

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

(Città Metropolitana di Roma Capitale)

ANNI SCOLASTICI 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027

CON EVENTUALE RINNOVO PER ULTERIORI

DUE ANNI SCOLASTICI 2027/2028, 2028/2029

Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

TITOLO I – GENERALITA'

1. 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/adequato 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) Menù: 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);

2. 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'onori 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 nonregolato 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.

3. 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 della primaria che frequentano il tempo pieno e i/le relativi/e insegnanti, per gli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, con eventuale rinnovo per ulteriori due anni scolastici 2027/2028, 2028/2029.

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 delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori);

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 g.	Turni
I.C. di Tolfa C.U VIA LIZZERA (plesso Tolfa - centro urbano – via Lizzera, 19)	113	1° turno: ore 12:00 (sez. primavera, infanzia, classi 1 ^a e 2 ^a primaria)
I.C. di Tolfa C.U VIA LIZZERA (plesso Tolfa - centro urbano – via Lizzera, 19)	90	2° turno: ore 13:00 (classi 3 ^a -4 ^a -5 ^a primaria)
I.C. di Tolfa C.U. VIA LIZZERA (plesso Santa Severa Nord – Frazione – Piazza Sandro Pertini, 1)	17	1° turno: ore 12:30 (infanzia)
I.C. di Tolfa C.U. VIA LIZZERA (plesso Santa Severa Nord – Frazione – Piazza Sandro Pertini, 1)	25	2° turno: ore 13:20 (classi primaria)

Pasti speciali giornalieri (inclusi nel numero complessivo sopra indicato): circa il 3-5% della popolazione scolastica e, di questi, l'85% è affetto da intolleranze o da allergie alimentari, il restante 15% richiede dieta speciale per motivi etico e/o religiosi.

Il numero dei centri di ristorazione e il numero degli utenti del servizio di ogni singola scuola, compresi i richiedenti diete speciali, sono riferiti all'anno scolastico 2023/2024, 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 per eventuali variazioni in più o in meno nel limite del quinto delle quantità indicate.

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 autonomia

organizzazione, secondo quanto definito dal presente CSDP, dalla relazione tecnica e da eventuali migliorie e integrazioni del servizio offerti in sede di gara.

4. Durata dell'appalto

Il presente appalto avrà la durata di tre anni scolastici (2024/2025, 2025/2026, 2026/2027) a partire dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto, eventualmente rinnovabile per ulteriori due anni scolastici (2027/2028, 2028/2029).

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 Tolfa 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 dal 1° ottobre al 31 maggio di ciascun anno scolastico, e comunque dovrà essere pronto per ogni eventuale anticipo e/o posticipo in coincidenza con l'inizio e il termine 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 impreviste, anche senza preventivo avviso.

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

5. 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 dell'acqua calda e fredda.

6. Oneri a carico dell'Aggiudicatario

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- la fornitura del gas;
- la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni cucina, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti;
- 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 in ceramica, acciaio, vetro infrangibile, così come previsto alla lettera C punto a. 4 dei CAM;
- 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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 delle 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.

10. 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 30 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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 maggioridanni accertati.

14. Tutela dei dati personali

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

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 Tolfa è la Sindaca pro tempore dott.ssa Stefania Bentivoglio, domiciliato per la carica in Tolfa, nella sede comunale in piazza Vittorio Veneto n. 12, 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 deidati 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 temponecessario, 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.

15. Protocollo di legalità

Il contraente 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

16. 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 (locale porzionatura e mensa) con magazzino, incluse tutte le attrezzature, presso l'ISTITUTO COMPRENSIVO TOLFA C.U. VIA LIZZERA, plesso Infanzia e Primaria, via Lizzera n.19 (vedi Allegati C1 e C2);
2. centro di distribuzione (locale porzionatura e mensa) presso l'ISTITUTO COMPRENSIVO TOLFA C.U. VIA LIZZERA, plesso Infanzia e Primaria, piazza S. Pertini n.1, Frazione di Santa Severa Nord (vedi Allegati D1 e D2);

Si fa presente che in area adiacente al plesso scolastico sito in Frazione Santa Severa Nord sono in corso i lavori di costruzione dei nuovi locali che saranno destinati a centro cottura, centro distribuzione e refettorio (vedi Allegato D3). Pertanto, terminati i lavori, l'Appaltatore avrà a disposizione un nuovo centro cottura presso la Frazione di Santa Severa Nord. Gli impianti, le attrezzature e i macchinari saranno a carico di questo Ente, mentre gli arredi (tavoli, sedie, stoviglie, bicchieri, pentole, utensili, carrelli, etc.) saranno a carico dell'Appaltatore.

