

COMUNE DI PALOMBARA SABINA

(Provincia di Roma)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA (PRE-MATERNA E MATERNA) E PRIMARIE
Periodo appalto: Anno scolastico 2016/2017 -

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione della ristorazione scolastica da erogarsi presso le scuole sotto indicate:

- Scuole dell'Infanzia (Pre-materna e Materna) di Stazzano (Via Torino);
- Scuole dell'Infanzia (Via G. Forti) e Primaria (Viale Risorgimento) di Palombara Sabina;
- Scuole dell'Infanzia (Via A. Manzoni) e Primaria (Viale Roma) di Cretone;

ART. 2 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI

- L'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti per gli utenti delle scuole dell'infanzia (pre-materna e materna) e primarie del Capoluogo e delle Frazioni;
- l'allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto, lo sbarazzo, la pulizia dei refettori, il ritiro e successivo lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi e di quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio, la pulizia della cucina e relativi servizi igienici;
- manutenzione ordinaria degli arredi e attrezzature anche se di proprietà del comune;
- la gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.(H.A.C.C.P.);
- presa in carico della gestione delle presenze giornaliere degli alunni, prenotazione pasti tramite l'anagrafica completa dei dati degli utenti fornita dal comune, al fine di poter verificare i pasti consumati.
- l'attuazione di ogni iniziativa prevista dalla normativa vigente;
- la realizzazione delle attività e modalità di svolgimento del servizio secondo quanto indicato nel capitolato e nell'offerta tecnica presentata.

ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia (pre-materna e materna), primaria e dai docenti aventi diritto al pasto, dagli insegnanti e personale ATA autorizzato oltre eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

ART. 4 - TIPOLOGIE E QUANTIFICAZIONE DEI PASTI

TIPOLOGIA “B1”

Servizio di refezione per n. 5 gg. settimanali (da lunedì a venerdì) da eseguirsi presso la scuola dell'infanzia (pre-materna e materna) di Palombara Sabina, Cretone e Stazzano, a favore degli utenti come specificato al precedente art. 3), con utilizzo dei centri di cottura di proprietà Comunale:

Totale pasti annui presunti relativi al periodo dell'appalto n. **32.100;**

TIPOLOGIA “B2”

Servizio di refezione da eseguirsi presso le scuole primarie di Palombara Sabina e Cretone, a favore degli utenti come specificato al precedente art. 3), con utilizzo dei centri di cottura di proprietà Comunale:

Totale pasti annui presunti relativi al periodo dell'appalto n. **55.200;**

I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

Il numero effettivo dei pasti da erogarsi giornalmente dovrà essere comunicato ai centri cottura entro le ore 9.30 della giornata di riferimento, in collaborazione con le Istituzioni Scolastiche.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare, su richiesta delle Istituzioni Scolastiche, il numero dei pasti, calendario di servizio ed orari di ristorazione, compreso la variazione del numero di giornate a settimana indicate di erogazione del servizio, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta appaltatrice.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Al di là di questo limite il prezzo sarà oggetto di libero accordo fra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altra Ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza. La fornitura dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento dei servizi interessati, e tenuto conto delle esigenze dell'utenza avente diritto. L'Amministrazione comunale si riserva, nel corso dell'appalto, la possibilità di adeguare il servizio stesso in relazione ad eventuali e futuri mutamenti introdotti dall'organizzazione scolastica o comunale.

L'Appaltatore non potrà sollevare eccezioni e /o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto elementi non valutabili sufficientemente.

E' inoltre inteso che l'appaltatore riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanze delle condizioni dell'appalto accettato, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esenzioni di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto dell'appalto, essendo preciso obbligo dell'appaltatore segnalare

tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente a questa Amministrazione Comunale.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad accettare le variazioni in diminuzione o in aumento senza limiti di numero, dovute ad oggettive esigenze scolastiche o comunque motivate dall'Amministrazione, notificate con raccomandata con ricevuta di ritorno.

E' vietato all'appaltatore cedere direttamente o indirettamente, in tutto o in parte, i servizi oggetto del presente capitolato senza la preventiva approvazione scritta e deliberata dell'Ente appaltante sotto la pena della risoluzione del contratto.

E' a carico dell'appaltatore il personale professionale necessario per l'espletamento del servizio.

ART. 5 – REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui pacchetto igiene 852/2004 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e dalle altre vigenti normative, dalle norme di buona tecnica, in base ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute.

