



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

COMUNE DI FIANO ROMANO

Città Metropolitana di Roma

Piazza Giacomo Matteotti 9

CAPITOLATO SPECIALE

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE E DISABILI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO.

CIG _____

Art. 1 - Oggetto del servizio

Il servizio di mensa scolastica consiste nell'approvvigionamento, nella preparazione, cottura, nell'eventuale trasporto e nella somministrazione – di regola, in tutti i giorni feriali, con esclusione del sabato, dei giorni festivi e di vacanza scolastica – di un pasto giornaliero a bambini e insegnanti della scuola dell'infanzia e primaria, che usufruiscono del servizio di mensa scolastica nel Comune di Fiano Romano e attività connesse, oltre alla rilevazione delle presenze. Il servizio cura, inoltre, l'allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto, lo sbarazzo, la pulizia dei refettori, il ritiro e successivo lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi e di quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio.

Il servizio di confezionamento e consegna pasti ad anziani e disabili inviati dal servizio sociale consiste nell'approvvigionamento, nella preparazione, cottura e trasporto dei pasti agli utenti tutti i giorni dell'anno eccetto il sabato, per il quale è prevista la consegna di un pasto freddo il venerdì.

1.1.SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

I plessi scolastici oggetto dell'appalto sono i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia Via Tiberina n. 73.
- Scuola Primaria Via Tiberina 71/A.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Il servizio consiste nella produzione di pasti giornalieri per un periodo di n. 33 settimane di attività didattica a tempo pieno articolata su 5 giorni. La scuola dell'infanzia utilizza il servizio di refezione anche per tutto il mese di giugno.

Nell'anno scolastico 2024/2025 hanno usufruito del servizio circa 190 alunni presso la Scuola dell'Infanzia e circa n. 580 alunni presso la Scuola Primaria, per un totale, presunto e non vincolante di n. 770.

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è predisposto il centro cottura ubicato nella sede della Scuola Primaria di Via Tiberina, n.71/A.

La somministrazione e distribuzione dei pasti per il pranzo avverrà, in due turni, nei refettori delle stesse sedi di via Tiberina, n. 71/A per gli alunni della Scuola Primaria e via Tiberina n. 73 per gli alunni della Scuola dell'Infanzia entrambi su due turni.

Il servizio dovrà essere assicurato anche per gli insegnanti aventi diritto al pasto e per gli educatori o assistenti educativi incaricati di affiancare alunni al momento del pranzo.

Per gli alunni della Scuola dell'Infanzia i pasti verranno trasportati dal centro di cottura presso l'edificio scolastico di Via Tiberina, n. 73, dove, in locali adeguatamente predisposti, verrà effettuato lo sporzionamento, la distribuzione e tutte le procedure preliminari e successive alla consumazione del pranzo.

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede di ristorazione dovrà essere effettuato in multi porzione, in contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente. Il trasporto deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo la qualità organolettica.

L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

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

Il Gestore dovrà redigere la scheda di rilevazione requisiti ambientali minimi che dovrà essere allegata all'offerta tecnica.

È fatto obbligo alla ditta di adeguare il servizio, senza nulla pretendere qualora, per motivi logistici, si dovesse rendere necessario effettuare spostamenti di classi dalle sedi dei plessi sopra indicati ad altri edifici scolastici.

1.2 SERVIZIO CONSEGNA PASTI A DOMICILIO AD ANZIANI.

Agli Anziani che ne abbiano fatto richiesta presso l'Ufficio Servizi Sociali, i pasti verranno consegnati a domicilio da parte di personale incaricato del servizio e munito di un automezzo idoneo allo scopo.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

I pasti verranno consegnati in monoporzione utilizzando contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente, tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

Il numero degli Anziani richiedenti la consegna del pasto a domicilio ammonta a circa n. 15. Il suddetto numero è presunto e non vincolante, ma può essere suscettibile di variazioni che verranno tempestivamente comunicate dall'Ufficio Servizi sociali alla Ditta affidataria della gestione.

Il servizio dovrà essere espletato per tutto l'anno solare, escludendo le festività civili e religiose, per presunti 310 giorni.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, in ossequio alle disposizioni dei CAM in vigore, quali ad esempio:

- Veicoli, almeno euro 6;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride;
- Vetture GPL.

Art. 2 - Durata del servizio

La durata del contratto è fissata in quattro anni scolastici, con decorrenza dall'aggiudicazione dell'appalto ovvero dalla data di stipula del relativo contratto come meglio specificato nel Disciplinare di gara. È prevista la possibilità per la Stazione Appaltante di richiedere una proroga di un anno in quanto opzione prevista dagli atti di gara. L'appaltatore è obbligato ad eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti dal contratto.

Art. 3 - Valore dell'appalto

Il prezzo del singolo pasto è € 5,20 oltre IVA di legge, fisso e non soggetto a ribasso come meglio specificato nel Disciplinare di gara.

L'ammontare annuo dell'appalto consiste in € 650.000 iva esclusa, per un numero presunto e non vincolante per l'Amministrazione di n. 125.000 pasti annui complessivi (refezione scolastica e pasti anziani).

L'appalto sarà effettuato mediante procedura aperta telematica ai sensi del D. Lgs 31/03/2023, n. 36 con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa a prezzo fisso di cui all'art. 108 comma 5 del Decreto sopra cit.

Il valore indicativo dell'appalto per il quadriennio è pari a euro 2.600.000,00 (rinnovabile per un ulteriore anno per altri 650.000,00 euro) calcolato sulla base del prezzo fisso del pasto giornaliero pari a euro 5,20, oltre IVA, di cui euro 0,01 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, per un numero presunto di circa 125.000 pasti annui, importo che potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornaliera.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato è stimato sulla base del numero di pasti erogati nell'anno scolastico 2024/2025. In quanto tale non può generare alcuna pretesa da parte dell'appaltatore non risultando vincolante per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Il Comune di Fiano Romano corrisponderà all'appaltatore l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati, e si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero sia alle sedi di mensa scolastica, con semplice preavviso scritto, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario a carico dell'Ente.

Il valore complessivo stimato della gara ai fini della determinazione della soglia di cui agli artt. 14, comma 1, lettera d) del d.lgs. n. 36/2023, tenendo conto:

- i) della possibilità di rinnovo dell'appalto alle medesime condizioni, per una durata pari ad un ulteriore anno;
- ii) dell'eventuale tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto;
- iii) di eventuali prestazioni aggiuntive nei limiti del quinto d'obbligo ove si renda necessario un aumento delle prestazioni,

è pari ad € **4.095.000,00**.

Il Comune di Fiano Romano cederà in comodato d'uso gratuito e consegnerà all'Appaltatore, con decorrenza dalla data di inizio del servizio, le cucine, i magazzini, i refettori, le attrezzature e gli arredi ivi presenti ubicati nei vari plessi scolastici.

Saranno a carico dell'Appaltatore i costi relativi ai detti locali e attrezzature per lo svolgimento del servizio, con la sola eccezione della loro manutenzione straordinaria. Tra i costi a carico dell'Appaltatore sono compresi i costi per la loro manutenzione ordinaria, assicurazione e tassa relativa ai rifiuti. Restano a carico del Comune le utenze.

Art. 4 - Modalità della fornitura

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, secondo quando previsto dai competenti organi per ogni tipo di scuola ad eccezione delle festività religiose e civili.

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue: i tavoli dei refettori devono essere apparecchiati con tovaglie, posate e tovaglioli monouso, con piatti e bicchieri tipo monouso, sottobicchieri in plastica o metallo al fine di evitare il capovolgimento. Tutto il necessario per apparecchiare i tavoli deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente e deve essere fornito dal gestore del servizio.

Il servizio prevede inoltre l'esecuzione di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati. In particolare, il servizio per gli utenti consisterà nelle seguenti attività: la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto ed il loro successivo lavaggio. La somministrazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire, rispettando gli orari indicati da ciascun plesso scolastico, entro quindici minuti dalla preparazione delle pietanze.

