



Comune di Bracciano

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE
DELL’INFANZIA E PRIMARIE SITE NEL TERRITORIO COMUNALE

Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

TITOLO I – GENERALITA'

1. Generalità

L'Amministrazione comunale riconosce il valore educativo del pasto consumato insieme nelle scuole nonché il dovere di garantire una buona educazione alimentare, intesa non solo come educazione al gusto, con approccio a cibi sani e diversificati, ma anche come percorso di scoperta e conoscenza tale da favorire un consumo attento e consapevole e il piacere della convivialità.

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole e accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale. A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari.

L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico. A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo per le preparazioni, non vengono consumati a casa. L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata se si supera l'eventuale iniziale rifiuto grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola il bambino allo spirito di imitazione verso i compagni.

L'Amministrazione riconosce il valore nutrizionale e culturale della cd. "Dieta mediterranea" e ne promuove l'adozione quale modello di alimentazione sano e sostenibile. Il modello mediterraneo è caratterizzato, per quanto riguarda gli alimenti, dalla grande prevalenza di prodotti d'origine vegetale (cereali o tuberi, frutta, ortaggi, legumi, oli) e dal ponderato, equilibrato e indispensabile apporto di prodotti di origine animale (latticini, pesce, uova e carni prevalentemente bianche) a necessario complemento ed integrazione.

L'elevato apporto di prodotti d'origine vegetale contribuisce ad abbassare la densità energetica della dieta, assicurando al contempo un adeguato apporto di nutrienti, quali acidi grassi mono e polinsaturi, carboidrati complessi, molecole bioattive. L'adozione del modello mediterraneo nella ristorazione collettiva può pertanto svolgere un duplice ruolo: da un lato può aiutare a migliorare lo stato nutrizionale degli studenti; dall'altro può risultare strategico per promuovere, nella popolazione, la dieta mediterranea stessa, contrastando in tal modo il progressivo allontanamento da questo modello.

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari. La varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette.

Si sottolinea l'importanza di redigere un menù che preveda anche note esplicative ed operative per chiarire le ragioni delle scelte.

2. Definizioni

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

- a) Centro di cottura (dotato di cucina): struttura presso la quale vengono obbligatoriamente prodotti i pasti;
- b) Centro di distribuzione (non dotato di cucina): struttura presso la quale vengono trasportati, porzionati, distribuiti e consumati i pasti prodotti dal più vicino/adeguato centro di cottura, che include i locali per la consumazione del pasto;
- c) Centri di ristorazione: in generale i locali dati in comodato d'uso all'appaltatore nei vari plessi scolastici;
- d) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Amministrazione consegna all'appaltatore i locali per la ristorazione, comprendente l'inventario dei beni presenti al momento della consegna;
- e) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche / alimenti proposti all'utenza;
- f) 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);

3. Disciplina normativa dell'appalto

I rapporti tra la stazione appaltante e il contraente aggiudicatario della presente gara d'appalto sono regolati:

- dal D. Lgs. 36/2023;
- dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- dalle disposizioni di cui al presente capitolato speciale d'oneri e relativi allegati;
- dalle disposizioni di cui al bando di gara;
- da quanto indicato nell'offerta tecnica;
- dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni di quanto sopra richiamato.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale (da ora in poi CSDP) fanno inoltre riferimento:

- alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della salute pubblicate nel 2021, aggiornamento marzo 2022;
- alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" del Ministero della salute pubblicate nel 2010, aggiornamento 2013;
- ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, di seguito CAM;
- ai "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia" (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana.

Sono allegati al presente CSDP, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

Allegato n. 1	Specifiche tecniche relative alle procedure operative
Allegato n. 2	Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non
Allegato n. 3	Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze d'attività (DUVRI)
Allegato n. 4	Planimetria centro ristorazione IC Silvestri via dei Lecci
Allegato n. 5	Lista del personale impiegato nei centri di ristorazione dall'appaltatore uscente
Allegato n. 6	Relazione tecnica illustrativa del servizio

3

4. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (CPV55524000-9) per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria che frequentano il tempo pieno e i/le relativi/e insegnanti.

Formano, altresì, oggetto dell'appalto:

- l'esecuzione degli interventi di pronto intervento e ordinaria manutenzione dei locali concessi all'appaltatore (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti affidati all'appaltatore, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori (Servizi di riparazione e manutenzione vari - CPV secondario 50800000-3);
- la realizzazione di un nuovo centro di cottura nei locali della sede di via dei Lecci;
- un opportuno numero di punti di lavaggio delle stoviglie.

Il servizio sarà svolto presso i centri di ristorazione messi a disposizione dal comune, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per la durata dell'appalto unitamente alle attrezzature esistenti per la preparazione e la distribuzione in loco dei pasti. La stima del numero medio dei pasti da erogare al giorno è la seguente:

Sede	N. pasti/gg	Turni
IC Bracciano Via P di Napoli (centro di cottura e distribuzione)	310	3
IC Bracciano Via Pasqualetti (centro di distribuzione)	76	2
IC Silvestri via dei Lecci (nuovo centro di cottura e centro di distribuzione esistente)	165	2 (3 per 1 gg sett)

Pasti speciali giornalieri (inclusi nel numero complessivo sopra indicato): circa 30 diete speciali e 5 a carattere etico religioso.

Il numero dei centri di ristorazione e il numero degli utenti del servizio di ogni singola scuola sono riferiti all'anno scolastico 2022/2023, integrati dalle informazioni avute dalle scuole al momento della redazione di questo CSDP; sono quindi suscettibili di variazioni in ragione delle iscrizioni al servizio.

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

L'IC Silvestri sito in via dei Lecci, realizzato nei moduli prefabbricati, dispone di un proprio centro di distribuzione attualmente utilizzato per altri scopi. Ove tale centro venga ripristinato nel corso del periodo contrattuale l'appaltatore dovrà provvedere ad utilizzarlo, ove possibile con il personale in dotazione. Ove ciò comporti l'utilizzo di ulteriori unità di personale il costo del servizio aggiuntivo sarà valutato in contraddittorio con l'Amministrazione.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti e i relativi costi.

Il servizio deve essere espletato dall'appaltatore a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente CSDP, dalla relazione tecnica e da eventuali migliorie e integrazioni del servizio offerti in sede di gara.

Nel corso dell'appalto, anche in presenza di processi di dimensionamento scolastico, è stabilito il principio della conservazione della gestione del servizio all'appaltatore al fine di assicurare continuità al servizio di ristorazione scolastica e la certezza dei rapporti contrattuali.

5. Investimenti a carico dell'appaltatore

L'affidatario del servizio dovrà realizzare, entro il più breve tempo possibile e, comunque, al massimo entro il primo periodo estivo di vacanze scolastiche dopo l'affidamento, un nuovo centro di cottura nei locali del plesso scolastico di via del Lecci, del quale si fornisce planimetria (allegato 4).