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 (vedi planimetrie allegate – allegati D1, D2, C1, C2);
- l'elenco completo delle attrezzature dei macchinari e degli arredi (vedi allegato E);

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;
- di quanto elencato nell'Allegato F – Lavori e strumentazioni per migliorie.

È facoltà dell'appaltatore utilizzare le attrezzature e/o gli arredi già in uso nella cucina centralizzata presso l'ISTITUTO COMPRENSIVO TOLFA C.U. VIA LIZZERA, plesso Infanzia e Primaria, via Lizzera n.19 e negli altri locali, ovvero sostituirli se ritenuti non in perfetto stato di funzionamento.

Le attrezzature che l'appaltatore dovrà 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 Tolfa 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.

17. 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.

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 nonalimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- preparazione dei pasti e relativo assemblaggio;
- confezionamento, trasporto e distribuzione nei terminali di consumo;
- apparecchiatura dei tavoli: l'allestimento dei tavoli dei refettori apparecchiati con tovaglie monouso e tovaglioli monouso, posate, piatti e bicchieri in plastica pesante, ceramica e/o vetro (lavabili in lavastoviglie e a mano);
- la fornitura di tovagliette e tovaglioli, così come di piatti, bicchieri e posate monouso (all'occorrenza) deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente: tale materiale costituito da piatti, bicchieri, posate compostabili conformi alla direttiva 62/94/CE, UNI EN 13428:2005 (prevenzione, riciclabilità, recupero energetico) e da tovagliette, tovaglioli e rotoli carta, biodegradabile e compostabile, dovrà essere fornito in rapporto (di 1 a 1) ai pasti ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra,...);
- porzionatura e distribuzione dei pasti a tavola;
- distribuzione ai tavoli dei refettori di acqua di rete (vedi Allegato B) in brocche/caraffe, sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo con acqua di rete;

- distribuzione della frutta priva della buccia per i bambini della scuola dell'Infanzia e, ove richiesto dal dirigente scolastico, per i primi due anni della scuola primaria;
- sbarazzo, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia dei tavoli prima dell'apparecchiatura e successiva pulizia dei locali di consumo/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.

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.

18. Manutenzioni ordinarie

Sono a carico dell'impresa, per tutta la durata dell'appalto, gli oneri della manutenzione ordinaria relativa alle attrezzature ed arredi presenti nella cucina e nei refettori utilizzati per il servizio di ristorazione (vedi allegato E per gli strumenti e le attrezzature attualmente presenti e allegato F per gli interventi inerenti i lavori e l'acquisto delle strumentazioni necessari per l'avvio del servizio)

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.

19. Menù e Tabelle dietetiche (Allegato A)

I menù (allegato A), articolati in 4 settimane su 4 differenti versioni stagionali, sono allegati agli atti di gara.

Ogni variazione dei menù dovrà essere preventivamente concordata con il Comune e sottoposta poi ad obbligatoria approvazione di ASL.

20. Menù per diete speciali

Il concorrente dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, solo a titolo esemplificativo: intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, pesce, pomodoro, uovo, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica.

Per la celiachia sarà rispettato il menù standard con idonee materie prime prive di glutine. Le richieste di variazione dei menù per patologie con relativa certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dall'ASL competente, dovranno pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione che comunicherà all'I.C. e all'Appaltatore la relativa autorizzazione.

Per le patologie non contemplate dal protocollo dietetico, il concorrente dovrà attenersi alle indicazioni dell'ASL per ogni singolo paziente.

L'Appaltatore dovrà attenersi a quanto previsto dai menù, di cui all'allegato specifico presente nei documenti di gara, per quanto attiene alle diete speciali, modificando gli alimenti presenti sulla base di ogni specifica richiesta certificata e comunicata, per ciascun anno scolastico e per tutta la durata dell'appalto.