Il tempo tra l'ultimazione dei pasti e la loro distribuzione non dovrà mai superare 1 (una) ora e trenta minuti. Nelle fasi tra ultimazione e distribuzione dei pasti dovranno essere garantite le temperature di sicurezza (+ 60°C per i pasti caldi e + 10° C per i pasti freddi), mediante contenitori isotermici e/o carrelli termici.

In relazione al numero di utenti interessati ed alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessaria la realizzazione di più turni di refezione in alcuni plessi scolastici.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a dotare detti plessi scolastici delle attrezzature necessarie a mantenere la temperatura degli alimenti caldi e degli alimenti freddi, fino al momento della consumazione.

Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere per ogni singola scuola servita all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati, distinguendo fra adulti e alunni.

Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente un tovagliolo, i piatti per la fruizione del pasto, un bicchiere e la posateria del tipo previsto dall'appalto.

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà essere svolto con la massima cura e disciplina, in armonia con il calendario scolastico, di norma nel periodo compreso tra la seconda settimana di settembre ed il 30 giugno di ciascun anno scolastico e, comunque, nel periodo effettivamente prescritto

dall'Amministrazione Comunale, in conformità anche a quanto proposto in sede di gara, così come accettato dall'Amministrazione stessa.

Nelle cucine dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica qualifica di mestiere sufficiente a garantire il perfetto e tempestivo svolgimento del servizio.

I pasti dovranno essere cucinati nei centri di cottura delle scuole primarie statali site in Viale Risorgimento di Palombara Sabina e Viale Roma s.n.c. di Cretone.

L'aggiudicatario dovrà, all'inizio dell'anno scolastico, acquisire dalla scuola gli elenchi degli utenti aventi diritto al pasto, suddivisi per ciascun plesso scolastico, comprensivi di tutti i dati anagrafici necessari per la gestione delle presenze.

Dovranno essere impiegate derrate alimentari di provenienza e produzione nazionale e mercato CEE. E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai Regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM".

ART. 6 – ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'Impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- organizzare e svolgere il servizio oggetto dell'appalto per i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'Amministrazione comunale in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio;
- mantenere gli attuali livelli occupazionali – numero di lavoratori, si dovrà garantire la continuità dei contratti attualmente in vigore del personale impiegato nelle mansioni esecutive e di supporto ai sensi dell'art. 329 del contratto di categoria;
- attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore. Ogni eventuale variazione dovrà essere motivata e comunicata tempestivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Palombara Sabina.
- segnalare immediatamente all'Ente appaltante quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio.
- sollevare l'Ente appaltante da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi.
- porre immediatamente a disposizione delle autorità competenti, in caso di riscontro di fenomeni che possano derivare da intossicazioni prodotte da sostanze alimentari a danno di frequentatori della mensa, sia i locali sia i prodotti giacenti in dispensa. A richiesta delle stesse o dell'Amministrazione comunale, la Ditta Appaltatrice è tenuta, fino all'accertamento delle cause che hanno prodotto fenomeni di intossicazioni, a fornire pasti preconfezionati con tutte le garanzie previste dalle norme in materia di igiene degli alimenti.
- rispettare quotidianamente l'orario dei pasti che verrà concordato con il Responsabile dell'Istituto Scolastico;
- la pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche e all'inizio dell'anno scolastico) degli ambienti di cucina e del refettorio e relative attrezzature, ivi inclusi i servizi igienici annessi.
- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

- la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici;
- il trasporto delle derrate, dei materiali e dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
- la manutenzione ordinaria degli arredi/attrezzature di proprietà, e non, del Comune presenti nelle mense;
- l'acquisto di attrezzature in sostituzione di quelle esistenti, di proprietà del Comune, se non più funzionanti o idonee previa comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune;
- la distribuzione dei pasti nei refettori e altri servizi connessi;
- la gestione amministrativa delle presenze; la distribuzione delle informazioni relative al servizio, prenotazione pasti, etc., monitoraggio e rilevazioni statistiche sul servizio, etc.;
- il lavaggio e lo stivaggio di pentolame, utensileria e quant'altro utilizzato per lo svolgimento del servizio;
- la pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- la disinfestazione e derattizzazione locali mensa e refettorio;
- il prelievo, presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
- l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e somministrazione dei pasti a bambini e insegnanti della scuola primaria, come da menù giornaliero e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche approvati dalla ASL competente, a tutti gli utenti che usufruiscono del servizio di refezione scolastica;
- la presa in carico della gestione delle presenze giornalieri degli alunni, la prenotazione dei pasti, l'aggiornamento e la gestione anagrafica utenti;
- la gestione dei rifiuti alimentari e degli altri materiali da smaltire separatamente secondo le regole della raccolta differenziata, impiegando gli specifici contenitori in dotazione;
- tutte le tipologie di rifiuti dovranno essere smaltiti secondo quanto previsto dal regolamento comunale vigente e secondo le indicazioni di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25/07/2011 e successive modifiche e integrazioni;
- l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.:detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.);
- la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- le spese relative alle utenze telefoniche: la Ditta utilizzerà telefonia propria per le comunicazioni relative al servizio;
- l'osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
- la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- la realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di

autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. 193/2007 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. con l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico- fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;