Il nuovo centro di cottura dovrà essere a norma sotto tutti i punti di vista; dovrà quindi essere dotato di pavimentazione e rivestimenti adeguati e dovrà essere previsto, ove occorra, l'adeguamento degli impianti. Nel caso di modifica degli impianti, la ditta dovrà fornire al comune le certificazioni previste dalla legge.

4

Il nuovo centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le attrezzature e macchinari necessari per la preparazione dei pasti.

Il nuovo centro di cottura dovrà permettere l'attuazione del percorso igienico-sanitario previsto dalla metodologia HCCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), facendo in modo che non si incrocino i flussi sporco/pulito.

Il progetto del centro di cottura dovrà essere preventivamente presentato al Comune.

Rimane a carico del comune l'eventuale adeguamento della SCIA antincendio.

L'affidatario del servizio dovrà fornire le stoviglie, che abbiano i requisiti di cui all'allegato 1, necessarie per il consumo dei pasti in tutti i centri di ristorazione.

Egli dovrà pure predisporre uno o più punti di lavaggio delle stoviglie, acquistando le attrezzature e i macchinari necessari.

6. Durata dell'appalto

Il presente appalto avrà la durata di tre anni dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto, rinnovabili per ulteriori due.

L'affidatario del servizio eseguirà le prestazioni contrattuali a regola d'arte per tutta la durata del contratto secondo quanto previsto e disposto nel presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, tenendo anche conto di quanto offerto in sede di gara in quanto all'offerta tecnica, eventualmente migliorativa.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto il comune di Bracciano non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo il contratto si intende prorogato previa comunicazione scritta del comune all'appaltatore, che è tenuto all'esecuzione delle prestazioni in proroga agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto in essere o, eventualmente, più favorevoli per la stazione appaltante.

Ai sensi della vigente normativa la proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente.

L'appaltatore dovrà, in relazione a ciascuna annualità del contratto, garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico secondo le date previste dal relativo calendario regionale. Sarà cura dell'appaltatore prendere conoscenza di tale calendario sul sito della Regione Lazio.

Nel corso dell'anno scolastico il comune, tenuto conto delle richieste dei dirigenti scolastici, si riserva la facoltà di prevedere sospensioni delle attività diverse da quelle fissate dal calendario scolastico regionale; sarà cura del servizio Pubblica Istruzione comunicare con il dovuto anticipo all'appaltatore eventuali modifiche apportate al calendario.

Il comune si riserva pure la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, nonché gli orari e i turni di ristorazione stabiliti, sulla base delle comunicazioni degli istituti scolastici, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti/soppressioni di scuole ovvero in caso di istituzione di nuovi plessi scolastici.

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

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al comune di Bracciano non dà diritto all'appaltatore ad alcun indennizzo o risarcimento.

7. Oneri a carico del comune

Saranno a carico dell'ente:

- il pagamento della tassa per la nettezza urbana (TARI);
- la fornitura dell'energia elettrica;
- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti, salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa nel corso del contratto;
- la fornitura del gas;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda.

5

8. Oneri a carico dell'aggiudicatario

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni cucina, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti;
- la realizzazione di un nuovo centro di cottura nella sede di via dei Lecci;
- la realizzazione di un numero adeguato di punti di lavaggio delle stoviglie;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori;
- le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature;
- l'eventuale integrazione delle attrezzature fornite dal comune, secondo il progetto presentato in sede di gara;
- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta e del sapone liquido nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa;
- la fornitura di napping, tovaglie e tovaglioli in carta;
- la fornitura di piatti, bicchieri, posate e stoviglie con le caratteristiche di cui all'allegato 1 *Specifiche tecniche alle procedure operative*;
- lo smaltimento dei rifiuti prodotti nell'ambito del servizio con le modalità previste dal comune per la raccolta differenziata e dall'art. 52 del presente CSDP;
- l'attuazione di quanto previsto dal D. Lgs 81/08.

L'appaltatore è responsabile del buon mantenimento, perfetto funzionamento, custodia, conservazione e

manutenzione delle attrezzature e dei locali concessi in uso gratuito; lo stesso è altresì responsabile di ogni danno o infortunio che possono derivare all'Amministrazione e a terzi in occasione dell'espletamento del servizio oggetto del presente CSDP per fatto proprio e/o dei suoi dipendenti e/o collaboratori.

L'Appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate e a tutti gli obblighi derivanti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, i cui oneri sono a carico dello stesso.

Egli dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza eventualmente prescritti dall'ASL durante i suoi sopralluoghi.

Nell'ipotesi in cui, nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale, vengano accertate, in capo all'impresa appaltatrice, violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, la stazione appaltante può trattenere fino al 20% sulla fattura.

L'appaltatore è responsabile del buon andamento del servizio e delle conseguenze pregiudizievoli che dovessero gravare sull'amministrazione in conseguenza dell'inosservanza, da parte dell'impresa o dei dipendenti e/o collaboratori della stessa, delle obbligazioni nascenti dalla stipulazione del contratto.

9. Interruzione del servizio

Il servizio di ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto si tratta di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/1990 e ss. mm. ii.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno tre giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

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, imprevedibile e al di fuori del controllo del committente e dell'appaltatore che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

10. Assicurazioni

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

Egli, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Tale contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro e ad € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia della polizza dovrà essere consegnata al committente prima della stipula del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

11. Licenze e autorizzazioni

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle

licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, incluse le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al proprio legale rappresentante e dovranno essere rinnovate anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore dovrà provvedere, ove necessaria, all'installazione e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e integrazioni.

12. Pagamento delle prestazioni e revisione prezzi

Alla fine di ogni mese l'impresa dovrà fatturare al Committente il numero dei pasti serviti suddivisi per ogni singolo plesso scolastico. L'ufficio preposto, una volta verificata la quantità fatturata, provvederà alla liquidazione entro 15 giorni dal ricevimento della fattura.

E' prevista la revisione dei prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinino una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo contrattuale. Le modalità di applicazione della revisione prezzi sono regolate dall'art. 60 del D Lgs 36/2023.

13. Risoluzione del contratto o recesso unilaterale

Per il recesso e la risoluzione del contratto si fa riferimento agli artt. 122 e 123 del D Lgs 36/2023.

14. Vicende soggettive dell'esecutore del contratto

In caso di morte del prestatore, se impresa individuale, ovvero di estinzione della società, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto ovvero concordare con gli eredi o i successori la continuazione dello stesso.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi ai soggetti esecutori di contratti pubblici non hanno singolarmente effetto nei confronti di ciascuna stazione appaltante fino a che il cessionario ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 maggio 1991, n. 187 e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal codice.