Altre specificità, anche di carattere etico, culturali o religiose saranno oggetto di apposite composizioni del menù per soddisfare queste specificità, senza aggravio di costo.

L'Appaltatore dovrà comunicare all'Ufficio Pubblica Istruzione e alla ASL competente ogni variazione dei Menù approvati per i motivi sopraelencati.

Per aumentare la variabilità della proposta dovranno essere inseriti menù speciali in occasioni di festività o per sottolineare alcuni aspetti della produzione tipica, locale ed etnica, senza aggravio di spesa e concordato e comunicato con l'Ufficio Pubblica Istruzione e la Commissione mensa di cui all'art. 51 del presente capitolato, con congruo anticipo.

Sarà garantita, attraverso idonea procedura, l'anonimato dell'utilizzatore e la riservatezza delle relative informazioni.

21. Dieta leggera

Il concorrente si impegna alla predisposizione di “diete leggere”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 09:30 dello stesso giorno. La dieta leggera, come descritta nell’Allegato A e nel rispetto delle grammature previste, sarà predisposta solo per tre giorni consecutivi su richiesta della famiglia; se si necessiterà della dieta leggera per oltre i tre giorni previsti, occorrerà consegnare un certificato medico attestante la suddetta prescrizione

22. Cestini freddi

In occasione di visite di istruzione fuori sede o in situazioni di emergenza il Comune potrà richiedere all’Appaltatore la fornitura di cestini freddi.

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 come indicato nel Menù – Allegato A

23. 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 all’Ufficio 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.

24. Approvvigionamento, conservazione e specifiche delle derrate (Allegato B)

Il concorrente dovrà provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento ed alla conservazione di tutti i generi alimentari e delle bevande, nonché al trasporto ed al relativo stoccaggio degli stessi presso il centro cottura e i locali individuati all'interno delle aree destinate al servizio.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alla normativa vigente; non sono ammesse derrate senza etichetta o con etichettature incomplete.

L'Amministrazione promuove l'impiego di prodotti biologici, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP, etc.) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, nonché di quelli provenienti dal circuito del commercio equo e solidale. I prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente operino all'interno del circuito di controllo e certificazione previsto dalle normative vigenti.

L'Appaltatore dovrà acquisire le relative certificazioni dai fornitori e conservarle nei propri uffici nonché nei locali adibiti al servizio.

L'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, rendendole disponibili all'Amministrazione.

Verranno privilegiati i prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione, garantendo maggior freschezza e genuinità e favorendo così la produzione locale (chilometro zero).

Qualora si rendesse necessario, per esigenze particolari come quelle delle scuole materne, potranno essere richieste porzionature e preparazioni idonee agli utenti più piccoli, senza costi aggiuntivi.

Tutti i prodotti saranno freschi e di prima categoria, per i prodotti ortofrutticoli inoltre si darà priorità a frutti, ortaggi e verdure di stagione.

In mancanza di tali prodotti potranno essere utilizzati prodotti surgelati. Tutti i prodotti utilizzati proverranno da filiere OGM free.

Tutte le carni saranno di allevamenti nazionali e le uova preferibilmente pastorizzate.

Potrà essere richiesta la stampa e la distribuzione agli alunni di materiale informativo sui principi di corretta alimentazione.

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 di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 oltre che agli standard chimici/fisici e microbiologici previsti dalle vigenti leggi.

Le derrate alimentari devono essere conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino, come descritto

nell'Allegato B.

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).

25. Preparazione e cottura dei pasti (Allegato B)

Per la preparazione dei pasti (Allegato B) il concessionario dovrà seguire tutte le misure previste dalla legislazione vigente in materia.

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal concessionario nei locali del "centro cottura" e nello stesso giorno della somministrazione.

Per quanto riguarda i metodi di cottura si richiede di privilegiare quelle metodologie che limitano l'uso di grassi e che mantengano inalterate le proprietà nutrizionali ed organolettiche.

Per la conservazione dei cibi deve essere osservata ogni disposizione di legge e regolamento in materia.

È vietato, assolutamente, il riutilizzo di cibi già posti in distribuzione.

TITOLO III – PERSONALE

26. Personale e clausola sociale

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 deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le 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.