- la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi e migliorativi contenuti nelle proposte presentate dall'aggiudicatario in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- la gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- la messa a disposizione di un coordinatore responsabile dell'appalto, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento per il sistema di autocontrollo igienico;
- fornire il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
- un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso il centro di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigente scolastico e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
- una figura esperta sugli aspetti impiantistici e in generale delle attrezzature in dotazione presso le mense scolastiche che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
- ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto del presente appalto;
- partecipare, se richiesto, alla commissione mensa tramite la presenza almeno del coordinatore responsabile dell'appalto;
- la gestione dei reclami e delle segnalazioni trasmettendo trimestralmente al Comune i report relativi alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché, nel caso dei reclami, la relativa documentazione cartacea in copia, se esistente; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, queste saranno inviate alla ditta aggiudicataria che dovrà procedere come sopra evidenziato;
- il rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, e al Regolamento Comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati che li acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operativa a far data dalla aggiudicazione, anche provvisoria. L'affidatario comunica per iscritto il nominativo del Responsabile del trattamento dei dati.

L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:

- deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
- deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo

- possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
- deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al Comune, e con specificazione dei trattamenti affidati e delle specifiche istruzioni ad essi impartite per la correttezza e legittimità dei trattamenti;
 - L'affidatario, ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, è comunque obbligato in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.
 - ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata;

ART. 7 – MEZZI DI TRASPORTO

L'Appaltatore deve, con proprio automezzo personale, idoneo e adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conforme alla normativa vigente, provvedere al trasporto dei pasti nelle sedi scolastiche.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Per il confezionamento e trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare contenitori termici conformi alla normativa vigente in materia e che garantiscano le temperature degli alimenti previste dalla legge.

ART. 8 – DURATA DELL'APPALTO

La durata del presente appalto decorrerà, presumibilmente dal 03 ottobre 2016 e terminerà il 30 Giugno 2017. L'inizio e la conclusione del servizio annuale per ciascun plesso scolastico sarà comunicato alla ditta aggiudicataria dal Comune anche per le vie brevi.

ART. 9 - IMPORTO INDICATIVO DELL'APPALTO

Gli importi presunti indicativi dei singoli pasti previsti per la fornitura risultano essere:

pasto tipologia B1)

“scuola Infanzia” € **4,50**.- I.V.A. ed oneri di sicurezza esclusi;

pasto tipologia B2)

“scuole primari e Secondarie di I° grado” € **4,80**.- I.V.A. ed oneri di sicurezza esclusi;

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 10 - CARATTERISTICHE DEI CENTRI DI COTTURA

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di utilizzare i centri cottura di proprietà comunale ubicati in Palombara Sabina – Viale Risorgimento e in Cretone – Viale Roma, per la produzione di pasti anche di quelli veicolati in altre sedi.

La ditta aggiudicataria provvede in proprio alle prescritte autorizzazioni sanitarie (REG 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni) sulla disciplina igienica della produzione e somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

L'Amministrazione si impegna a fornire alla ditta aggiudicataria tutta la sua assistenza e collaborazione per l'ottenimento e/o mantenimento delle autorizzazioni necessarie, come pure dei relativi rinnovi, sottoscrivendo, all'occorrenza, le istanze richieste dalle norme in materia.

ART.11 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

La Ditta aggiudicataria è tenuta a verificare che gli alimenti rispondano a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria - leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche e specifiche indicate nel presente capitolato.

L'acqua minerale naturale è inclusa nel menù giornaliero e dovrà essere garantita la fornitura di almeno 500 ml per utente, tramite l'impiego di bottiglie da 1,5 lt.

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle tabelle dietetiche approvate dalla ASL di competenza.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire formaggio parmigiano grattugiato, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari da usare nel servizio.

I menù proposti potranno subire eventuali modificazioni anche in considerazione dell'offerta migliorativa presentata in sede di gara, e concordate all'inizio dell'anno scolastico previo parere favorevole della ASL e dell'amministrazione comunale.