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù ed alle tabelle dietetiche allegate (Eventuali rilievi e/o correzioni apportate dalla ASL dovranno essere rispettate dell'aggiudicatario senza ulteriori incidenze dell'offerta economica).



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

In occasione delle visite d'istruzione che interessano l'intera giornata, la ditta dovrà confezionare per gli alunni interessati appositi cestini freddi.

I pasti dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù, non potranno essere precotti.

SERVIZIO CONSEGNA PASTI A DOMICILIO AD UTENTI ASSISTITI DAL SERVIZIO SOCIALE

I pasti da somministrare agli Anziani dovranno essere confezionati attenendosi ai menù previsti per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria e alle quantità indicate nelle tabelle allegate (Eventuali rilievi e/o correzioni apportate dalla ASL dovranno essere rispettate dell'aggiudicatario senza ulteriori incidenze dell'offerta economica).

Il servizio di preparazione, confezionamento e consegna dei pasti per gli utenti assistiti dal Servizio sociale si svolgerà dal lunedì al venerdì per l'intero anno solare ad eccezione delle festività civili e religiose.

Il venerdì, unitamente al pasto caldo, dovrà essere consegnato un box lunch contenente una serie di prodotti alimentari di prima qualità, confezionati monodose e/o sottovuoto, che gli utenti potranno utilizzare anche nei giorni successivi.

Il box lunch dovrà essere così composto:

COMPOSIZIONE A:

- Mozzarella 100 gr.
- Confezione prosciutto cotto gr 40
- Formaggio Quick gr 100
- Fagioli Cannellini in scatola gr 500 (pronti al consumo)
- Crostatina di marmellata
- Un frutto
- Bottiglia di acqua minerale cl 500
- Succo di frutta
- 2 confezioni di crackers monodose

COMPOSIZIONE B:

- Stracchino 100 gr.
- Confezione prosciutto cotto gr 40
- Tonno in scatola gr 80
- Pomodori ciliegini gr 150 (pronti al consumo)
- Crostatina di marmellata



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

- Un frutto
- Bottiglia di acqua minerale cl 500
- Succo di frutta
- 2 confezioni di crackers monodose

ELENCO ALTERNATIVE:

- Confezione salame
- Confezione mortadella
- Ricotta gr 100
- Sgombro gr 80
- Grissini monodose
- Insalata gr 90
- Fagioli Borlotti.

I pasti dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù, non potranno essere precotti.

Art. 5 - Attrezzature e materiale

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria il centro cottura della Scuola Primaria di via Tiberina, 73/A, locali adibiti a refettori nei due plessi scolastici per la distribuzione dei pasti, le attrezzature e i macchinari di proprietà del Comune – allegato E).

Antecedentemente all'inizio del servizio sarà redatto un verbale, tra il Responsabile Unico del Progetto e il Gestore, sulla consegna e gestione dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali. Le attrezzature o macchinari che l'Appaltatore dovesse fornire per l'esecuzione e/o il miglioramento del Servizio, in attuazione dell'offerta tecnica, non comporteranno pretese economiche nei confronti del Comune di Fiano Romano, nella cui proprietà rientreranno al termine dell'appalto.

Il Gestore non verrà esonerato dal pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti e avrà l'onere di curare la corretta pulizia e conservazione dei contenitori deputati alla raccolta differenziata.

Art. 6 - Custodia e manutenzione dei beni e delle attrezzature

Il Gestore è responsabile della conservazione, della custodia e del corretto funzionamento di tutti i beni ceduti in uso per tutta la durata del contratto. Inoltre, lo stesso avrà l'obbligo di eseguire:

- la manutenzione ordinaria e la pulizia dei locali e degli impianti con proprio materiale ed attrezzature (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

- la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refettori, procedendo al loro rimpiazzo o alla sostituzione di componenti laddove necessario.

Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, vale a dire la pulizia ed il controllo del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche ed idrauliche e delle loro eventuali riparazioni o sostituzioni, devono essere eseguite con scadenze temporali costanti e comunque in ottemperanza alle normative in materia vigenti. Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'impresa sarà tenuta a provvedere tempestivamente, a propria cura e spese, tramite personale specializzato, con specifici interventi nel più breve tempo possibile (massimo 5 giorni lavorativi e consecutivi) avendo cura in ogni caso di procurare il minor disagio possibile all'utenza. Saranno, inoltre, a carico della ditta appaltatrice, eventuali sostituzioni di macchinari e/o di attrezzature, imputabili ad un uso scorretto o al deterioramento nell'arco di tempo della gestione.

L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Comune la documentazione rilasciata dal soggetto specializzato intervenuto, riportante i dati relativi agli interventi eseguiti.

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere annotati su un apposito registro a cura e custodia del Gestore.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine riguardo alla sicurezza.

L'Ufficio competente del Comune di Fiano Romano si riserverà, in ogni momento, di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale dell'Appaltatore, nonché l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Art. 7 - Esonero da responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è espletata sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'Appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'Amministrazione Comunale. Il Gestore dell'appalto risponde, inoltre, direttamente e personalmente, dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

L'Appaltatore è tenuto inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 8 - Assicurazione e responsabilità dell'Aggiudicatario

L'Appaltatore è direttamente responsabile nei confronti del Comune e dei terzi di ogni inadempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali. Ad esclusivo carico della ditta resta ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

In particolare l'Appaltatore è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi contaminati o avariati e dovrà mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto apposita polizza assicurativa RCT/RCO a copertura di tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e in particolare da quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestioni di cibi o bevande



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

avariate, per sinistri, danni dovuti a guasti, e per ogni danno anche se ivi non menzionato; l'importo del massimale non potrà essere inferiore a 5.000.000,00 di Euro l'anno per anno assicurativo.

Copia della polizza dovrà essere depositata presso l'Ufficio del Dirigente del settore I del Comune di Fiano Romano, prima dell'attivazione del servizio.

L'Appaltatore inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

Art. 9 - Personale

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolta dal personale del Gestore del servizio secondo uno schema organizzativo congruo con riferimento a numero di dipendenti, qualifiche e modalità di impiego per la corretta gestione del servizio che lo stesso è tenuto a fornire. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Gestore del servizio è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso il centro cottura e i refettori e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta appaltatrice, fornita e rinnovata a spese e cura dello stesso, nonché copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, guanti igienici, scarpe antinfortunistiche S1 e tesserino di riconoscimento.

Come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazione sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;

Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti. Tra il personale addetto dovranno essere ricompresi:

- un Responsabile del Servizio con esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno 3 anni;
- un Nutrizionista con esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno 3 anni, che avrà il compito di stilare i menù secondo i criteri enunciati all'interno dell'allegato A) e predisporre le diete differenziate.

Il Gestore, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a fornire al Comune di Fiano Romano, e per conoscenza all'Amministrazione Scolastica, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto al Comune di Fiano Romano.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Il Gestore sarà tenuto a ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

Il Gestore sarà tenuto ad assumere alle proprie dipendenze il personale incaricato a svolgere le stesse mansioni dal precedente appalto del servizio di mensa scolastica, salvo i casi in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze.

Il Gestore dovrà osservare e applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dai relativi accordi locali integrativi vigenti, in favore dei dipendenti delle imprese del settore nel luogo e nel tempo in cui si svolge il servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, il Comune di Fiano Romano segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

Art. 10 - Caratteristiche derrate alimentari

Le derrate dovranno essere fornite in conformità a quanto disposto dai CAM in vigore che si intendono qui tutti richiamati e possedere caratteristiche merceologiche di prima qualità.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e prive della traduzione in lingua italiana. I prodotti parzialmente utilizzati o riconfezionati dal Gestore del servizio devono essere comunque identificabili e rintracciabili, attraverso l'apposizione dell'etichettatura originale o della sua fotocopia.

Il Gestore del servizio deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità/conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Le materie prime usate per la preparazione dei pasti devono rispondere rigorosamente all'offerta merceologica presentata in sede di gara. Il Gestore deve disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti. Anche i fornitori di derrate alimentari della Ditta devono essere in regola con le norme igienico-sanitarie vigenti.