Nei sessanta giorni successivi l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della L 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 3 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 2 producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

15. Divieto di cessione del contratto e subappalto

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

Non è consentito il sub-appalto del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo dei locali per gli usi consentiti senza la preventiva autorizzazione del Committente .

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. In questo caso la stazione appaltante incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

16. Tutela dei dati personali

I titolari del trattamento dei dati sono Città Metropolitana di Roma Capitale ed il comune di Bracciano.

Il responsabile del trattamento per Città Metropolitana di Roma Capitale è il direttore del dipartimento dott. Federico Monni, domiciliato in Roma – Viale Giorgio Ribotta, 41/43, mentre il titolare del trattamento per il comune di Bracciano è il sindaco pro tempore dott. Marco Crocicchi, domiciliato per la carica in Bracciano, nella sede comunale in piazza IV Novembre n. 6, ovvero il suo delegato ove venga formalmente nominato.

Ai sensi e per gli effetti di quanto previsto e disposto dal D.Lgs. n.196/2003 “*Codice in materia di protezione dei dati personali*”, si precisa che:

- i dati forniti all'Amministrazione verranno trattati con o senza l'ausilio di mezzi elettronici dal personale dell'Amministrazione e comunicati al Tesoriere in via strettamente funzionale al pagamento dei corrispettivi;
- il trattamento dei dati sarà esclusivamente finalizzato all'esecuzione del presente contratto e per il tempo necessario, fatta salva una diversa validità dei documenti in cui i dati stessi siano recepiti.

Ai sensi dell'articolo 29 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” (Codice) il contraente è designato “responsabile del trattamento dei dati personali” per le finalità di cui al presente contratto. Il contraente effettuerà il suddetto trattamento secondo le modalità e con gli strumenti definiti dall'Amministrazione quale titolare del medesimo trattamento, adottando le misure di sicurezza prescritte dal D.Lgs. n. 196/03.

Il contraente, nell'espletamento dell'incarico ricevuto, tratterà i dati personali relativi al soggetto coinvolto nel caso assicurativo, che, come tale, è soggetto all'applicazione del Codice per la protezione dei dati personali. Il contraente deve provvedere a designare per iscritto i propri dipendenti e/o collaboratori quali incaricati del trattamento di che trattasi ai sensi di cui all'art. 30 del D.Lgs. n. 196/03, comunicare i relativi nominativi, unitamente all'ambito del trattamento a ciascuno consentito, al Dirigente responsabile, impartire loro le necessarie istruzioni e provvedere alla loro diretta sorveglianza.

Il contraente deve garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento di dati personali, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, e deve effettuare il trattamento attenendosi alle istruzioni specifiche impartite dall'Amministrazione.

In particolare i dati devono essere trattati in modo lecito e secondo correttezza; raccolti e registrati per scopi determinati, espliciti e legittimi, ed utilizzati in altre operazioni del trattamento in termini compatibili con tali scopi; esatti e, se necessario, aggiornati, pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati; conservati in una forma che consenta l'identificazione dell'interessato per un periodo di tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali essi sono stati raccolti o successivamente trattati.

Il Responsabile del Trattamento è tenuto a consentire agli interessati, titolari dei dati oggetto di trattamento, l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs n.196/2003.

L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.

L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:

- a) dell'origine dei dati personali;
- b) delle finalità e modalità del trattamento;
- c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
- d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante;
- e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

L'interessato ha diritto di ottenere:

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;

- b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Il trattamento di dati sensibili e giudiziari deve avvenire secondo modalità volte a prevenire violazioni dei diritti, delle libertà fondamentali e della dignità dell'interessato anche verificano periodicamente l'esattezza e l'aggiornamento dei dati sensibili e giudiziari, nonché la loro pertinenza, completezza, non eccedenza e indispensabilità rispetto alle finalità perseguite nei singoli casi, altresì per i dati che l'interessato fornisce di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non possono essere utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene. Specifica attenzione deve essere prestata per la verifica dell'indispensabilità dei dati sensibili e giudiziari riferiti a soggetti diversi da quelli cui si riferiscono direttamente le prestazioni o gli adempimenti. I dati sensibili e giudiziari contenuti in elenchi, registri o banche di dati, tenuti con l'ausilio di strumenti elettronici, devono essere trattati con tecniche di cifratura o mediante l'utilizzazione di codici identificativi o di altre soluzioni che, considerato il numero e la natura dei dati trattati, li rendono temporaneamente inintelligibili anche a chi è autorizzato ad accedervi e permettono di identificare gli interessati solo in caso di necessità. I dati idonei a rivelare lo stato di salute devono essere conservati separatamente da altri dati personali trattati per finalità che non richiedono il loro utilizzo. I medesimi dati sono trattati con le modalità sopraesposte anche quando sono tenuti in elenchi, registri o banche di dati senza l'ausilio di strumenti elettronici. I dati idonei a rivelare lo stato di salute non possono essere diffusi.

L'Amministrazione comunale, anche tramite verifiche periodiche, vigila sulla puntuale osservanza delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali e delle proprie istruzioni.

Il contraente è tenuto a relazionare semestralmente/annualmente sulle misure di sicurezza adottate e ad informare tempestivamente l'Amministrazione comunale in caso di situazioni anomale o di emergenze.

Il trattamento suddetto, da parte del contraente, cessa ad avvenuto espletamento dell'incarico. La cessazione del trattamento comporta la distruzione dei dati personali presso il contraente previa loro consegna all'Amministrazione provinciale, salvi gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in materia di conservazione degli atti in cui gli stessi sono contenuti.

17. Protocollo di legalità

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

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

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 -bis c.p., 319-ter c.p.,319 - quater c.p., 320 c.p. ,322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

TITOLO II – SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

18. Locali e attrezzature

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali (produzione pasti in cucina centralizzata detta centro di cottura e porzionatura/somministrazione in altra sede detta terminale), l'amministrazione comunale concede all'aggiudicatario in uso gratuito per il periodo contrattuale i seguenti locali e le attrezzature in essi contenute, nello stato in cui si trovano:

1. centro di cottura e distribuzione con magazzino, incluse tutte le attrezzature, presso l'Istituto comprensivo Bracciano in via Principe di Napoli n. 51 (IC Bracciano);
2. centro di distribuzione (locale porzionatura e mensa) presso la scuola dell'infanzia statale di via dei Pasqualetti s.n.c. (IC Bracciano);
3. centro di distribuzione (locale porzionatura e mensa) presso la scuola dell'infanzia e primaria statale

di via del Lecci (IC Silvestri di Trevignano Romano), dove dovrà essere realizzato il nuovo centro di cottura.

L'appaltatore è tenuto a utilizzare il nuovo centro di cottura nella sede di via del Lecci appena disponibile.

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Egli si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Prima dell'inizio del servizio di ristorazione sarà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna dei locali mensa, sul quale dovrà essere indicato:

- lo stato attuale dei locali;
- l'elenco completo delle attrezzature;
- l'elenco completo dei macchinari;
- l'elenco completo degli arredi.