L'Appaltatore si obbliga, prioritariamente e nell'ambito della propria autonomia organizzativa, all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto - Allegato G - (Personale attualmente impiegato) con i medesimi livelli occupazionali e nel rispetto delle norme

contenute nel C.C.N.L. previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'impresa cessante attraverso il libro unico del lavoro, ovvero altra idonea documentazione.

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.

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 Tolfa estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

27. 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.

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.

28. 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.

29. Direttore tecnico del servizio

L'Appaltatore dovrà comunicare prima dell'inizio del servizio all'Amministrazione e all'Ufficio 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 il Dirigente scolastico. 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.

30. Responsabile operativo del servizio

L'Appaltatore dovrà comunicare prima dell'inizio del servizio all'Amministrazione e all'Ufficio 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 l'Ufficio 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.

31. 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 camici monouso, mascherine, copricapo e copriscarpe al personale incaricato dall'Amministrazione e ai rappresentanti delle Commissioni mensa in occasione dei sopralluoghi presso i centri di ristorazione.

32. Igiene personale e idoneità sanitaria.

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.

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.

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.

L'Impresa deve garantire che vengano applicate le opportune misure di sicurezza igienica avvalendosi del sistema di autocontrollo HACCP.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

33. 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 e fornirla all'Ufficio Pubblica Istruzione ad ogni richiesta di visione.

34. 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, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, 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.

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

35. Prenotazione dei pasti

Il Comune di Tolfa ha provveduto a dotarsi di idonea piattaforma per l'informatizzazione del Servizio, denominata Sistema Muse della suite CiviliaNext.

L'anagrafica degli utenti del servizio ed i relativi pagamenti sono pertanto presenti nel data base dell'Ente. L'accesso all'applicativo è consentito, nel limite delle funzioni assegnate, al personale dell'appaltatore operante per il servizio, appositamente incaricato.

La disdetta del pasto giornaliero o la prenotazione del pasto leggero, a cura dei genitori degli utenti dei pasti, deve avvenire mediante l'utilizzo di un applicativo dedicato, fornita dal committente, entro le ore 9:30 di ciascun giorno di attività scolastica nel quale sia previsto il servizio di ristorazione scolastica.

Qualora il genitore non provvedesse alla disdetta del pasto entro l'orario indicato, il costo dello stesso sarà addebitato agli utenti del servizio

L'Appaltatore dovrà registrarsi, a propria cura e spese, sulla piattaforma Sistema Muse della suite CiviliaNext 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.

L'anagrafica degli utenti del servizio ed i relativi pagamenti sono pertanto presenti nel data base dell'Ente. L'accesso all'applicativo è consentito, nel limite delle funzioni assegnate, al personale dell'appaltatore operante per il servizio, appositamente incaricato.

E' onere del Comune garantire all'Appaltatore la gestione anagrafica dei dati degli utenti (alunni, genitori), con l'indicazione di ogni elemento necessario ad un corretto svolgimento del servizio (generalità, indirizzo, regime dietetico, ecc.);

E' onere dell'Appaltatore:

- la gestione contabile dei pagamenti degli importi dovuti dagli utenti del servizio, in base a quanto determinato dall'Ente, con visura on-line degli incassi e forme automatizzate di rendicontazione dei pagamenti;
- la gestione degli insoluti, tramite comunicazioni di sollecito al pagamento da inviare ai soggetti morosi la formazione del ruolo esecutivo e l'individuazione dei soggetti comunque inadempienti all'Ente, l'adozione di adeguate misure per il recupero dei crediti;
- la gestione degli insoluti e del recupero del credito, con formazione del ruolo coattivo;
- la comunicazione con le famiglie (sms e/o mail);
- garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

L'impresa affidataria dovrà dotare il servizio di strumentazione informatica, almeno un telefono cellulare, un portatile, una stampante ed un tablet, al fine di garantire la possibilità di interfacciarsi con l'applicativo suddetto e di poter ricevere ed inviare comunicazioni a mezzo sms e email.

36. 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 menù secondo le modalità di seguito descritte.

L'Impresa deve assicurare giornalmente la somministrazione dei pasti agli utenti (bambini ed adulti) per i quali non è stata effettuata la disdetta di prenotazione.

Giornalmente devono essere rispettati il menù e le grammature previsti dalla tabella dietetica (Allegato A), che deve essere esposta in ciascun refettorio.