Il Gestore è tenuto a fornire direttamente, secondo le modalità indicate dal Comune la documentazione (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce) relativa a tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Il Gestore deve predisporre un piano di rintracciabilità delle filiere del prodotto, in base al quale sia possibile in qualunque momento identificare le aziende che hanno prodotto e/o commercializzato i prodotti utilizzati e i relativi lotti di provenienza. Il piano deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio.

Art. 11 - Vigilanza igienico - nutrizionale delle derrate alimentari

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, la stazione appaltante provvederà a richiedere all'Appaltatore l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti determinato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

Art. 12 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta deve uniformarsi alle disposizioni del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) il Gestore dovrà altresì depositare presso il Comune copia del piano di autocontrollo .

Nell'approntamento del servizio, il Gestore deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

Paragrafo A

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- evitare scorte e stoccaggi, qualora, data l'esiguità numerica dei pasti preparati, non sia possibile dotarsi di apparecchiature frigorifere diversificate.
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

Paragrafo B

- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

Paragrafo C

- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- mantenere le temperature di assemblaggio degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;

Paragrafo D

- le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti;
- usare il riso parboiled per i pasti veicolati;



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

- la pastasciutta deve essere di media o piccola dimensione, cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di scuola dell'infanzia;
- la pasta al pomodoro, o al ragù, per il pasto veicolato, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
- si consiglia di preparare la minestra di orzo con passati di verdura o di legumi;
- i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- se, per problemi tecnici accertati o per l'elevato numero di utenti, non è possibile preparare gli gnocchi di patate freschi, la ditta appaltatrice provvederà a fornire quelli confezionati;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, devono essere consumate in giornata;
- il purè deve essere cremoso;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;
- utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- come frutta non fornire mai kiwi dove non esiste la possibilità di sbucciarli; se ne consiglia l'uso nelle macedonie;
- evitare i prodotti simili sotto il profilo organolettico allo yogurt, ma non contenenti fermenti lattici vivi;
- nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato.

Paragrafo E

- non effettuare la precottura;
- evitare la sovra cottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.:
- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- cuocere esclusivamente a vapore gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- usare esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti, dadi, concentrati;
- impiegare sale marino o sale iodato, comunque in ridottissima quantità;
- aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno: il condimento di sughi, minestre, passati, risotti, puree, va aggiunto a freddo alla preparazione ultimata;
- preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità: gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione: carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno;



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- la preparazione dei primi piatti asciutti deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto; le cotture devono essere differenziate per le scuole dell'infanzia e primaria;
- non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente.

Paragrafo F

Nell'erogazione del servizio, il personale della ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle seguenti norme:

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.
- tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni: pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5 - 10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata), cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato).

Art. 13 - Preparazione e confezionamento dei pasti

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +2/+4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per il secondo, per i contorni).

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

Il Gestore del servizio deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che in ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori idonei ad uso alimentare muniti di coperchi.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

I pasti preparati non devono giungere alla singola scuola prima di 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione; la consegna, deve essere effettuata entro il tempo utile affinché le caratteristiche organolettiche e di appetibilità si conservino intatte.

Art. 14 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento agli articoli vigenti della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 maggio 1980 e successive modifiche, al d.lgs. n. 27/221, alla normativa nazionale e comunitaria nonché a quanto previsto dal presente capitolato. Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate. Le derrate biologiche utilizzate in applicazione dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al DM 10/03/2020 (CAM) e ulteriormente offerte in sede di gara dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, Comunitaria e Nazionale (Es. Reg. CEE n. 2092/91, Reg. CEE n. 1804/99 e Reg. CEE n. 331/2000, Reg. 1437/2000, Reg. CEE n. 2020/2000, D. Lgs. N. 20/2018 e successive modifiche ed integrazioni). Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Art. 15 - Distribuzione

Il Gestore del servizio dovrà provvedere all'allestimento dei refettori, alla distribuzione del cibo al tavolo ed alla rimozione dei rifiuti dai tavoli e loro pulizia, successivamente alla rimozione dei rifiuti dal locale mensa, alle pulizie del pavimento del locale mensa e della cucina, all'avvio dei rifiuti differenziati al più vicino punto di raccolta. Al Gestore del servizio incomberà il compito di allestire i tavoli con tovaglie a perdere individuali, o per l'intero tavolo, in carta non colorata, tovaglioli, bicchieri, piatti, posate conformi ai CAM, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Il Gestore dovrà fornire i sacchi e/o contenitori per la raccolta dei rifiuti in appositi spazi dei refettori al fine di avviare i bambini all'educazione della corretta raccolta differenziata.

Il Gestore ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Il Gestore del servizio dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione dei pasti, personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti norme:

- i locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio d'aria;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accortezza;
- le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

- il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- ai fini igienici le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni, nel rispetto della composizione del piatto-campione di verifica;
- qualora, al momento della distribuzione del pasto, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto al servizio scolastico del Comune;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini abbiano consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati da parte del Responsabile del servizio scolastico del Comune;
- i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiamento, pulizia tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc....) capovolgimento delle sedie o panche sui tavoli, sanificazione dei locali adibiti a refettorio.

Il Gestore dovrà fornire a tutto il personale impiegato indumenti da lavoro come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante il servizio. Tali indumenti, provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nominativo del dipendente, saranno diversificati per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Tutto il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria, aggiornato secondo le vigenti norme.

Il piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione dei rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di richiedere al Gestore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso il Gestore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Art. 16 - Composizione del pasto

I pasti dovranno essere confezionati in multirazione nel rispetto del menù allegato al presente capitolato.

La composizione di ogni pasto è la seguente:

- Primo piatto
- Secondo piatto con contorno



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

- Frutta/ Pane
- Acqua

Il Gestore dovrà fornire una merenda che sarà distribuita durante l'intervallo previsto dalla Scuola. Una volta a settimana dovrà essere distribuita, all'interno della programmazione della merenda, una somministrazione a base di pane e condimento semplice, in particolare:

- pane e olio extra vergine di oliva
- pane e marmellata/confettura di frutta

Tale previsione dovrà rientrare nella rotazione del menù, in coerenza con le linee guida nutrizionali regionali e nazionali per la ristorazione scolastica.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati. I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati ad eccezione del pesce e delle verdure, le quali, tuttavia, devono essere preferibilmente fresche. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. È comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

È consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black-out);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In ogni modo la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica dei menù allegati.

Eventuali rilievi e/o correzioni apportate dalla ASL dovranno essere rispettati dell'aggiudicatario senza ulteriori incidenze dell'offerta economica.

Art. 17 - Diete speciali

Il Gestore del servizio si impegna a garantire la preparazione di diete speciali personalizzate, sulla base di richieste dell'utenza motivate da convinzioni etiche, religiose o da comprovate situazioni patologiche, assicurando, ove necessario, l'assenza di qualsivoglia contaminazione. Le richieste e le certificazioni dell'utenza verranno trasmesse al Gestore dall'ufficio comunale preposto. Le diete speciali dovranno essere fornite in contenitori che garantiscano il rispetto della normativa vigente in materia.

Il Gestore del servizio si impegna a stilare apposite procedure per la preparazione e distribuzione dei pasti per le diete speciali, da consegnare al Comune assieme al piano di autocontrollo nell'ambito del sistema HACCP.

Art. 18 - Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi di refezione scolastica



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile, di modificare in qualsiasi momento, in dipendenza da valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'Azienda ASL competente; modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente.

Nessun aumento di spesa sarà posto a carico del Comune di Fiano Romano per modifiche non sostanziali del menù.

Tali variazioni saranno comunicate con congruo anticipo all'Appaltatore, il quale è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento di danni.

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Comune di Fiano Romano.

L'Appaltatore deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere e menù particolari.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica.

Art. 19 Riciclo

È vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM del 10 marzo 2020, l'Impresa dovrà attivarsi al fine di recuperare i cibi non somministrati come da indicazioni fornite in sede di offerta, le indicazioni faranno parte dell'offerta tecnica e saranno valutate ai fini dell'aggiudicazione della gara, e i relativi impegni costituiranno integrazione del presente capitolato senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 18 aprile 2018.