L'Appaltatore si impegna ad utilizzare tali beni esclusivamente per l'esecuzione del presente appalto con l'onere di assicurare la buona conservazione, nonché la loro sostituzione e/o integrazione.

Egli dovrà dotarsi:

- in ogni centro di cottura di uno o più carrelli termici per il mantenimento dei cibi ad una temperatura adeguata prima della distribuzione;
- nei centri di distribuzione, 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;
- in ogni centro di distribuzione di piatti e bicchieri infrangibili in ceramica e posaterie con le caratteristiche indicate nell'allegato 1.

È facoltà dell'appaltatore utilizzare le attrezzature e/o gli arredi già in uso nella cucina centralizzata presso l'IC Bracciano sita in Via Principe di Napoli n. 51 e negli altri locali, ovvero sostituirli se ritenuti non in perfetto stato di funzionamento.

10

Le attrezzature che l'appaltatore dovrà eventualmente sostituire/integrare dovranno essere di capacità tale da garantire un corretto ciclo di produzione nei tempi previsti; le caratteristiche tecniche delle eventuali attrezzature da sostituire devono essere di classe energetica finalizzata al contenimento dei consumi energetici in conformità al punto C a. 9 dei CAM del D.M. 10 marzo 2020.

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

Quanto realizzato e installato per effetto di tali interventi, ivi comprese le attrezzature e gli impianti, rimarrà al termine del contratto di proprietà del comune di Bracciano senza alcun onere aggiuntivo per l'ente.

Qualora il comune riscontri la mancata attuazione degli interventi di manutenzione delle attrezzature e/o l'improprio utilizzo delle stesse da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la funzionalità e sicurezza delle attrezzature stesse, si riserva il diritto di ordinarne la sostituzione, che l'appaltatore sarà tenuto ad attuare, nei tempi fissati dal D.E.C., senza aggravii per l'Amministrazione.

19. Attività e modalità di svolgimento del servizio

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

- nei centri di cottura: preparazione e cottura dei pasti;
- nei centri di distribuzione (terminali di consumo): trasporto e distribuzione dei pasti. I pasti saranno preparati presso le strutture dotate di cucina più vicine al terminale, trasferiti al terminale di consumo e distribuiti secondo le modalità di cui al successivo Titolo VII;
- preparazione e fornitura di diete speciali;
- preparazione di menu collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo;

- fornitura, preparazione e distribuzione della merenda pomeridiana.

Il servizio prevede, inoltre, l'esecuzione di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente CSDP 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 dei pasti e relativo assemblaggio;
- confezionamento, trasporto e distribuzione nei terminali di consumo;
- apparecchiatura dei tavoli secondo le modalità previste nell'allegato tecnico n. 1;
- porzionatura e distribuzione dei pasti a tavola;
- distribuzione della frutta priva della buccia per i bambini della scuola dell'Infanzia e, ove richiesto dai dirigenti scolastici, per il primo ciclo della scuola primaria;
- preparazione e consegna alle insegnanti, alla fine del pasto, della merenda pomeridiana da destinare a ciascun utente;
- 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/refettori al termine del pasto;
- lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati, secondo il Piano di sanificazione allegato al Manuale di Autocontrollo dell'appaltatore, 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 scolastico e ogni qualvolta se ne evidenzia l'esigenza (Reg. 852/2004);
- coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare svolgimento del servizio.

11

Per l'allestimento delle sale refettorio e le modalità di svolgimento delle attività si fa riferimento all'allegato 1 *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari/turni di ristorazione, verranno definiti in concerto tra l'amministrazione Comunale e la dirigenza scolastica e comunicati all'appaltatore.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti; nulla potrà pretendere l'appaltatore per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare con congruo preavviso, anche verbale da confermarsi per iscritto a cura dell'ufficio Pubblica Istruzione, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

20. Manutenzioni ordinarie

Sono a carico dell'impresa gli oneri della manutenzione ordinaria relativa alle attrezzature ed arredi presenti nella cucina e nei refettori utilizzati per il servizio di ristorazione.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'appaltatore sarà tenuto a provvedere a propria cura e spese con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari nei minimi tempi possibili (max 5 giorni naturali consecutivi). L'appaltatore, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà

far pervenire al Committente adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta che riporti i dati relativi all'intervento effettuato.

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

L'Appaltatore dovrà pure provvedere all'acquisto e al reintegro e delle stoviglie che si rendessero necessarie al corretto ed efficiente espletamento del servizio.

Il committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. Delle manutenzioni va tenuto apposito registro presso ciascun terminale di distribuzione, a disposizione per la consultazione degli uffici comunali.

21. Struttura del menu e pasto giornaliero

La struttura del pasto è quella indicata di seguito:

- un primo, un secondo, un contorno ovvero un piatto unico;
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale; è consentito l'uso di pane all'olio per il confezionamento dei cestini freddi. Il pane non andrà servito nel caso sia prevista come piatto unico la pizza;
- frutta fresca di stagione (almeno tre tipi diversi a settimana) o dessert da somministrare a fine pasto;
- una merenda pomeridiana;
- acqua di rete, così come previsto dai CAM. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale naturale in da 50 cl in bio-pet senza ulteriori oneri per l'Amministrazione. Ove occorra l'appaltatore dovrà provvedere ad installare dei filtri che consentano di abbattere il sapore del cloro.

Nei 5 pasti della settimana i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e possibilmente associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori e un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Il contorno è costituito da verdure/ortaggi, con patate non più di una volta a settimana e associate a un pasto povero di altri carboidrati.

I menu devono essere composti tenendo utilizzando prevalentemente prodotti del territorio, nel rispetto della stagionalità.

Si richiedono, sia per la scuola dell'infanzia che per la primaria:

- n. 4 menù mensili (uno per ogni settimana) da ruotare ogni 4 settimane per la stagione autunno/inverno;
- n. 4 menù mensili (uno per ogni settimana) da ruotare ogni 4 settimane per la stagione primavera/estate;

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'appaltatore dovrà presentare il menù scolastico alla ASL ROMA 4 – servizio S.I.A.N. per la necessaria approvazione.

L'apporto nutrizionale del pasto e la frequenza di consumo degli alimenti devono essere quelli indicati nei *Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia (LARN)* e nelle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*.

Di seguito si riportano le tabelle delle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*.

Tabella 1 – Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia	440 - 640	520 - 810
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11-24	13-30
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66	
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto:	15 - 21	18 - 27

- di cui saturi (g)	5-7	6-9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60%	60-95	75-120
- di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30
Ferro (mg)	5	6
Calcio (mg)	280	350
Fibra (g)	5	6

Tabella 2 – Frequenze di consumo di alimenti/gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne ecc.)	1 volta a settimana

22. Cestini freddi

13

In occasione di visite di istruzione o in situazioni di emergenza il comune potrà richiedere all'appaltatore la fornitura di cestini freddi o, in casi particolari, pasti in monoporzione.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni particolari per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione del comune, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati.