Le operazioni relative alla somministrazione e distribuzione dei pasti sono quelle di seguito elencate:

- igienizzazione dei carrelli e dei tavoli con appositi prodotti;
- apparecchiatura dei tavoli;
- predisposizione delle attrezzature necessarie allo sporzionamento dei pasti;

- ricevimento dei contenitori contenenti i pasti, verifica corrispondenza con numero dei pasti ordinati, controllo di congruità con il menù giornaliero previsto, verifica presenza di diete speciali ordinate;
- somministrazione e distribuzione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane, frutta e/o dolce, acqua)
- sparcchiatura dei tavoli;
- raccolta e smistamento rifiuti;
- lavaggio e sanificazione stoviglie e attrezzature di cucina utilizzate per lo sporzionamento;
- asciugatura e riordino delle stoviglie utilizzate;
- pulizia, disinfezione e riordino dei tavoli e delle sedie dei refettori;
- pulizia, riordino, detersione e sanificazione delle attrezzature utilizzate per il servizio di refezione.

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

L'acqua di rete deve essere fornita ai tavoli dei refettori in brocche/caraffe, sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo con acqua di rete.

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. 27.

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.

37. Procedure di somministrazione delle diete speciali

Tutte le diete speciali devono essere preparate e confezionate in una area dedicata della cucina. Nel caso ciò non fosse possibile, deve essere data priorità temporale al pasto speciale utilizzando tutti gli

accorgimenti necessari al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione crociata.

Tutte le diete speciali devono essere confezionate in contenitori monoporzione debitamente chiusi, riportante un'etichetta identificativa dell'utente.

La somministrazione delle diete speciali deve essere contemporanea all'erogazione degli altri pasti.

Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione.

Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati e separati rispetto agli altri utensili.

38. 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 appositi contenitori 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 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 e il numero di porzioni ivi contenute.

39. 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.

40. Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti al terminale di consumo del plesso scolastico Frazione di Santa Severa Nord.

I pasti dovranno essere trasportati secondo gli orari indicati dall'Ufficio Pubblica Istruzione, sentito il Dirigente scolastico. In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici l'Ufficio Pubblica Istruzione comunicherà all'appaltatore eventuali modifiche degli orari prefissati.

Il costo del trasporto dei pasti nei centri di distribuzione della Frazione di Santa Severa Nord è compreso nella somma posta a base di gara.

Per i pasti trasportati presso il terminale di consumo di Santa Severa Nord 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 il terminale di consumo per 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di compilazione e trasmessi via PEC all'Ufficio Pubblica Istruzione.

TITOLO V – IGIENE DELLA PRODUZIONE E DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

41. 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.

Egli dovrà 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 da quanto previsto nell'Allegato B.

42. 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.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso il Centro cottura e le sale mensa devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'Appaltatore.

43. 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.

44. 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.

Poiché il servizio si svolge in più turni, tra l'uno e l'altro l'Appaltatore deve 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.

45. 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.

46. 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.

47. 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, con e 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

48. 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'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (D.V.R.). Il documento dovrà essere trasmesso al Comune che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Comune e al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

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, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore, conformemente alle normative vigenti (D.P.R. n° 524 del 8/06/1982 e il D. Lgs. 493 del 14/8/1996), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

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.

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303 e successive modificazioni e integrazioni (D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303).

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

L'Appaltatore deve predisporre, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, coerente con quello della sede scolastica, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Comune che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

TITOLO VII – CONFORMITÀ DEL SERVIZIO, CONTROLLI E PENALI

49. 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 presentecapitolato 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.

50. 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 l'Ufficio 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.

51. Commissione mensa

L'Amministrazione Comunale si avvarrà di una apposita Commissione interdisciplinare di controllo in ordine alla regolare gestione del servizio, denominata Commissione mensa, 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 all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

La Commissione Mensa è un organismo consultivo di supporto all'Assessorato alla Pubblica Istruzione e al Dirigente Scolastico, deputato all'accesso alla mensa scolastica al fine di valutare la rispondenza quantitativa e qualitativa ai menù predisposti dal competente Servizio A.S.L. per le scuole statali del territorio comunale.

La Commissione Mensa partecipa al funzionamento della ristorazione scolastica: può richiedere informazioni, contribuire con proposte ed iniziative a rendere efficace il servizio.