Art. 20 Sprechi alimentari

In ottemperanza a quanto previsto dalle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.

È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Art 21 - Informazione agli utenti del servizio

Il Gestore del servizio è tenuto ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle scuole o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile, il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dall'allegato A al presente capitolato. Inoltre, lo stesso deve collocare nella sala di distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze distribuite. Lo schema di menù estivo ed invernale dovrà essere distribuito a tutte le famiglie all'inizio di ogni anno scolastico.

Art. 22 - Prenotazione dei pasti

Il sistema di gestione dovrà prevedere un'applicazione (web e mobile) per la gestione del servizio mensa scolastica, dotata di funzionalità di rilevazione presenze/assenze, stampa dei bollettini di pagamento e gestione delle iscrizioni al servizio. L'assenza dal servizio di mensa dovrà essere comunicata direttamente dal genitore tramite l'applicazione, mentre la consultazione delle presenze e delle assenze dovrà essere accessibile agli uffici competenti.

Art. 23 - Vigilanza e controllo

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei competerà all'Amministrazione Comunale. Il Comune quindi potrà effettuare direttamente, senza alcun preavviso, presso il centro di cottura, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, in merito agli approvvigionamenti, agli orari di consegna dei pasti e ad ogni altro aspetto del servizio.

L'Appaltatore del servizio metterà a disposizione del Comune un numero telefonico ed un indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni urgenti. In particolare, si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale a ciò appositamente incaricato dal Comune e comprendente: l'ispezione delle attrezzature e dei locali e dei magazzini e di quant' altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato; il rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù allegati al presente Capitolato; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la corretta metodologia di cottura e preparazione dei cibi; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati. Potranno inoltre essere fatte verifiche sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto della grammatura (da verificarsi su una media di 3 porzioni) e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.
- controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda A.S.L, relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie e alla regolarità nutrizionale dei pasti.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Art. 24 Commissione mensa

L'Amministrazione Comunale potrà esercitare le funzioni di indirizzo e controllo anche avvalendosi della Commissione mensa di cui fanno parte genitori, la quale ha il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, ed una maggiore efficacia nei controlli, di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio.

Il funzionamento e le modalità operative sono meglio specificati nel Regolamento della Commissione Mensa vigente.

L'Ufficio Scuola provvederà a trasmettere al Gestore copia del Regolamento sopra indicato, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente documento, anche se non materialmente allegato.

È fatto obbligo al Gestore, in concomitanza ad ogni rinnovo della Commissione mensa e del suo coordinatore, di provvedere alla somministrazione di apposito corso di formazione, affinché sia possibile assicurare il regolare ed efficace svolgimento delle funzioni della Commissione medesima.

Art. 25 - Campionatura rappresentativa del pasto

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio è tenuto a conservare, presso il centro di cottura, un campione corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, rappresentativo del pasto completo del giorno. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data del prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a +2/+4 °C, per 72 ore in un contenitore in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabile con la seguente scritta: "Alimenti servizio mensa scolastica Fiano Romano per eventuale verifica". Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 26 - Obblighi e responsabilità del Gestore dell'Appalto

Il Gestore dell'appalto è tenuto:

a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti nonché alla pulizia dei relativi ambienti (cucina e refettorio);

ad organizzare e svolgere il servizio, oggetto dell'appalto, per tutti i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni del Comune di Fiano Romano in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso;

alla pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche e all'inizio dell'anno scolastico) degli ambienti di cucina e del refettorio e delle relative attrezzature, ivi inclusi i servizi igienici annessi;

a rispettare quotidianamente l'orario dei pasti come stabilito al precedente art. 21;

alla disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio;



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

a impiegare nel servizio personale idoneo;

alla consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme in materia e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio; ad attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore;

ogni eventuale variazione dovrà essere motivata e comunicata tempestivamente al Responsabile Unico del Progetto;

a segnalare immediatamente all'Ente concedente quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;

a sollevare l'Ente concedente da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi;

a porre immediatamente a disposizione delle autorità competenti, in caso di riscontro di fenomeni che possano derivare da intossicazioni prodotte da sostanze alimentari a danno di frequentatori della mensa, sia i locali sia i prodotti giacenti in dispensa; a richiesta delle stesse o del Comune, il Gestore è tenuto, fino all'accertamento delle cause che hanno prodotto fenomeni di intossicazioni, a fornire pasti preconfezionati con tutte le garanzie previste dalle norme in materia di igiene degli alimenti;

a versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, in uno dei modi stabiliti dalla legge vigente, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, contenente la clausola espressa della rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal Capitolato di oneri, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della medesima impresa; la misura della cauzione potrà essere ridotta nei casi previsti dal d.lgs. 36/2023; resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente; l'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto;

ad attivare e mantenere in vigore per tutta la durata dell'appalto apposita polizza assicurativa (vedasi art. 24 del Disciplinare di gara)

a non cedere direttamente o indirettamente, in tutto o in parte, i servizi oggetto del presente capitolato, pena la risoluzione del contratto;

ad accettare le eventuali variazioni delle sedi e/o degli orari di erogazione del servizio e/o del numero dei pasti, dovute ad oggettive esigenze scolastiche o comunque motivate dal Comune di Fiano Romano, notificate a mezzo pec.

Art. 27 - Tutela della riservatezza dei dati personali

L'Appaltatore assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso del Comune di Fiano Romano e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dallo stesso se non per gli scopi connessi con l'incarico.

In tal senso l'Appaltatore del servizio è conseguentemente nominato Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (d.lgs. n. 196/2003).



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Il Comune di Fiano Romano, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche su trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

Art. 28 - Subappalto

È consentito il subappalto, nei limiti previsti dalla legislazione vigente.

Art. 29 - Inadempienze del Gestore – ordini di servizio

Verificandosi deficienze o abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, il Comune avrà la facoltà di ordinare e far eseguire d'ufficio, in danno al Gestore, quanto necessario per il regolare andamento del servizio qualora quest'ultimo, appositamente diffidato, non dovesse ottemperare alle disposizioni comunali.

Le deficienze e gli abusi di cui sopra saranno contestati al Gestore che sarà sentito in contraddittorio con gli organi del Comune che hanno effettuato i rilievi del caso.

Art. 30 - Contravvenzioni e penali

Se durante lo svolgimento del Servizio dovessero essere rilevate inadempienze, rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, il Comune di Fiano Romano si riserverà di applicare le penalità di cui al presente articolo, per le trasgressioni di seguito indicate:

- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione di diete speciali;
- personale mancante di idonea certificazione igienico sanitaria;
- mancata pulizia dei locali o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto o non conformità degli stessi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui all'art. 9 del presente Capitolato.

Le inadempienze sopra descritte non precluderanno al Comune di Fiano Romano il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Potranno essere applicate, in tali casi, penali da un minimo di euro 500,00 ad un massimo di 5.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione e la misura delle penali saranno esplicitate con apposita comunicazione trasmessa a mezzo pec alla ditta e conseguente eventuale trattenuta sulle fatture di prossima scadenza.

L'applicazione della penale non solleva il Gestore dall'obbligo di eliminare subito le cause oggetto del rilievo.

Ogni applicazione delle penali deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dei soggetti preposti al controllo, alla quale il Gestore avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Trascorso il termine di 3 (tre) giorni, o qualora le controdeduzioni del Gestore non siano ritenute valide, il Comune di Fiano Romano procederà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi all'applicazione delle penali di cui sopra.

Art. 31 - Modalità di pagamento

Al termine di ogni mese il gestore trasmetterà, nei cinque giorni lavorativi successivi, al servizio scolastico comunale un report contenente il numero di pasti effettivamente erogati, con espressa indicazione del dettaglio degli ordini giornalieri suddivisi per plesso, accompagnati dai nominativi degli utenti beneficiari.

Il pagamento dei corrispettivi di cui al presente capitolato, in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati nelle scuole, sarà effettuato nel rispetto della normativa vigente in materia.

Il Gestore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.

A tal fine, il Gestore comunicherà all'Ente prima della stipula del contratto di appalto gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il Gestore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

Il pagamento sarà comunque subordinato alle preventive verifiche previste dalla legislazione vigente.