Le variazioni di menu saranno ammesse esclusivamente nei casi sotto indicati:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. sciopero, incidenti, interruzioni di energia elettrica, gas, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

ART. 12 - DIETE SPECIALI

I centri di cottura devono avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto se richiesto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (in bianco) così composto:

- a) 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- b) 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a:

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

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio. La Ditta aggiudicataria deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. Agli utenti intolleranti e a quelli di religione Islamica ed Ebraica è applicabile il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza scolastica in generale, con le sostituzioni indicate nei casi specifici dalla A.S.L. RMG e recepite dall'Amministrazione Comunale.

I pasti delle diete speciali dovranno essere cucinati, trasportati e somministrati in modo personalizzato, idonee anche a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

ART. 13 - CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti dovranno essere confezionati e veicolati in base ai requisiti previsti dal pacchetto igiene 852/2004 e ss.mm.ii. ca.

ART. 14 - TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) deve essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- b) le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal Reg. 852/2004; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- c) i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui al REg. 852/2004 s.m.i.;
- d) la Ditta aggiudicataria dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo nella mensa scolastica sia il più possibile ridotto e tale da consentire il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.
- e) la Ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità offerte dallo sviluppo delle tecnologie nel settore;
- f) il trasporto verrà effettuato in tempi tali da consentire il regolare inizio dei servizi di mensa e refezione all'ora stabilita dalle autorità scolastiche e comunicata dall'Amministrazione Comunale. Ove si verificassero modificazioni dell'orario di inizio della ristorazione in corso d'anno scolastico verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria che sarà tenuta ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari. La Ditta aggiudicataria è altresì tenuta a consegnare i pasti non più di 15 minuti prima dell'orario di inizio della refezione stabilito nella scuola.

ART. 15 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ALTRI SERVIZI NELLA MENSA SCOLASTICA

Il servizio deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto di quanto indicato al Reg. 852/2004 e s.m.i. per quanto concerne la pulizia dei locali del centro di cottura comunale e delle relative attrezzature;
- b) la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale, assunto come indicato all'art. 6 punto 2 del presente capitolato, alla cottura dei cibi presso le cucine delle scuole di Palombara Sabina e Cretone;
- c) la Ditta dovrà provvedere non prima di una settimana dall'inizio di ogni anno scolastico ad effettuare la pulizia e la sanificazione di tutti gli armadi, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, arredi sala refettori, attrezzature della cucina, cappe, frigoriferi, spogliatoio addetti, davanzali, finestre, infissi e vetrate area cucina, pareti lavabili, area cucina, eventuali tapparelle o veneziane interne;
- d) la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavolini, al ricevimento dei contenitori, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparecchiamento dei tavolini, al lavaggio delle attrezzature utilizzate, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine dei turni di mensa, alle operazioni di pulizia, al riassetto del refettorio e relativi servizi igienici per il giorno successivo, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento ed aggiornamento professionale;
- e) la Ditta aggiudicataria dovrà predisporre ed attuare un sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) per il servizio oggetto del presente capitolato;
- f) la Ditta aggiudicataria si impegna a realizzare le eventuali iniziative di educazione alimentare proposte in sede di presentazione dell'offerta, previo accordo con il Comune, l'Azienda per i Servizi Sanitari RMG e le competenti autorità scolastiche.

ART. 16 - PULIZIA DELLE MENSE SCOLASTICHE

La Ditta aggiudicataria si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione della cucina di Palombara Sabina e Cretone, nonché di quella in disponibilità della ditta aggiudicataria nel periodo di effettiva utilizzazione, dei locali di somministrazione e delle relative attrezzature ed arredi in tutte le scuole servite, pienamente conforme al Reg. 852/2004 e s.m.i. e comunque non inferiore allo standard minimo come di seguito individuato:

Programma minimo indicativo pulizia e sanificazione

FREQUENZA

Dopo ogni uso:

fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, arredi sala refettorio

Giornalmente:

pavimenti, lavelli e lavandini, impianti sanitari, servizi igienici, contenitori per i rifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio addetti

Settimanalmente:	cappe, frigoriferi, davanzali
Quindicinalmente:	finestre, infissi e vetrate area cucina
Mensilmente:	pareti lavabili area cucina,
Bimestralmente:	eventuali tapparelle o veneziane interne, altre pareti della cucina.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (, detersivi, sacchi, strofinacci, ecc...).

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detersivi, disinfettanti e sanificanti adatti al materiale con cui devono venire a contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detergenza, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

ART. 17 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i centri di cottura Comunali, producendo cestini freddi oppure pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative. L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale trova applicazione il successivo art. 18.