Il cestino freddo dovrà comunque essere composto con pane morbido, come ad esempio panino all'olio o al latte o pane senza crosta 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'appaltatore sarà pari al 75% del prezzo unitario del pasto.

Composizione del cestino freddo:

- due panini con formaggio o prosciutto cotto/prosciutto crudo;
- un succo di frutta da 200 ml;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di crackers;
- acqua oligominerale 500 ml.;
- un frutto;
- 1 confezione di posate monouso e tovaglioli di carta riciclabile;
- 1 bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile;
- 1 salviettina monouso umidificata.

23. Diete speciali

L'appaltatore è tenuto, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione, per ogni tipologia di utenza (infanzia e primaria), diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze di alcuni utenti, e in particolare:

- Diete speciali per motivi di salute;
- Diete speciali leggere;
- Diete speciali a carattere etico-religioso.

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

La prenotazione delle diete speciali deve essere effettuata utilizzando la piattaforma E-civis.

Diete speciali per motivi di salute

L'appaltatore 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.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da celiachia, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

La prescrizione delle diete speciali per motivi di salute deve essere redatta dal medico curante con apposito certificato medico da far pervenire, tramite protocollo, esclusivamente al servizio Pubblica Istruzione del comune, che provvederà ad inviarlo all'appaltatore. Il committente declina ogni responsabilità per moduli consegnati da parte dei genitori direttamente alla scuola o ai centri di cottura.

Diete speciali leggere

Deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù speciale leggero (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) così composto:

- primo: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extravergine) o minestrina in brodo vegetale;
- secondo: formaggi (parmigiano, grana) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo .

Il menù leggero può anche essere somministrato in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, su semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

Diete speciali a carattere etico-religioso

L'appaltatore deve garantire agli utenti che ne facciano richiesta al comune diete determinate da motivazioni etiche o religiose, ivi incluse le diete speciali per vegetariani e vegani.

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

24. Merenda pomeridiana

L'appaltatore deve preparare e distribuire ad ogni bambino delle scuole dell'infanzia e primaria una merenda pomeridiana. Nel caso siano previsti spuntini multi porzione l'appaltatore deve provvedere al porzionamento e al singolo confezionamento degli stessi prima di procedere alla distribuzione.

Nel caso di visite di istruzione la merenda pomeridiana sarà compresa nel cestino freddo.

L'orario di distribuzione della merenda pomeridiana sarà indicato dal servizio Pubblica Istruzione secondo le indicazioni date dalla dirigenza scolastica di ogni istituto.

25. Variazione del menu e indisponibilità derrate

La programmazione dei pasti deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua e a fine anno scolastico l'amministrazione, attraverso gli uffici preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù che tengano conto anche di particolari abitudini ed esigenze, culturali o religiose, individuali o collettive, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il comune.

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino freddo individuale, secondo le specifiche fornite.

Nessuna variazione può essere apportata ai menù dall'appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del committente. Sono tuttavia 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 altre situazioni imprevedibili.

Le variazioni dovranno essere richieste per iscritto dall'appaltatore al servizio Pubblica Istruzione del comune esclusivamente via PEC o mail; l'ufficio preposto informerà l'appaltatore dell'eventuale autorizzazione ovvero del diniego. Le variazioni introdotte dovranno in ogni caso garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari.

Nel caso di guasto agli impianti e/o alle attrezzature l'appaltatore dovrà provvedere alla riparazione e ripristino della loro funzionalità entro 5 giorni, dandone comunicazione al servizio Pubblica Istruzione.

L'Amministrazione si riserva di chiedere variazioni del menu in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, purché equivalenti sotto il profilo dietetico ed economico, che dovranno comunque essere approvate dalla ASL competente.

La momentanea indisponibilità delle derrate andrà comunicata all'ufficio Pubblica Istruzione almeno 4 gg prima, allegando alla comunicazione anche la dichiarazione rilasciata dal produttore primario e/o fornitore.

15

26. 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 alla lettera C, punto a. 1 del CAM oltre che agli standard chimici/fisici e microbiologici previsti dalle vigenti leggi. Dovranno inoltre rispettare a quanto indicato nell'allegato 2 *Derrate alimentari* al presente Capitolato.

Le derrate alimentari devono essere conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino.

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dai CAM, promuove l'impiego di prodotti di qualità, quali: prodotti biologici, DOP e IGP, a km zero e a filiera corta.

Non è consentito l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

27. Utilizzo di prodotti biologici e conformità degli alimenti

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno rispettare le percentuali di prodotti biologici previste alla lettera C, punto a. 1 dei CAM.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), egli dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa preventiva autorizzazione della stazione appaltante.

L'appaltatore dovrà inviare al servizio Pubblica Istruzione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'appaltatore. L'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato e l'appaltatore è tenuto a concordare con il committente ogni cambiamento.

L'impiego dei prodotti biologici previsti nel presente capitolato andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nel centro cottura e, se richiesto dal comune, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro cottura.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti per il Committente (DdT o fatture) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal comune per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

L'appaltatore si impegna a garantire che tutti gli alimenti distribuiti all'utenza siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, sia per quanto riguarda l'acquisto e la consegna che per quanto riguarda la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare e a rispettare eventuali le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

In particolare non è consentito:

- effettuare il riciclo dei pasti e degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze il comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

28. Tracciabilità - Rintracciabilità

L'Appaltatore si impegna a garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr. °1760.

16

TITOLO III – PERSONALE

29. Personale

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato l'appaltatore si avvale di proprio personale dipendente che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del Committente.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

In caso di subappalto dei servizi accessori l'appaltatore è tenuto a verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente con personale di pari qualifica e pari monte ore per garantire la continuità del servizio.

30. Organico

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nonché la pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (grembiule, cuffia e camice/giacca).

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti di cottura, di distribuzione e del trasporto.

Il rapporto inservienti/commensali in fase di distribuzione dei pasti deve essere pari a 1 a 40; è quindi da intendersi che dal quarantunesimo commensale sarà necessario l'inserimento di una ulteriore unità di personale addetto alla distribuzione.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, ciò costituirebbe motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

L'Appaltatore dovrà presentare prima dell'attivazione del servizio l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento del servizio, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio. L'elenco andrà riconsegnato ad ogni variazione di personale.

31. Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione sanitaria secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

32. Direttore tecnico del servizio

L'Appaltatore dovrà comunicare prima dell'inizio del servizio all'amministrazione, servizio Pubblica Istruzione, il nominativo del Direttore tecnico del servizio, referente responsabile dell'appalto. Il direttore tecnico è la persona deputata dall'aggiudicatario a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, la ASL, la Commissione mensa e, all'occorrenza, con i dirigenti scolastici. Il Direttore tecnico, in collaborazione con le strutture preposte dell'appaltatore, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il Direttore tecnico sarà in contatto continuo con gli uffici preposti dal comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal comune al Direttore tecnico si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o inadempimento del Direttore tecnico l'appaltatore dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata e contestuale comunicazione scritta al comune.

33. Responsabile operativo del servizio

L'Appaltatore dovrà comunicare prima dell'inizio del servizio all'amministrazione, servizio Pubblica Istruzione, il nominativo del Responsabile operativo del servizio.

Il Responsabile operativo deve garantire la corretta attuazione del contratto. In particolare egli deve garantire un rapporto costante con il servizio Pubblica Istruzione del comune per agevolare il controllo dell'andamento del servizio, garantendo la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio e intervenendo, anche direttamente, in accordo con l'area del comune preposta qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile operativo del servizio l'appaltatore dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata e contestuale comunicazione scritta al comune.

34. Vestiario

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare durante il servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti (con colori diversi) per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dall'appaltatore secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo ed è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate

Durante l'esecuzione del servizio il personale dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo come previsto dal D.lgs. n. 81/2008, con indicati:

- nome e cognome;
- qualifica;
- nome dell'appaltatore;
- foto personale;
- data di assunzione.

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

Il Direttore tecnico e il Responsabile operativo del servizio sono tenuti ad indossare camice e copricapo durante la loro presenza presso i centri di cottura e di distribuzione.

Ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza, l'appaltatore deve fornire camicimouso, mascherine, copricapo e copriscarpe al personale incaricato dall'Amministrazione e ai rappresentanti delle Commissioni mensa in occasione dei sopralluoghi presso i centri di ristorazione.

35. Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale; il personale di cucina, in particolare, non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro.

Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Nel caso di cuochi/aiuto cuochi di sesso maschile dotati di barba è prescritto nel corso della preparazione dei cibi l'uso di reticella per la barba.

36. Addestramento, formazione e informazione

Ferma restando la formazione obbligatoria, finalizzata ad ottemperare a quanto previsto dalle vigenti normative e in particolare dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. sulla sicurezza del lavoro e dal reg. CEE 852/2004 sull'igiene delle produzioni alimentari, l'appaltatore deve garantire che tutto il personale addetto conosca le norme del presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarle.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

Il personale dovrà anche essere formato sugli specifici argomenti previsti alla lettera C, punto a. 8 dei CAM sia per gli addetti alla sala mensa che alla cucina e sulle Tecniche di disostruzione pediatrica organizzati dalla Croce Rossa Italiana o altro ente riconosciuto dal Sistema Sanitario Nazionale.

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

37. Rispetto delle normative vigenti

L'Appaltatore deve osservare le vigenti norme relative all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alla previdenze varie per la disoccupazione involontaria,

invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali oltre a ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

38. Contratti di lavoro e clausola sociale

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni riferite al presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

La ditta aggiudicataria si obbliga, prioritariamente, all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. impegnandosi ad assicurare, oltre che la continuità dei rapporti di lavoro, le mansioni, i parametri orari e le indennità dei dipendenti interessati dal servizio oggetto di affidamento, previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'impresa cessante attraverso il Libro unico del lavoro, ovvero altra idonea documentazione.

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

L'appaltatore dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio oggetto del presente appalto, restando il comune di Bracciano estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

TITOLO IV – MODALITA' PER LA PRENOTAZIONE, IL TRASPORTO, LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

19

39. Prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti avviene da parte dei genitori sulla piattaforma E-civis. L'appaltatore dovrà registrarsi, a propria cura e spese, sulla piattaforma E-civis o su qualsiasi altra piattaforma il comune decidesse di utilizzare per questo servizio e quotidianamente controllare, in autonomia e nei tempi necessari, il numero dei pasti da produrre.

Giacché, in considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti, sono possibili incidenti (caduta del vassoio, del piatto), è necessario che l'appaltatore adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare nessun utente senza il pasto. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

40. Modalità di servizio e distribuzione dei pasti

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti aventi diritto per i quali è stata comunicata la prenotazione, somministrando le preparazioni previste dai menu secondo le modalità previste nell'allegato 1.

L'Appaltatore è tenuto ad esporre nei refettori il menu settimanale.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. Il rapporto inservienti/commensali in fase di distribuzione dei pasti deve essere quello previsto all'art. 30.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti e, laddove previsto, mascherine monouso.

Dovrà essere messo a disposizione del centro cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro a infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale

dell'Amministrazione comunale impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all'inizio dell'anno scolastico.

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

Non è consentita la somministrazione di porzioni supplementari in quanto ciò andrebbe ad inficiare i valori nutrizionali previsti per il pasto di ogni fascia di età dell'utenza. E' esclusa la frutta, che può essere servita in doppia porzione per incentivarne il consumo.

41. Modalità di conservazione e veicolazione dei pasti / derrate ai centri di distribuzione

La consegna e distribuzione dei pasti deve essere effettuata dall'appaltatore entro 30 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione della stazione appaltante.

Tali contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto, così come per i contorni freddi per i quali l'appaltatore dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone.

L'appaltatore dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta, che dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica a uso alimentare muniti di coperchi, forniti dall'impresa, la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e personalizzate e dalle diete leggere.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'appaltatore 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 centro del plesso scolastico (centro di distribuzione) cui il contenitore è destinato.

42. 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.

L'appaltatore dovrà comunicare al comune il numero, le targhe e la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati.

È obbligatorio provvedere alla sanificazione dei mezzi in modo 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'appaltatore e alle vigenti normative.

43. Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti e merenda pomeridiana ai terminali di consumo

Le merende pomeridiane e i pasti dovranno essere trasportati secondo gli orari indicati dal servizio Pubblica Istruzione, sentiti i dirigenti scolastici. In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici il servizio Pubblica Istruzione comunicherà all'appaltatore eventuali modifiche degli orari prefissati.

Il costo del trasporto dei pasti e delle merende pomeridiane nei centri di distribuzione è compreso nella somma posta a base di gara.

Per i pasti trasportati presso ciascun centro di distribuzione (terminale di consumo) l'appaltatore 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.

44. 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 nel presente CSDP e nell'allegato 1.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili che l'appaltatore provvederà a integrare qualora i centri non ne fossero dotati o ne fossero insufficienti.

Al termine del servizio l'appaltatore deve provvedere al rigoverno dei locali di ristorazione 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 stessi sanificati e in perfetto ordine.

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'appaltatore.

Nelle strutture scolastiche ove si attivino progetti educativi volti a promuovere l'autonomia dei bambini l'appaltatore dovrà porre in essere tutte le attività volte a facilitare lo svolgimento di tali progetti.