Art. 32 - Risoluzione del contratto

Alla presenza di inadempienze gravi e ripetute, il Comune di Fiano Romano ha la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per l'effetto degli artt. 1453 e 1454 c.c., nonché la facoltà di affidare l'appalto a terzi, in danno della ditta appaltatrice, salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato. Costituiscono, inoltre, motivo per la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- a) grave intossicazione alimentare;
- b) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- c) ripetuto non rispetto dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o di regolamento relativi al Servizio;
- d) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del Gestore o del proprio personale adibito al Servizio;
- e) assenza o irreperibilità del Responsabile di Mensa per più di tre volte in un mese;
- f) inosservanza da parte del Gestore di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- g) in caso di fallimento e/o frode;
- h) quando ceda ad altre, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Contratto;
- i) ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto;



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

l) nel caso in cui il Gestore utilizzi gli impianti per la realizzazione di attività non finalizzate al Servizio

m) inosservanza di particolare gravità al Codice di comportamento dell'Ente concedente da parte del personale addetto al Servizio.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Comune di Fiano Romano ha la facoltà di interpellare l'operatore economico risultante secondo nella graduatoria definitiva della procedura di gara per appurare la disponibilità a svolgere il servizio di refezione scolastica alle medesime condizioni tecniche ed economiche proposte dalla stessa in sede d'offerta e, in caso di suo rifiuto, di interpellare i successivi operatori economici classificati utilmente in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto.

Nel caso in cui tutti gli operatori economici interpellati non fossero disponibili per l'affidamento del servizio oggetto della presente procedura, il Comune di Fiano Romano si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente d'ogni conseguente onere, spesa o danno.

Al Gestore inadempiente sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Art. 33 - Controversie

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Comune di Fiano Romano e il Gestore, così durante il periodo di appalto, come al suo termine, si farà riferimento al Tribunale di Rieti.

Art. 34 - Spese inerenti all'appalto e contratto

Tutte le spese inerenti al presente appalto e conseguenti, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché tutti i contributi, le spese e quanto altro inerente o pertinente al contratto, le imposte e sovrimposte e le altre tasse relative, saranno a carico dell'Appaltatore.

Art. 35 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto il Gestore del servizio si impegna a riconsegnare al Comune di Fiano Romano i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere corrispondenti in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Restano di proprietà del Comune di Fiano Romano, senza che ciò comporti pretese economiche da parte del Gestore, tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che quest'ultimo abbia messo a disposizione per l'esecuzione e/o per il miglioramento del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati al Gestore.

Art. 36 - Elezione di domicilio

Il Gestore eleggerà a domicilio legale, per tutti gli effetti, il recapito fissato in offerta. Tutte le comunicazioni, intimazioni e le notifiche relative al presente appalto saranno effettuate dal Responsabile del servizio presso la suddetta sede.



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Art. 37 - Disposizioni finali

Tutti gli allegati sopra citati sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici (d.lgs. 36/2023), al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Il RUP

Dott.ssa Maria Luisa Agneni



Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

ALLEGATI

- A. Menù estivo e menù invernale indicato dalla ASL
- B. Turni di mensa per ciascuna scuola per l'anno scolastico 2024/2025
- C. Dettaglio personale impiegato nel servizio
- D. Elenco e planimetrie della cucina e dei refettori
- E. Inventario degli arredi e delle attrezzature
- F. Regolamento pasti ad anziani e persone disabili

MENU ESTIVO VALIDATO DALLA ASL

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA SETTIMANA:	BANANA	YOGURT ALLA FRUTTA	CRACKERS	MERENDINA	DESSERT
	PASTA AL POMODORO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PIZZA MARGHERITA	VELLUTATA DI LEGUMI CON PASTA	PASTA CON ZUCCHINE*
	FRITTATA	ARISTA AL FORNO	MORTADELLA	FORMAGGIO QUICK 50gr	CROCCHETTE DI PESCE*
	ZUCCHINE* TRIFOLATE	CAROTE JULIENNE	INSALATA VERDE	PATATE AL FORNO	PISELLI* ALL'OLIO
	PANE	PANE		PANE	PANE
	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
SECONDA SETTIMANA:	CRACKERS	YOGURT ALLA FRUTTA	DESSERT	MERENDINA	BANANA
	PASTA AL PESTO	RISOTTO AL POMODORO	PASTA BURRO E PARMIGIANO	VELLUTATA DI LEGUMI CON PASTA	PASTA AL POMODORO
	FORMAGGIO GALBANE	HAMBURGER	FUSELLI DI POLLO	FRITTATA	POLPETTE DI PESCE*
	FAGIOLINI* ALL'OLIO	CAROTE JULIENNE	ZUCCHINE* GRATINATE	PATATE ALL'OLIO	INSALATA VERDE
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	GELATO
TERZA SETTIMANA:	BANANA	CRACKERS	POLPA DI FRUTTA	MERENDINA	DESSERT
	PASTA AL POMODORO	PASTA BURRO E PARMIGIANO	INSALATA DI PASTA FREDDA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	VELLUTATA DI LEGUMI CON PASTA
	PROSCIUTTO COTTO	PROVOLONE DOLCE	UOVA STRAPAZZATE	STRACCETTI DI CARNE	FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO
	PISELLI* ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'AGRO	INSALATA VERDE	ZUCCHINE* GRATINATE	PATATE AL FORNO
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
QUARTA SETTIMANA:	MERENDINA	BANANA	CRACKERS	MERENDINA	YOGURT ALLA FRUTTA
	RISOTTO AL POMODORO	PASTA AL RAGU'	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI C/PASTA	PASTA PROSCIUTTO COTTO E PISELLI	PASTA BURRO E PARMIGIANO
	MEDAGLIONI DI CARNE	FORMAGGIO QUICK	FRITTATA AL LATTE	ARISTA AGLI AROMI	CROCCHETTE DI PESCE*
	INSALATA VERDE	FAGIOLINI ALL'AGRO	PATATE AL FORNO	ZUCCHINE* GRATINATE	SPINACI ALL'OLIO
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA FRESCA	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
QUINTA SETTIMANA:	DESSERT	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	MERENDINA	CRACKERS
	PASTA IN SALSINA ROSA	PASTA AL PESTO	VELLUTATA DI LEGUMI CON PASTA	RISO ALLA PARMIGIANA	PASTA AL TONNO IN BIANCO
	FRITTATA AL FORMAGGIO	FILETTO DI PLATESSA *	NUGGETS DI POLLO	ARISTA AL FORNO	BEL PAESE
	SPINACI* ALL'AGRO	PATATE AL FORNO	CAROTE JULIENNE	INSALATA VERDE	PISELLI* ALL'OLIO
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	GELATO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