ART. 18 - ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato la Ditta aggiudicataria che riceve in comodato le attrezzature di proprietà comunale da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, si impegna a provvedere a:

- a) fornitura di tovaglioli e tovaglie di carta, piatti, bicchieri e posate monouso, avendo cura di utilizzare materiale di massima resistenza, al fine di evitarne la rottura e scongiurare un grave pericolo per l'incolumità dell'utenza
- b) fornitura di sapone liquido per mani per i distributori eventualmente installati nei locali cucina e servizi igienici del personale mensa;
- c) fornitura di formaggio grattugiato, olio extravergine di oliva, aceto di mele e sale fino iodato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- d) sostituzione della minuteria di cucina e del pentolame in acciaio inox e/o altro materiale consentito dalle vigenti disposizioni normative, anche se la perdita sarà stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, nonché fornitura del materiale insufficiente;
- e) manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature presenti all'interno delle mense
- f) raccolta dei rifiuti nei luoghi indicati dall'Amministrazione Comunale

- g) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Ditta aggiudicataria e relativa manutenzione ordinaria;
- h) comunicazione immediata al Comune in ordine ad eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche dei locali della mensa scolastica;
- i) copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- j) oneri relativi all'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria per i locali di somministrazione del pasto in multirazione;
- k) ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato.
- l) in caso di monitoraggi o controlli effettuati all'interno del centro di cottura o dei refettori da parte di tecnici comunali o rappresentanti della Commissione mensa comunale, la ditta dovrà fornire ai medesimi ogni eventuale indumento e/o dispositivi di protezione prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

In caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria, il preavviso dovrà essere dato al Comune mediante comunicazione telegrafica nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione comunale applicherà la penale meglio specificata al successivo art. 34).

In caso di sciopero del personale scolastico tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di mensa, il Comune si impegna a dare apposito preavviso alla Ditta aggiudicataria entro 48 ore previa comunicazione degli Organi Scolastici. In caso di mancato o ritardato preavviso, dovuto alla sola responsabilità dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima è tenuta a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti prodotti a condizione che la Ditta aggiudicataria dimostri di avere effettivamente prodotto i pasti.

ART. 19 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i costi relativi:

- a) ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento dei servizi di mensa ed oneri smaltimento rifiuti;
- b) alla manutenzione straordinaria degli arredi e attrezzature, impianti e degli immobili;

PERSONALE

ART. 20 - DESIGNAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

ART. 21 - ADDETTI AL SERVIZIO

La Ditta dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Gli addetti alla distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero medio adeguato di addetti alla distribuzione, comunque non inferiore ad un addetto ogni 30 utenti. Dovrà essere assegnato al servizio personale adeguato alle esigenze dello stesso in termini di capacità e formazione professionale, in termini di requisiti igienico - sanitari previsti dalla vigente normativa e in termini comportamentali nei confronti dell'ambito e della fascia d'età dei minori interessati.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale addetto alla cucina, al servizio di somministrazione, con relativa mansione, diviso per sede di lavoro o funzione (cucina, mensa e refezione scolastica, addetti al trasporto) e ad aggiornarlo periodicamente in funzione dei mutamenti intervenuti nel corso del tempo. Alla Ditta aggiudicataria compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti dalla vigente normativa. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità della vigente normativa.

ART. 22 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA VIGENTE

La Ditta aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente. L'Amministrazione si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'appaltatore, oltre ad essere tenuto per legge a tutte le provvidenze di carattere sociale a favore dei dipendenti, che saranno sempre ed esclusivamente alle sue dirette dipendenze, si obbliga contrattualmente ad applicare tutte le disposizioni legislative e regolamentari in vigore concernenti l'orario di lavoro, le assicurazioni sociali e la prevenzione degli infortuni;

Il pagamento delle retribuzioni degli operatori non è assolutamente subordinato ai rapporti dell'appaltatore con il Comune di Palombara S. Pertanto qualora entro il 15 del secondo mese successivo al maturarsi del diritto alla retribuzione l'assegnatario non proceda alla liquidazione dei collaboratori, verrà applicata una penale ai sensi dell'art 34 del capitolato speciale. Se il ritardo perdurasse anche nel mese successivo si procederà alla risoluzione del contratto previa diffida ad adempiere entro 15 gg successivi, con quanto enuncia l'art 5 del DPR n. 207 del 5/10/2010 : “” a) per i contratti relativi ai lavori, servizi e forniture, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'art 118, comma 8 ultimo periodo, del codice impiegato nell'esecuzione del contratto il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'esecutore, a provvedervi entro i successivi 15 giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, i soggetti di cui all'art 3, comma 1 lettera b) possono pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detrando il relativo importo dalle somme dovute all'esecutore del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto ai sensi degli art 37 comma 11, ultimo periodo, e 118 comma 3, primo periodo, del codice.