45. Piatto campione

Al fine di ovviare alla disomogenea distribuzione delle pietanze nei piatti deve essere predisposto il piatto campione (per tipologia di utenza) rappresentativo del menu giornaliero previsto e delle corrette quantità di ogni pietanza.

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.

Per la porzionatura l'appaltatore 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 alla lettera C punto a. 3 e a. 8 dei CAM.

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

21

TITOLO V – IGIENE DELLA PRODUZIONE E DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

46. Norme igienico sanitarie

Nelle diverse fasi di svolgimento del servizio l'appaltatore deve scrupolosamente rispettare tutte le norme atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative attualmente in vigore, italiane ed europee, e nelle specifiche tecniche disposte dall'allegato n.1.

Egli dovrà pure rispettare le procedure previste dal Piano di autocontrollo aziendale e dal Piano di sanificazione dell'appaltatore, che dovrà definire la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

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

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità a quanto disposto dalle vigenti leggi e nell'allegato 1.

47. Limiti di contaminazione microbica. Prelievi e analisi

La produzione dei pasti, oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati delle norme in vigore.

Allo scopo di garantire adeguati controlli e analisi l'appaltatore ha l'obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto, da riporre in sacchetti sterili con indicazione della data di prelievo. La quantità minima da conservare è di 150 g per ogni campione.

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di distribuzione e nel Centro cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;

I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

L'appaltatore è tenuto a consegnare, su richiesta dell'amministrazione, i campioni in qualsiasi momento.

L'impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- essere trasmessi al competente ufficio del comune;
- essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASL che dell'incaricato comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

I prodotti per la pulizia devono essere conformi ed essere utilizzati secondo quanto previsto al punto 10 dell'allegato 1.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso le sale mensa devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'appaltatore.

22

48. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature e dei locali esterni

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

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.

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.

Le attrezzature presenti nelle 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 vietato impiegare acqua sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature questi dovranno essere scollegati dalla rete elettrica.

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

49. 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 delle sale di ristorazione dai piatti e dalle stoviglie;
- lavaggio dei tavoli;

- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti delle sale di ristorazione, delle aree comuni di transito e di tutti i locali di pertinenza;
- 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'appaltatore dovrà provvedere a:

- sparecchiare i tavoli;
- effettuare la spazzatura a 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.

50. Interventi di derattizzazione e disinfestazione

L'appaltatore 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 ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia l'esigenza.

Le operazioni di derattizzazione e disinfestazione possono essere svolte esclusivamente da imprese specializzate in possesso delle abilitazioni previste dalla legge.

L'appaltatore dovrà conservare presso il centro di ristorazione e presso il centro di distribuzione tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.

51. Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'appaltatore.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere forniti dall'appaltatore in numero sufficiente per tutto il personale.

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

52. Gestione dei rifiuti e dei residui mensa

L'appaltatore deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre la quantità di rifiuti da smaltire nonché la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nel corso del servizio, coerentemente con le modalità di raccolta stabilite dal comune.

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

L'appaltatore deve provvedere alla raccolta del cibo non servito per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/016 che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. L'operazione deve essere gestita in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento della consegna. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate e attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, come ad esempio il recupero delle eccedenze da parte di associazioni locali (Caritas ecc.).

Per i pasti in parte consumati dagli utenti l'appaltatore deve provvedere al recupero e alla consegna da destinare al consumo animale o al compostaggio. L'operazione deve essere gestita in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento della consegna.

TITOLO VI – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

53. Disposizioni in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'appaltatore è tenuto ad attenersi 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'appaltatore, dall'inizio del servizio, dovrà disporre il Documento sulla Valutazione dei Rischi (D.V.R.) ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e trasmettere all'area preposta 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) allegato n. 3, l'appaltatore dovrà integrare riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica. Tale documento, così come integrato, verrà sottoscritto congiuntamente dall'appaltatore e dalle Direzioni degli Istituti comprensivi ed integra gli atti contrattuali.

Eventuali variazioni tecniche e 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'appaltatore, a seguito delle quali verrà stilato apposito verbale da allegare al DUVRI. In caso di variazioni sostanziali si procederà con l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI.

Resta a carico dell'appaltatore 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.

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

L'appaltatore 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.

All'avvio del servizio l'appaltatore dovrà essere dotato del Piano per l'evacuazione in caso di emergenza ai sensi del D.Lgs. 81/08. Le modalità di attuazione del Piano di evacuazione dovranno essere portate a conoscenza delle strutture scolastiche per il coordinamento delle eventuali operazioni di emergenza.

TITOLO VII – CONFORMITÀ DEL SERVIZIO, CONTROLLI E PENALI

54. Diritto di controllo del Committente

È facoltà del comune effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del comune 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.

55. Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, il responsabile dell'area cui afferisce il settore Pubblica Istruzione, il sindaco o suo delegato, la commissione mensa nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dal comune. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

56. Commissione mensa

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi di una apposita Commissione interdisciplinare di controllo in ordine alla regolare gestione del servizio, che è formata e funziona secondo quanto previsto dal regolamento comunale.

Per ogni accesso la Commissione dovrà obbligatoriamente redigere e sottoscrivere opportuno verbale da trasmettere al servizio pubblica istruzione del comune.

57. Abbigliamento dei membri degli organismi di controllo

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'appaltatore .

58. Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dal D.P.R. 327/1980 e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno essere oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico - sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- controllo dell'organico;
- controllo delle porzioni, in relazione alla tabella relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche indicati nelle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* e frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica (art. 21);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla committente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'impresa.

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici eventualmente incaricati dal comune.

L'impresa è tenuta comunque ad effettuare ogni anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando alla committente i risultati delle analisi.

59. Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate. I tecnici incaricati dal committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il comune provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

60. Autocontrollo igienico da parte dell'appaltatore

L'Appaltatore deve attuare presso il centro cottura e presso i terminali di distribuzione il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e dalla legislazione applicabile. Pertanto l'Appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'applicazione dell'autocontrollo nell'ambito del servizio di ristorazione è responsabilità dell'appaltatore, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Committente.

61. Inadempienze e penali

Le penali sono, in generale, regolate dall'art. 126 del D Lgs 36/2023. Ove le penali superino complessivamente il 10% dell'ammontare netto contrattuale il contratto verrà rescisso per inadempimento.