MENU FIANO ROMANO INVERNALE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I° SETTIMANA	CRACKERS	YOGURT ALLA FRUTTA	BISCOTTO FROLLINO MONOP.	MERENDINA	BANANA
	PASTA AL POMODORO FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANE FRUTTA FRESCA	PASTA BURRO E PARMIGIANO POLLO AL FORNO INSALATA DI FINOCCHI PANE FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI LEGUMI CON PASTA FORMAGGIO QUICK 50GR PATATE AL FORNO PANE FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON ZUCCA ARISTA DI MAIALE AL FORNO SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	PASTA ALLA MARINARA BASTONCINI DI PESCE* CAVOLFIORE ALL'AGRO PANE
II° SETTIMANA	YOGURT ALLA FRUTTA	BISCOTTO FROLLINO MONOP.	MERENDINA	CRACKERS	BANANA
	MINISTRONE* CON RISO BOCCONCINI DI TACCHINO PANATI CAROTE ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI LEGUMI CON PASTA GALBANONE 50gr PATATE AL FORNO PANE FRUTTA FRESCA	RISOTTO BURRO E PARMIGIANO UOVA STRAPAZZATE ZUCCHINE ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO FILETTO DI PLATESSE* SPINACI ALL'AGRO PANE
III° SETTIMANA	DESSERT	MERENDINA	BANANA	CRACKERS	YOGURT ALLA FRUTTA
	RISOTTO CON ZUCCA ARISTA AGLI AROMI CAVOLFIORE ALL'AGRO PANE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO FRITTATA SPINACI* ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	SFORMATO DI PASTA MOZZARELLA CAROTE JULIENNE PANE	PASSATO DI VERDURE CON LEGUMI E PASTA POLLO AL FORNO PUREA DI PATATE PANE FRUTTA FRESCA	PASTA AL BURRO E PARMIGIANO CROCCHETTE DI PESCE* BIETA ALL'OLIO PANE
IV° SETTIMANA	BISCOTTO FROLLINO MONOP.	CRACKERS	BANANA	YOGURT ALLA FRUTTA	DESSERT
	PASTA E PATATE PROVOLONE 50 gr INSALATA VERDE PANE FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA MEDAGLIONI DI CARNE SPINACI ALL'AGRO PANE FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO FESA DI TACCHINO ARROSTO PISELLI* ALL'OLIO PANE	PASTA BURRO E PARMIGIANO FRITTATA AL FORMAGGIO ZUCCHINE* ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	RISOTTO AL POMODORO FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO CAROTE ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA
V° SETTIMANA	CRACKERS	YOGURT ALLA FRUTTA	BISCOTTO FROLLINO MONOP.	BANANA	MERENDINA
	SFORMATO DI PASTA FORMAGGIO QUICK 50GR INSALATA VERDE PANE FRUTTA FRESCA	RISOTTO BURRO E PARMIGIANO POLLO AL FORNO BIETA ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI LEGUMI CON PASTA UOVA STRAPAZZATE SPINACI* ALL'OLIO PANE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO SPEZZATINO AGLI AROMI PATATE ALL'OLIO PANE	PASTA IN SALSA ROSA MEDAGLIONI DI PESCE* CAROTE PREZZEMOLATE PANE FRUTTA FRESCA

VALIDATO DALLA ASL ROMA 4



COMUNE di
FIANO ROMANO
Città Metropolitana
di Roma Capitale

Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Allegato B

COMUNE DI FIANO ROMANO

Città Metropolitana di Roma

Piazza Giacomo Matteotti 9

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE E DISABILI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO.

CIG

Primo turno di somministrazione pasti:

Scuola dell'Infanzia 12:00

Scuola Primaria: 12:10

Secondo turno di somministrazione pasti:

Scuola dell'Infanzia: 13:00

Scuola Primaria: 13:10



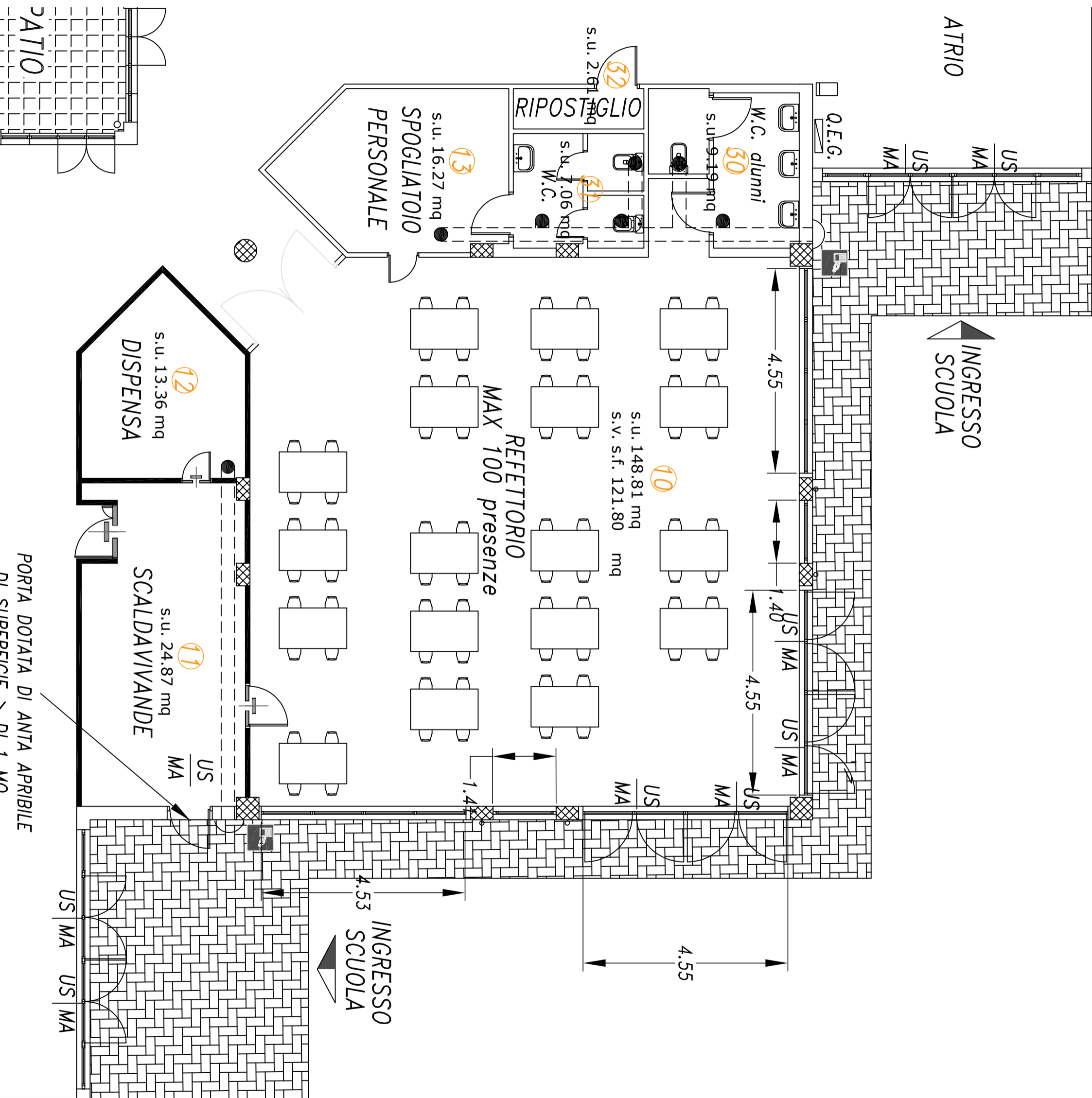
COMUNE DI FIANO ROMANO
Città Metropolitana di Roma
Piazza Giacomo Matteotti 9

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE E DISABILI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO.