La Commissione Mensa può essere attivata:

- su iniziativa dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione tramite l'Ufficio Servizi Scolastici;
- su iniziativa degli Organismi Scolastici (Dirigente Scolastico – Consiglio di Istituto);
- su iniziativa propria qualora lo ritenga opportuno e/o necessario.

La C. M. nominata dal Consiglio Comunale è composta da:

- n.1 rappresentante designato dai genitori degli alunni di ciascun plesso scolastico;
- n.2 rappresentanti del corpo insegnante per ciascun plesso scolastico designato dalle istituzioni scolastiche;
- n.1 funzionario Ufficio comunale Pubblica Istruzione;
- n.3 rappresentanti del Consiglio comunale (due di maggioranza e uno di minoranza).

A tale scopo la Commissione svolge i seguenti compiti:

- studia le problematiche connesse al servizio;
- richiede informazioni;
- collabora all'attività di controllo del servizio, di competenza degli organi comunali;
- elabora proposte migliorative dell'organizzazione e della gestione del servizio;
- elabora proposte per rendere efficace il programma di educazione alimentare quale integrazione e supporto all'attività educativa e didattica della scuola;
- presenta eventuali reclami.

I componenti della Commissione Mensa possono accedere alle cucine, ai refettori ed ai locali annessi per lo svolgimento delle loro funzioni. Sono tenuti ad indossare grembiule, copricapo monouso e mascherina forniti a cura della affidataria del servizio. Al fine di non interferire nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di produzione e distribuzione dei pasti, la presenza dei componenti della Commissione Mensa sarà consentita presso i locali solo per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle funzioni.

La Commissione Mensa, può assaggiare i campioni del pasto del giorno, in uno spazio distinto e separato da quello in cui vengono serviti i pasti agli alunni, al fine di non interferire allo svolgimento del servizio.

La Commissione Mensa può altresì visitare i locali di stoccaggio e conservazione degli alimenti.

52. 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.

53. 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 nell'Allegato A e frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica;
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato speciale di appalto;
- 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.

54. 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.

55. 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.

56. 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
€ 5.000,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dal Comune ad eseguire i controlli di conformità.

€ 2.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero non preventivamente comunicato
€ 3.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali
€ 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
€ 2.000,00	Per carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo in relazione al piano di pulizia e sanificazione
€ 1.000,00	Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione
€ 1.000,00	Per carenza della corretta prassi igienica del personale.
€ 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 giornaliero previsto
€ 500,00	Per ogni difformità di prestazione oraria per ogni unità lavorativa
€ 2.000,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione
€ 1.000,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale
€ 3.000,00	Per mancata consegna, entro 30 giorni dall'inizio del servizio (e all'avvio di ogni anno scolastico) dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario giornaliero - anche in funzione dei moduli pomeridiani - per ogni centro refezionale.
€ 3.000,00	Per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei fogli firma giornalieri del personale in servizio
€ 3.000,00	Per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, elenco attrezzature, ecc)

€ 1.000,00	Per il mancato rispetto delle modalità di trasporto
€ 1.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato e nell'offerta tecnica;
€ 1.000,00	Per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli.
Da quantificare caso per caso	Mancata fornitura delle attrezzature con una penale pari al valore della fornitura offerta maggiorata del 100%.
€ 2.000,00	Per mancata presenza, senza preventiva comunicazione, entro le ore 9,30 dei quantitativi necessari delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti del giorno stesso
€ 3.000,00	Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità penale;
€ 3.000,00	Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi
€ 5.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.
€ 5.000,00	Per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità
€ 1.000,00	Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente CSA e suoi allegati tecnici
Da € 500,00 a € 5.000,00	Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale, a seconda della gravità.

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

In caso di interruzioni imputabili all'appaltatore, questo sarà tenuto al pagamento della penale di € 750,00 al giorno per i primi due giorni. Qualora l'inadempienza si protraesse, il Comune ha facoltà di applicare ulteriori penali di € 1.500,00 giornaliere. È considerata interruzione imputabile all'Appaltatore anche la mancata osservanza dell'obbligo di fornitura pasti per emergenze che rendano parzialmente o del tutto inutilizzabili le cucine comunali, qualora l'impresa non sia in grado di attuare le modalità operative atte a fronteggiare tali eventi, descritte nel progetto tecnico – organizzativo.