b) i pagamenti di cui al comma 1 , eseguiti dai soggetti di cui all'art 3 comma 1, lettera b) sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati “”

La Ditta aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 23 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Le disposizioni eventualmente impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltre che le conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriverà all'Amministrazione comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste nell'art. 34, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

ART. 24 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta aggiudicataria si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e mantenerlo alla

temperatura di + 4°C per 72 ore presso il frigorifero dei centri di cottura, ponendolo a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico – sanitari.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Il controllo che la campionatura suddetta venga effettivamente conservata potrà essere realizzato sia dai componenti dai rappresentanti della Commissione Mensa Comunale qualora costituita, oltre che dal personale Comunale addetto al controllo del servizio.

ART. 25 - CONTROLLI E MONITORAGGI DEL SERVIZIO

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D. lgs. n. 193/07 e s. m. i. L'Ente appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale o esterno appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti della Azienda per i Servizi Sanitari RMG congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo l'appaltatore è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali del centro di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta. In particolare, si prevedono i seguenti controlli:

- 1) controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda per i Servizi Sanitari RMG relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e alla idoneità delle strutture.
- 2) controllo tecnico-ispettivo svolto da personale comunale o esterno appositamente incaricato dall'Amministrazione comunale, e comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, dei refettori, cucine e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche approvate dalla ASL; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati.
- 3) monitoraggio sul funzionamento del servizio, all'interno del refettorio nella fase di erogazione dei pasti, che viene svolto da membri autorizzati da apposita Commissione mensa, se costituita e riguardano specifici aspetti definiti mediante accordi tra la Commissione stessa e il Comune, a mezzo appositi verbali di rilevazione dati. Tali rilevazioni avvengono nel rispetto delle modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche, delle specifiche modalità di controllo concordate tra il Comune e la Commissione, appositamente integrate dalle disposizioni dell'Azienda Sanitaria di riferimento e comunque nel rispetto di eventuali legittime condizioni prestabilite dalla Ditta quale titolare dell'autorizzazione sanitaria.

Resta comunque inteso che i soggetti autorizzati dal Comune, quali ad esempio i membri della Commissione Mensa Comunale, potranno avere accesso anche al centro di cottura, con modalità da concordare fra le parti interessate.

Qualora in esito ai controlli di cui sopra il servizio risultasse difforme da quello previsto nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria, oltre ad esser assoggettata alle sanzioni a titolo di penale di cui al successivo art. 34, sarà tenuta al risarcimento degli eventuali altri maggiori danni, ferma restando, nei casi più gravi, la possibilità per il Comune di addivenire alla risoluzione del contratto.

ART. 26 - CONTROLLI ANALITICI DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese, campionature e/o tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati, secondo le modalità stabilite dal proprio piano di autocontrollo. Date, tipologie, matrici specifiche dei controlli analitici saranno decisi dall'Amministrazione comunale. La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare immediatamente al Comune, al Presidente della Commissione Mensa Comunale, qualora costituita, i risultati delle analisi.

Qualora i risultati dei controlli dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'Amministrazione comunale, ferma restando l'applicazione delle penali previste all'art. 34) del presente capitolato, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta aggiudicataria i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ART. 27 COSTITUZIONE DI CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria, secondo quanto previsto dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016. Tale cauzione provvisoria deve essere costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazione regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della costituzione della cauzione definitiva.

Ai non aggiudicatari sarà svincolata entro trenta giorni dall'aggiudicazione. La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà costituire la cauzione definitiva secondo quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 in uno dei modi indicati per la cauzione provvisoria e far pervenire all'Ente appaltante apposito documento attestante tale versamento. La cauzione definitiva viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse

eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta appaltatrice, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della Ditta. Dovrà inoltre prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione definitiva resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato come prescritto dall'Art. 103 comma 5 del D.Lgs 50/2016.

ART. 28 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

L'Amministrazione Comunale e la ditta aggiudicataria sono tenuti al trattamento di tutti i dati personali interessati dal servizio e dal appalto stesso e /o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità con quanto previsto dal D.Lgs. 196 del 30/06/2003 s.m.i. a tutela della Privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo.

Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la ditta aggiudicataria sarà tenuta entro l'avvio del servizio a elaborare e concordare con il Comune un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali";

Sarà a cura dell'Amministrazione comunale trasmettere alla ditta aggiudicataria la documentazione inerente le diete speciali necessaria alla corretta somministrazione dei pasti all'utenza richiedente. La richiesta di "dieta speciale" dovrà pervenire esclusivamente al servizio protocollo del Comune. Stante ciò il Comune declina ogni responsabilità per moduli consegnati direttamente alla scuola o alla ditta.

ART. 29 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

1) L'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto stabilito dal D.Lgs. 81/08 s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro, comunica alla ditta, contestualmente all'atto di aggiudicazione dell'appalto, il nominativo e recapito dei responsabili della sicurezza, tanto comunale quanto scolastico al fine di garantire la tempestiva trasmissione alla stessa delle informazioni pertinenti e di favorire il necessario coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione rischi a carico della ditta con quelli già in atto per renderli compatibili.

2) La ditta aggiudicataria è tenuta, in materia di sicurezza sul lavoro:

- a) ad adempiere a tutti i compiti previsti per il datore di lavoro nei confronti del proprio personale e ad impartire al medesimo precisa informazione e formazione in merito ai loro compiti, a tutte le prescrizioni contenute nel D.Lgs. 81/08 ed in particolare ai rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e alle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in tali ambiti.
- b) a redigere il Piano di sicurezza relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio in appalto possibilmente prima del avvio del servizio e comunque al massimo entro il primo mese dall'inizio del medesimo. Tale piano deve contenere almeno:
- La relazione sulla valutazione dei rischi relativi ai luoghi di lavoro assegnati;
 - L'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
 - Il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
 - Il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
 - L'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze;
- c) e a trasmettere copia di tale Piano all'Amministrazione Comunale, integrata da apposita dichiarazione attestante il puntuale adempimento da parte dell'Amministrazione Comunale di quanto prescritto al comma 1 del presente articolo, entro i termini fissati al punto precedente.

ART. 30 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della Ditta appaltatrice.

In caso di mancato versamento, ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, l'Amministrazione tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo dovuto.

La Ditta aggiudicataria dovrà firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno comunicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere all'affidamento al concorrente che segue in graduatoria, salvo l'incameramento delle cauzioni.

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a seguito di aggiudicazione definitiva, nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

ART. 31 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingestione da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso

connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, è tenuta a produrre una polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'amministrazione comunale per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e in particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestioni di cibi o bevande avariate, per sinistri, danni dovuti a guasti, e per ogni danno anche se ivi non menzionato. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a 2.500.000,00 di Euro, per sinistro a persona ed € 500.000,00 per danni a cose.

L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 32 – PAGAMENTI

Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese. L'Appaltatore presenta mensilmente fatture posticipate, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. Il pagamento delle fatture avverrà a cadenza mensile e sarà effettuato solo a seguito di verifica di regolarità contributiva D.U.R.C., mediante Bonifico Bancario entro 30 giorni dal ricevimento della fattura e comunque secondo quanto previsto dalla vigente normativa. Questa dovrà riportare il codice identificativo della gara (**CIG**). All'uopo si rende necessario che la Società aggiudicataria comunichi gli estremi del conto corrente dedicato a ricevere il pagamento della suddetta fattura, ai sensi dell'art. 3 della L. 13/8/2010 n.136 (tracciabilità dei flussi finanziari). Inoltre la fatturazione dovrà avvenire nel rispetto:

- della legge di stabilità 2015 (legge n. 190/2014) circa il meccanismo denominato "split payment", ovvero il nuovo adempimento che obbliga il Comune a versare l'IVA direttamente allo Stato anziché pagarla ai fornitori;
- dall'art. 25 del Dl. 24 aprile 2014 n. 66, convertito con modifiche nella Legge 24 giugno 2014, n. 89 circa l'obbligo di Fatturazione Elettronica.

Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le eventuali spese per le esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto. Nel prezzo unitario per pasto, indicato in sede di offerta si intendono interamente compresi tutti i servizi, le spese e ogni altro onere previsto dal presente Capitolato.

Le modifiche, nonché le varianti, dei contratti di appalto in corso di validità devono essere autorizzate dal RUP con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante cui il RUP dipende e comunque in base a quanto previsto dall'art 106 del D.L. gs. 50/2016.