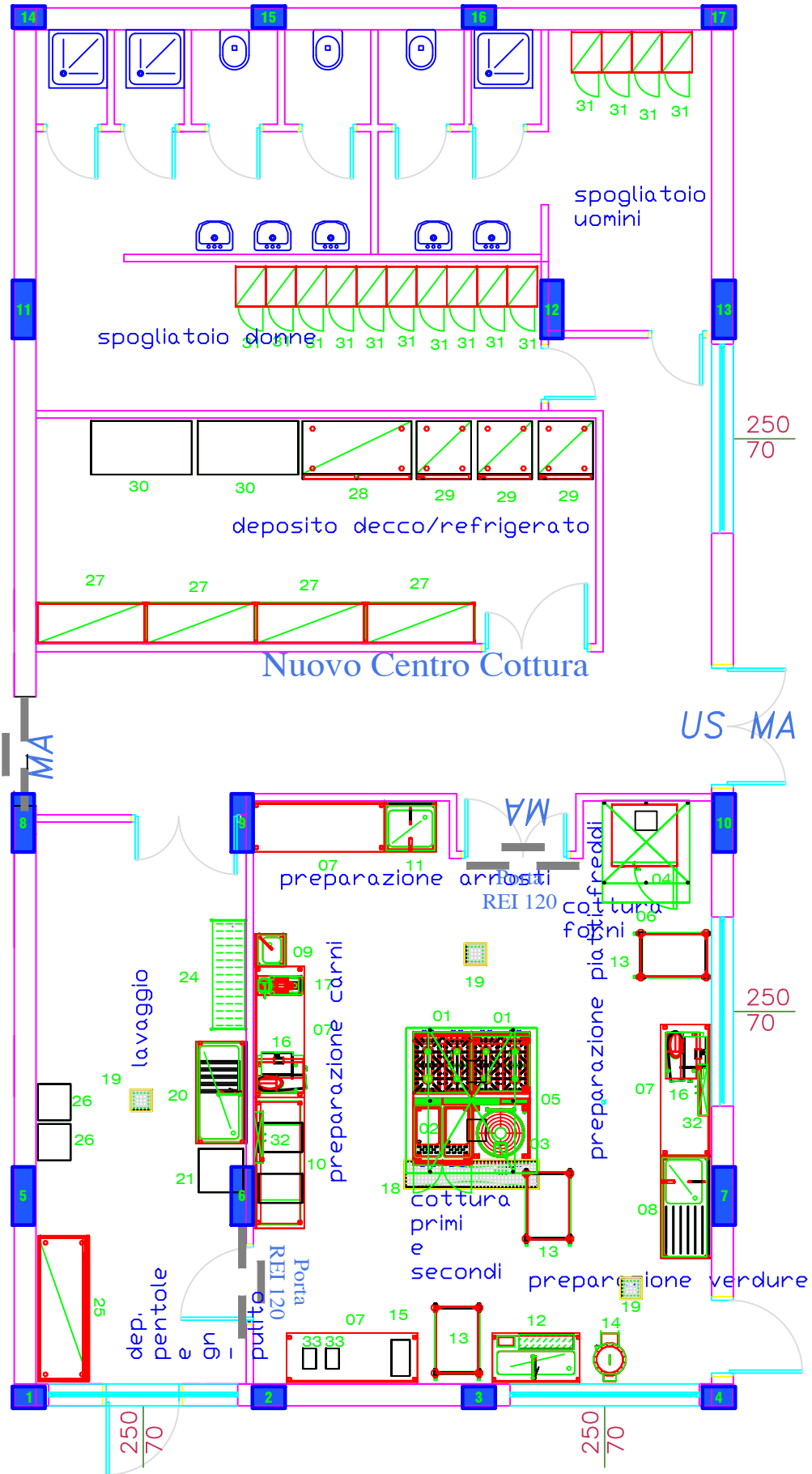
CIG

Tipologia CCNL	Descriz. qualifica	Descriz. Livello contr.	Descriz. mansione	Tipo rapporto	Tipo part time	Perc. Part. time	Q.ta scatti maturati
Turismo Confcommercio	Operaio	6S	ADD. SERVIZI MENSA	Tempo indeterminato	misto	37,50 %	5
Turismo Confcommercio	Operaio	6S	ADD. SERVIZI MENSA	Tempo indeterminato	misto	37,50%	5
Turismo Confcommercio	Operaio	5	CAPO OPERAIO	Tempo indeterminato	misto	100,00 %	3
Turismo Confcommercio	Operaio	6S	ADD. SERVIZI MENSA	Tempo indeterminato	misto	37,50 %	6
Turismo Confcommercio	Operaio	5	TRASPORTATORE	Tempo indeterminato	misto	37,50 %	6
Turismo Confcommercio	Operaio	4	CUOCO	Tempo indeterminato	misto	75,00 %	6
Turismo Confcommercio	Operaio	5	TRASPORTATORE	Tempo indeterminato	orizzontale	37,50 %	5
Turismo Confcommercio	Operaio	4	CUOCO	Tempo indeterminato	misto	75,00 %	6
Turismo Confcommercio	Impiegato	4	ADD. CONTROLLO QUALITÀ	Tempo determinato	misto	50,00 %	3
Turismo Confcommercio	Operaio	4	CUOCO	Tempo indeterminato	misto	75,00 %	6
Turismo Confcommercio	Operaio	5	AIUTO CUOCO	Tempo indeterminato	misto	50,00 %	2
Turismo Confcommercio	Operaio	6S	ADD. SERVIZI MENSA	Tempo indeterminato	misto	37,50 %	1
Turismo Confcommercio	Operaio	6S	ADD. SERVIZI MENSA	Tempo indeterminato	misto	37,50 %	1
Turismo Confcommercio	Operaio	6S	ADD. SERVIZI MENSA	Tempo indeterminato	misto	37,50 %	1
Turismo Confcommercio	Operaio	6S	ADD. SERVIZI MENSA	Tempo indeterminato	misto	37,50 %	1

Refettorio Scuola dell'Infanzia



Centro cottura Scuola Primaria



**SOVRAPPOSIZIONE SU
ARCHITETTONICO**
SCALA 1:50



COMUNE di
FIANO ROMANO
Città Metropolitana
di Roma Capitale

Servizi alla Persona e Promozione della Cultura

Allegato E

COMUNE DI FIANO ROMANO

Città Metropolitana di Roma

Piazza Giacomo Matteotti 9

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE E DISABILI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO. CIG

ARREDI E ATTREZZATURE DEL CENTRO COTTURA DI VIA TIBERINA E DEL REFETTORIO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA.

- N. 1 FRIGO AD 1 ANTA COOL HEAD (MENSA INFANZIA)
- N. 1 FORNO ALPENINOX
- N. 2 CUCINE QUATTROFUOCHI ALPENINOX
- N. 1 BOLLITORE ALPENINOX
- N. 1 BOLLITORE
- N. 1 FORNO ELECROLUX
- N. 1 QUATTROFUOCHI ELECROLUX (ZONA DIETE)
- N. 1 BOLLITORE A 2 VASCHE ELECROLUX (ZONA DIETE)
- N. 1 LAVASTOVIGLIE AD APERTURA FRONTALE ALPENINOX
- N. 1 FRIGORIFERO A 2 ANTE ZANUSSI
- N. 2 FRIGORIFERI A 2 ANTE ALPENINOX
- N. 1 CONGELATORE AD ARMADIO COOL HEAD
- N. 1 AFFETTATRICE
- N. 1 GRATTUGIA PROFESSIONALE
- N. 1 PELATORE
- N. 1 AFFETTA VERDURE
- N. 2 CONGELATORI POZZETTO
- N. 1 APRIBARATTOLO DA TAVOLO
- N. 40 TAVOLI PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA + N. 10 TAVOLI SCUOLA INFANZIA
- N. 280 SEDIE PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA + N. 90 SEDIE SCUOLA INFANZIA
- N. 1 ARMADIO IN ACCIAIO PER ATTREZZATURE NELLA SALA LAVAGGIO
- N. 6 CARRELLI DA SERVIZIO PER LA PRIMARIA + N. 1 PER L'INFANZIA
- N. 2 TAVOLI IN ACCIAIO DI APOGGIO SCUOLA PRIMARIA+ N. 1 INFANZIA
- N. 1 SIGILLATRICE PER PASTI A DOMICILIO
- N. 2 LAVELLI + 1 PICCOLO PER DIETE SPECIALI SCUOLA PRIMARIA
- N. 1 LAVELLO SCUOLA INFANZIA
- N. 2 CARRELLI SCALDAVIVANDE SCUOLA PRIMARIA + 1 SCUOLA INFANZIA
- VARI UTENSILI/ACCESSORI DI PICCOLE DIMENSIONI



COMUNE di
FIANO ROMANO
Città Metropolitana
di Roma Capitale

Allegato G

REGOLAMENTO COMUNALE SERVIZIO “PASTI A DOMICILIO”

Approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 45 del 28/10/2024

INDICE

Titolo I - NORME GENERALI

Art. 1 – Oggetto e Finalità

Art. 2 - Articolazione del servizio

Art. 3 - Caratteristiche del pasto

Titolo II - AMMISSIONE AL SERVIZIO

Art. 4 - Destinatari

Art. 5 - Modalità di accesso

Art. 6 - Impegni dell'utente

Titolo III - COMPARTECIPAZIONE ECONOMICA

Art. 7 - Costo del servizio e Modalità di pagamento

Art. 8 – Interruzione/Sospensione del servizio

Titolo IV – L'OPERATORE ECONOMICO

Art. 9 - Adempimenti dell'operatore economico

Titolo V - NORME FINALI

Art. 10 - Rinvio a norme di legge

Art. 11 - Entrata in vigore

TITOLO I

NORME GENERALI

Art. 1 – Oggetto e finalità

1. Il presente regolamento disciplina il servizio di pasti a domicilio e, in particolare, stabilisce i criteri e le modalità per:

- l'organizzazione e la gestione del servizio “pasti a domicilio”;
- l'individuazione e l'ammissione dei destinatari del servizio;
- la compartecipazione economica al servizio da parte degli utenti.