In caso di inadempimento o di adempimento parziale degli obblighi contrattuali assunti da parte dell'appaltatore saranno applicate le seguenti penali:

SANZIONE (fino a:)	TIPO DI VIOLAZIONE
€ 2.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle <i>Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche e Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica</i> indicate all'art. 21
€ 3.000,00	per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti
€ 3.000,00	per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica
€ 1.000,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione
€ 2.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia
€ 3.000,00	in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate
€ 2.000,00	per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura ed i refettori delle scuole
€ 500,00	per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80
€ 2.000,00	per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni
€ 2.000,00	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema

	HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale
€ 500,00	per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico per ogni giorno di assenza
€ 500,00	per grave carenza di igiene e pulizia dei locali o del personale
Da € 500,00 a € 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità, secondo valutazione del RUP

Le penali relative a eventuali prestazioni contrattuali migliorative proposte dal concorrente affidatario saranno approvate con la determinazione di aggiudicazione da parte dell'area competente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ricorrere alla risoluzione del contratto laddove inadempimenti reiterati e/o condotte gravemente negligenti, complessivamente considerate, dimostrino l'inaffidabilità professionale del soggetto affidatario.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui al presente articolo saranno contestati per iscritto all'appaltatore dal D.E.C. o dal R.U.P. via PEC o via posta raccomandata.

All'appaltatore verrà assegnato un termine massimo di dieci giorni naturali e consecutivi a decorrere dalla data di ricezione della contestazione per presentare le proprie controdeduzioni, che dovranno essere comunicate dall'appaltatore al D.E.C. e al R.U.P. in forma scritta, via PEC o via posta raccomandata.

Trascorso inutilmente il suddetto termine (dieci giorni) o se le controdeduzioni non siano ritenute valide la RUP, entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento delle controdeduzioni, comunicherà formalmente il mancato accoglimento delle controdeduzioni all'appaltatore e la conseguente applicazione delle penali.

Qualora le controdeduzioni siano ritenute valide il RUP ne darà comunicazione all'appaltatore entro lo stesso termine di 20 giorni lavorativi dalla ricezione.

Il R.U.P. e il D.E.C. potranno, inoltre, far pervenire all'appaltatore eventuali prescrizioni alle quali l'appaltatore dovrà uniformarsi entro 10 giorni lavorativi dalla data della ricezione, ovvero dare dimostrazione di aver attivato le procedure per adempiervi, pena l'applicazione delle penali.

Il recupero delle penali comminate sarà effettuato a valere sul primo provvedimento di liquidazione delle fatture utile o, in subordine, potrà essere recuperato mediante incameramento della cauzione definitiva senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

27

62. Verbale di consegna dei locali di ristorazione e inventario

All'avvio del servizio il D.E.C. redige, in contraddittorio con l'appaltatore, il Verbale di consegna dei locali al quale andrà allegato l'inventario delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti nei locali consegnati.

La descrizione delle attrezzature di cucina deve riportare la marca, il modello, il numero di serie e la classe di appartenenza di efficienza energetica.

Sarà cura dell'appaltatore 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 servizio Pubblica Istruzione al termine di ogni anno scolastico.

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

63. Programma delle attività di verifica e controllo dei locali e delle attrezzature. Obbligo di pronto intervento e manutenzione ordinaria di locali e attrezzature

Al fine di garantire la continuità del servizio, oltre che l'efficienza e la condizione generale delle attrezzature e dei locali affidati in comodato, l'appaltatore ha l'obbligo contrattuale di effettuare la periodica verifica e controllo di tutti i locali, delle attrezzature e degli impianti tecnologici/attrezzature dati in comodato d'uso.

L'obbligo posto in capo all'appaltatore riguarda specificamente le azioni di pronto intervento e di manutenzione ordinaria che si rendessero necessarie nel periodo contrattuale per eliminare difetti, guasti e malfunzionamenti, al fine di mantenere perfettamente funzionanti e in efficienza gli spazi, gli impianti e le attrezzature a lui affidate. Tali attività, poste a carico dell'appaltatore, rientrano nelle prescrizioni specifiche e obbligatorie previste dal Regolamento CE 852/2004 in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Sono interventi di manutenzione ordinaria quelli ricompresi nell'art. 3, D.P.R. 380/2001. Sono compresi gli interventi di piccola manutenzione come ad esempio: sostituzione di lampade e plafoniere;

riparazione/sostituzione di interruttori elettrici e/o verifiche di guasti ai quadri elettrici (quando a servizio unicamente dei locali affidati all'appaltatore, o per la parte di impianto a servizio dei locali affidati); riparazione/sostituzione di maniglie, serrature, cerniere; sostituzione di avvolgibili, zanzariere e vetri; riparazione/sostituzione di apparecchi e impianti igienico-sanitari, opere di muratura di modesta entità compreso il ripristino di porzioni di pavimenti/rivestimenti, pannelli controsoffitti, disostruzione degli impianti di scarico della cucina e dei servizi affidati.

Al verificarsi di guasti l'appaltatore sarà tenuto a provvedere senza indugio agli interventi posti a suo carico; gli interventi eseguiti dovranno essere annotati su appositi registri. In caso di mancato intervento il comune provvederà, previa diffida, all'esecuzione in danno e all'applicazione delle penali previste.

Rimane altresì l'obbligo per l'appaltatore di segnalare sollecitamente all'Ufficio tecnico del comune, e per conoscenza al Servizio pubblica istruzione, il verificarsi di danni o guasti che richiedono interventi di manutenzione straordinaria.

L'appaltatore dovrà dotarsi di appositi registri sui quali annotare le operazioni e i e gli interventi manutentivi, sia agli spazi che agli impianti che ai macchinari, che vengano eseguiti dove andrà indicata la causa del guasto, la data di intervento, l'intervento effettuato ed eventuali prescrizioni del comune, e se l'intervento abbia comportato certificazione ai sensi di legge o adeguamento delle certificazioni esistenti.

Tali registri dovranno essere disponibili presso i centri di ristorazione 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 di eventuali attrezzature dovranno essere svolte congiuntamente al personale del servizio Manutenzioni del comune e annotate dall'appaltatore sull'apposito registro.

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.

Alla fine di ogni anno scolastico, compreso l'anno finale del periodo contrattuale, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle sedi di refezione scolastica.

64. Verbale ed inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

28

Alla fine del periodo contrattuale l'appaltatore dovrà a riconsegnare al comune i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità rispetto all'inventario iniziale, fatte salve eventuali integrazioni apportate dall'appaltatore nel corso dell'appalto, risultanti dagli appositi registri.

Sarà cura dell'appaltatore predisporre l'inventario dei beni e delle attrezzature da riconsegnare, che sarà verificato in contraddittorio con il D.E.C.

I locali ed i beni devono essere riconsegnati 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 dall'appaltatore.

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 servizio Manutenzioni del comune provvederà a quantificare il risarcimento dovuto dall'appaltatore dandone comunicazione all'area competente sulla base:

- del prezzario per i lavori edili e gli impianti della Regione Lazio in vigore al momento della riconsegna;
- 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.

65. Norma di rinvio

Per quanto non sia specificamente contenuto nel presente capitolato, nel bando e nel disciplinare di gara si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.