L'applicazione delle penalità, di competenza del Comune dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale le ditte appaltatrici avranno facoltà di presentare le loro controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata dal Comune.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune dovrà procedere entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato. Il Comune potrà, inoltre, far pervenire all'appaltatore eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione.

Il provvedimento di applicazione delle penalità sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti.

Si procederà al recupero delle penalità da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

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

57. Responsabilità dell'esecutore del contratto

L'esecutore del contratto deve osservare 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.

L'esecutore del contratto è responsabile per gli infortuni o i danni a persone o cose arrecati all'Amministrazione e/o a terzi per fatto proprio e/o dei suoi dipendenti e/o collaboratori nell'esecuzione del contratto.

L'esecutore del contratto 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.

58. Verifica delle prestazioni e procedure di pagamento.

I servizi acquisiti ai sensi del presente Capitolato sono soggetti ad attestazione di regolare esecuzione da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione intesa ad accertarne la corrispondenza, per quantità e qualità, alle condizioni contrattuali previste.

A seguito dell'esito positivo della verifica di cui al comma precedente, il responsabile (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) appone il visto di liquidazione sulla fattura o altro idoneo documento fiscale.

I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, compresa la fornitura di pasti, cestini per gite, pasti alternativi, pasti speciali, acqua minerale ove necessaria, esclusa la sola Iva di legge.

L'Appaltatore emetterà fatture mensili intestate al Comune di Tolfa, Ufficio Pubblica Istruzione, codice IPA MB1BAY.

Le fatture di cui sopra dovranno permettere la verifica del consumo del servizio per ogni singola scuola e per tipologia di ciclo scolastico e dovranno essere corredate da prospetti di dettaglio. La liquidazione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione da parte del Direttore del Contratto di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità dei servizi.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio di DURC regolare, in corso di validità, dell'Appaltatore in relazione al presente contratto.

Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, così come modificato dal D.lgs 9 novembre 2012 n.192. Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto

dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato, acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa. L'Appaltatore si impegna a comunicare al Comune di Tolfa gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. E' a carico dell'Appaltatore l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010. Qualora l'affidatario non assolva agli obblighi previsti dal citato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione; il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato all'Appaltatore su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativa al servizio effettuato nel mese precedente.

Le spettanze a favore dell'appaltatore verranno corrisposte nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 10 gennaio 2008 n. 40 sulle "Modalità di attuazione dell'art. 48 bis del Dpr 29 settembre 1973 n. 602, recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni".

Alla fine di ogni mese l'impresa dovrà fatturare al Comune il numero dei pasti serviti suddivisi nelle modalità stabilite e comunicate dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

Il Comune annualmente stanzierà nel proprio bilancio la spesa presunta per la fornitura dei pasti. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per il pagamento delle penalità, al fine di ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Appaltatore, mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

59. 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 all'Ufficio 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.

60. 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 all'Ufficio 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.

61. Verbale ed inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla fine del periodo contrattuale l'Appaltatore dovrà riconsegnare al Comune i locali con gli impianti, le attrezzature e gli 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 prezziario 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.

62. Norma di rinvio

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

63. Allegati

Sono allegati e costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti documenti:

- ALLEGATO A: Menù e Tabelle dietetiche;
- ALLEGATO B: Derrate alimentari;
- ALLEGATO C1: Planimetrie piani scuola Tolfa – stato di fatto;
- ALLEGATO C2: Planimetria piano seminterrato – Locali mensa Tolfa
- ALLEGATO D1: Planimetria scuola Santa Severa Nord;
- ALLEGATO D2: Planimetria dettaglio locali mensa Santa Severa Nord;
- ALLEGATO D3: PROGETTO ARCHITETTONICO Locali Mensa Santa Severa Nord;
- ALLEGATO E: Inventario attrezzature di proprietà del Comune di Tolfa;
- ALLEGATO F: Lavori e strumentazioni per miglioramento cucina;
- ALLEGATO G: Personale impiegato;
- ALLEGATO H: Quadro economico.

IL RUP

Arch. Ermanno Mencarelli