Alla fine di ogni mese l'impresa dovrà fatturare al Comune di Palombara S. il numero dei pasti effettivamente serviti suddivisi per ogni singolo plesso scolastico. Fatte salve le operazioni di verifica e

controllo, il Comune liquiderà le fatture entro 30 giorni e comunque secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Qualora il Committente riscontrasse o gli venissero denunciati da parte dell'Ispettorato del lavoro, I.N.P.S., I.N.A.I.L., violazioni alle disposizioni in materia di obblighi ed oneri assistenziali, previdenziali ecc., si riserva il diritto insindacabile di sospendere le procedure di pagamento sino a quando l'Ispettorato del lavoro, I.N.A.I.L., I.N.P.S., non avranno accertato che ai lavoratori dipendenti sia stato corrisposto il dovuto, ovvero che la vertenza sia stata risolta.

ART. 33 - CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio, redatto da parte del competente Ufficio Comunale e dal Rappresentante della Ditta aggiudicataria, relativo allo stato dei locali e delle attrezzature dei locali interessati ai servizi di cui al presente capitolato. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

La Ditta aggiudicataria si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro nella mensa in cui verrà impiegato personale dipendente dalla Ditta aggiudicataria. Al termine del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, redatto da parte dell'Ufficio Comunale e dal Rappresentante della Ditta aggiudicataria, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 34 - SANZIONI E PENALI

Oltre alle norme contenute nel presente capitolato d'appalto, l'Impresa ha l'obbligo di attenersi scrupolosamente a qualsiasi richiesta scritta che le pervenga dal Committente in relazione al servizio oggetto del presente appalto.

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione assegnerà, mediante la lettera raccomandata, un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per far pervenire le proprie controdeduzioni e/o, se possibile, adempiere a quanto indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.000,00;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella

preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 3.000,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;

sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu o mancato rispetto del menù: € 1.000,00;

quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 20 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;

inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: € 350,00;

temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4°C per quelli da consumarsi freddi: € 300,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;

non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 10 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1.000,00;

rapporto non rispondente a quanto dichiarato in offerta per quanto riguarda il rapporto pasti prodotti e personale addetto, pasti distribuiti e personale addetto: € 500,00;

preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge: € 1.000,00;

ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1.500,00.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta aggiudicataria con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

ART. 35 – SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere il contratto o di subappaltare, anche parzialmente, il servizio, ad eccezione dei servizi di manutenzione ordinaria, disinfestazione e derattizzazione.

ART. 36 - CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto d'appalto non è cedibile da parte della Ditta aggiudicataria in alcun caso e titolo, in tutto ed in parte. Nel caso la cessione avesse luogo, essa resterà priva di effetto alcuno per l'Ente, e costituirà comunque causa di risoluzione, con obbligo da parte della Ditta aggiudicataria di risarcimento danni.

ART. 37 - DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO

L'appaltatore elegge a domicilio legale per tutti gli effetti il recapito fissato in offerta. Tutte le intimazioni e le notifiche dipendenti dal presente capitolato saranno fatte al responsabile del servizio presso la suddetta sede

ART. 38 - DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con gli adempimenti stabiliti nell' art. 27 del presente capitolato.

ART. 39 - DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Qualora la Ditta aggiudicataria dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Ente, questi potrà rivalersi totalmente a titolo di penale sul deposito definitivo.

Alla Ditta aggiudicataria, verificatosi il caso di cui sopra, saranno addebitate le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio e ciò sino alla scadenza naturale del contratto oltre agli altri danni eventualmente subiti.

ART. 40 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In virtù del rinvio operato dall'art. 297 del d.P.R. 207/2010, trovano applicazione le previsioni contenute agli artt. 135 e 136 del Codice, per quanto applicabili.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi (clausola risolutiva espressa):

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria;
2. cessazione della attività della gestione;
3. mancata osservanza del divieto di subappalto;
4. inosservanza grave e/o reiterata delle norme igienico- sanitarie nella conduzione delle cucine del centro di produzione pasti e dei centri di distribuzione (mense scolastiche);
5. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
6. verificarsi di gravi casi di intossicazione alimentare;
7. venir meno dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
8. mancata reintegrazione della cauzione;

9. reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione del servizio, o altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta aggiudicataria dal capitolato contestate per iscritto.
10. Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 41 – SUBENTRO ALLA DITTA CESSANTE

Il presente appalto è sottoposto alla osservanza delle norme in materia di cambio di appalto previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente rappresentative.

ART. 42 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurativi e similari e ad esibire mensilmente all'Ente ricevuta dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti.

I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione della ditta e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa .

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Tivoli.

Allegati:

- A) Menù
- B) Note al menù
- C) Grammature medie degli alimenti
- D) Caratteristiche merceologiche di alcuni alimenti