Il servizio dei pasti a domicilio è una prestazione socio-assistenziale erogata a sostegno dei soggetti con medio/basso grado di autosufficienza e/o a rischio di emarginazione sociale e consiste nella consegna giornaliera di pasti preparati e confezionati in appositi contenitori affinché possano essere consumati a domicilio dagli utenti.

Il servizio pasti a domicilio ha la finalità di promuovere il permanere nel territorio di cittadini anziani, disabili, anche temporaneamente, e a rischio di emarginazione sociale con impossibilità motivata a prepararsi autonomamente il pranzo, consentendogli di usufruire di un servizio di pasti a domicilio a prezzi moderati.

Art. 2 – Articolazione del servizio

Il pasto viene preparato c/o il centro cottura dell' “Istituto scolastico IC Fiano” da parte dell' Operatore Economico vincitore dell'appalto del servizio di refezione scolastica.

Il servizio è assicurato tutti i giorni, dal lunedì al sabato, per tutto l'anno (con la sola esclusione delle domeniche e delle festività da calendario). Il pasto del sabato consiste in un piatto “freddo” e la consegna è prevista il giorno precedente (venerdì).

I pasti vengono recapitati dagli operatori incaricati dall'O.E. presso il domicilio dell'utente a partire dalle ore 11:30 e fino alle ore 12:45 circa in relazione al tragitto più funzionale alla consegna.

Art. 3 - Caratteristiche del pasto

Il menù è composto da un primo, un secondo con contorno, pane e frutta, attenendosi ai menù previsti per gli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primaria; è redatto da un dietista/dietologo/nutrizionista incaricato dall'O.E. in possesso dei requisiti di legge e tiene conto delle necessità dell'utenza ed in particolare delle eventuali allergie, intolleranze alimentari, patologie o prescrizioni mediche necessitanti di dieta speciale.

Ciascun pasto dovrà essere confezionato in appositi contenitori termici per alimenti. Le derrate porzionate a cura della ditta (prosciutto, formaggio, pane, frutta) devono essere opportunamente protette e sigillate con materiale idoneo per alimenti al fine di evitare contaminazioni ed essere confezionate in appositi contenitori monoporzione, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni sanitarie in vigore.

TITOLO II

AMMISSIONE AL SERVIZIO

Art. 4 – Destinatari

Possono usufruire del Servizio i cittadini residenti nel Comune di Fiano Romano che si trovino in stato di fragilità ed in particolare:

1. le persone anziane (da 65 anni compiuti) con ridotta capacità di autonomia o inabili (invalidi civili, ciechi assoluti, ...) sole o in coppia, o in famiglia quando la stessa non sia in grado di provvedere alle loro necessità alimentari;
2. le persone di qualsiasi età, sole, che si trovino in condizione di temporanea non autosufficienza, attestata da certificato medico o da relazione del Servizio Sociale recante anche l'indicazione della durata presunta di tale condizione, da cui derivi l'impossibilità di provvedere in modo autonomo nella preparazione dei pasti;
3. le persone con gravi difficoltà motorie e sensoriali o stati di malattia tali da comportare la perdita parziale dell'autosufficienza, temporaneamente o permanentemente;
4. le persone di qualsiasi età che versino in situazione di particolare bisogno o necessità attestata da parte del Servizio Sociale, anche giornaliero;

Il Servizio viene attivato in presenza dei requisiti sopra elencati. La mancanza o il venir meno di tali requisiti determinano la non ammissione o il termine della prestazione.

Art. 5 - Modalità di accesso

L'accesso al servizio avviene su richiesta dell'interessato, di un familiare o su richiesta dei Servizi Sociali compilando apposito modulo pubblicato sul sito istituzionale dell'ente. Entro 10 giorni lavorativi dall'acquisizione dell'istanza, l'ufficio di competenza provvede all'istruttoria della stessa e all'accertamento del possesso dei requisiti di cui all'art.2 nonché il periodo di tempo per il quale potrà essere erogato il servizio; in caso di ammissione verrà comunicato all'O.E. la nuova attivazione del servizio, in caso di diniego, esso sarà motivato e verrà comunicato per iscritto al richiedente.

Il servizio verrà automaticamente rinnovato ogni anno fino ed eventuale disdetta.

Art. 6 - Impegni dell'utente

1. L'ammissione al servizio comporta l'accettazione incondizionata del presente regolamento.
2. L'utente si impegna a:
 - essere presente al domicilio al momento della consegna del pasto (11:30/12:45);
 - avvisare l'Ufficio Servizi Sociali in caso di sospensione, anche temporanea, del servizio;
 - pagare il costo del servizio con cadenza mensile;
 - inviare entro il mese di gennaio di ogni anno la dichiarazione ISEE aggiornata per la definizione della quota di compartecipazione annuale; in caso contrario verrà applicata la tariffa massima prevista.

TITOLO III
COMPARTECIPAZIONE ECONOMICA

Art. 7 - Costo del servizio e Modalità di pagamento

La quota di compartecipazione a carico dell'utente fruitore prevede fasce diverse a seconda del valore ISEE aggiornato ed è stabilita con deliberazione della Giunta Comunale.

L'ufficio dei servizi sociali trasmetterà i bollettini mensili di pagamento Pago P.A. all'utente con cadenza quadrimestrale. Il pagamento deve avvenire entro il termine di 30 giorni dall'erogazione del servizio (data scadenza riportata su ciascun bollettino). Qualora l'utente non provveda al pagamento entro i termini previsti, l'Ufficio Servizi Sociali, previo sollecito di pagamento, può disporre la sospensione del servizio, con addebito di tutte le spese inerenti e conseguenti, nonché al recupero delle somme eventualmente non corrisposte.

Art. 8 – Interruzione/ Sospensione del servizio

1. Su richiesta dell'interessato, di un familiare o su richiesta dei Servizi Sociali, il servizio potrà essere interrotto in qualsiasi momento per i seguenti motivi:

- ricovero definitivo in struttura residenziale/sanitaria;
- decesso dell'utente;
- insussistenza delle condizioni che ne hanno determinato l'ammissione;
- mancato versamento della quota di compartecipazione da parte dell'utente per due mensilità. La sospensione sarà comunicata con lettera motivata.

2. Il servizio può essere sospeso anche temporaneamente (ad es. per ricovero ospedaliero, soggiorni climatici, presenza di familiari) previa comunicazione scritta all'ufficio competente, con un preavviso di almeno 4 giorni lavorativi. Nel caso di mancata comunicazione in tempo utile, i pasti preparati e consegnati, anche se non ritirati e/o consumati, dovranno ugualmente essere pagati.

Qualsiasi tipo di variazione riguardo la consegna dei pasti (per es. rinuncia, sospensione, ...) deve essere comunicata in forma scritta, da presentare a mano all'Ufficio Protocollo nell'orario di apertura o inviata tramite mail a protocollo@pec.comune.fianoromano.rm.it (si ricevono anche le mail provenienti da un indirizzo non pec).

TITOLO IV
L'OPERATORE ECONOMICO

Art. 9 – Adempimenti dell'operatore economico

L'operatore economico, nell'espletamento del servizio, è tenuto a rispettare quanto previsto dal presente regolamento nell'art. 2 e 3.

In fase di consegna del pasto, qualora si venisse a conoscenza di eventuali anomalie (per es. pasti non ritirati, assenza dell'interessato, reclami, ...), l'operatore economico è tenuto a comunicarlo nell'immediato all'ufficio competente dell'Ente.

TITOLO V
NORME FINALI

Art. 10 - Rinvio a norme di legge

Per quanto non previsto nel presente regolamento valgono le norme di legge vigenti.

Art. 11 - Entrata in vigore

1. Il presente Regolamento entra in vigore a decorrere dalla data di esecutività della delibera consiliare di approvazione.