

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI TIVOLI. ANNI SCOLASTICI 2017/2018 – 2018/2019-2019/2020

CIG 7131974321

INDICE

- Art. 1 - OGGETTO
- Art. 2 - CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO
- Art. 3 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO
- Art. 4 – VALORE DALL'APPALTO
- Art. 5 - AVVIO E DURATA DEL SERVIZIO
- Art. 6 – INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 7 – GESTIONE DEGLI INSOLUTI
- Art. 8– PROVENTI DELL' AFFIDAMENTO
- Art. 9 – CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- Art. 10 – MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI
- Art. 11 – ORIGINE PRODOTTI
- Art. 12– PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI
- Art. 13 – PIANO DEI TRASPORTI
- Art. 14 – MEZZI DI TRASPORTO - CONTENITORI TERMICI
- Art. 15 – ACQUISTO E STOCCAGGIO DERRATE
- Art. 16 – APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E AUTOCONTROLLO
- Art. 17 – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
- Art. 18 – MANUTENZIONE IMPIANTI ED ATTREZZATURE
- Art. 19 – PERSONALE
- Art. 20 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- Art. 21 - MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE
- Art. 22 - APPLICAZIONE DEL D.LGS 81/2008 E PREVENZIONE DEI RISCHI
- Art. 23 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO
- Art. 24 – GARANZIE
- Art. 25 - ASSICURAZIONI
- Art. 26- ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE
- Art. 27 – ONERI A CARICO DEL COMUNE
- Art. 28 – INTERRUZIONE SERVIZIO
- Art. 29 – MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA
- Art. 30– SPESE INERENTI ALL'APPALTO E CONTRATTO
- Art. 31 – RESPONSABILITA'
- Art. 32– CONTROLLI
- Art. 33– PENALITA'
- Art. 34– DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO
- Art. 35 - RECESSO DAL CONTRATTO
- Art. 36 – CONTROVERSIE
- Art. 37 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- Art. 38 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY
- Art. 39 – DISPOSIZIONI FINALI
- Art. 40– PRETESE DI TERZI
- Art. 41 – ELEZIONE E DOMICILIO

ALLEGATI

- All. 1) Menù inverno estate
- All. 2 Menù primavera autunno
- All.3) Ricettario e grammature
- All. 4) Indicazioni dietetiche diverse religioni
- All. 5) Diete speciali per patologia
- All.6) Cestini da viaggio
- All.7) Prospetto Kcal adulti
- All.8) Prospetto Kcal medi
- All.9) Prospetto Kcal piccoli
- All. 10 a) Tabelle merceologiche
- All. 10 b) Tabelle merceologiche
- All.11) Localizzazione elenco cucine e refettori
- All. 12) Elenco arredi cucine e refettori
- All.13) Elenco personale

Art. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, con gestione informatizzata del servizio e dei pasti pre-pagati, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del Comune di Tivoli.

Per servizio di ristorazione scolastica si intende la realizzazione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti alle mense scolastiche comunali, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto.

Gli utenti sono gli alunni della scuola dell'infanzia e delle primarie, nonché gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Il servizio di preparazione pasti sarà svolto presso i n. 5 centri refezionali (cucine) di cui in dettaglio nel disciplinare, messi a disposizione dal Comune di Tivoli, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la preparazione e distribuzione in loco dei pasti.

Il servizio non necessariamente avrà inizio il primo giorno di scuola, ma verrà calendarizzato, in accordo tra le parti e con la dirigenza delle scuole, in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti.

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili.

Il servizio dovrà essere reso nei giorni in cui si svolgerà l'attività didattica pomeridiana.

Inoltre, quale condizione vincolante per la partecipazione delle ditte al presente appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, è la gestione informatizzata del servizio e dei pasti pre-pagati per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria secondo quanto stabilito nell' art. 6

Art. 2 - CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto verrà aggiudicato a Ditta idonea mediante procedura aperta in applicazione della normativa di cui all'art. 60 del D. Lgs. n.50 /2016 e secondo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà calcolata sulla base:

- a) Dell'offerta tecnica
- b) Dell'offerta Economica

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio forniti dalla ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono obbligo contrattuale.

Art. 3 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO

I servizi effettuati dall'appaltatore dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie, regolamenti, circolari ministeriali e direttive varie provenienti da Enti, Amministrazioni e Organi che in genere sovrintendono al settore oggetto del presente appalto e ad uniformarsi altresì alle disposizioni normative che venissero emanate nel corso dell'appalto.

In particolare e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione del concorrente e sul rispetto:

- Del D.Lgs del 18.04.2016 n. 50 e s.m.i. ;
- Del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e s.m.i;
- Del D.Lgs. 03.03.1993 n. 123 e s.m.i;
- Del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i;

Nel caso in cui vi fosse contrasto tra le disposizioni del presente capitolato e le statuizioni normative, prevarranno queste ultime.

Art. 4 – VALORE DALL'APPALTO

L'importo totale presunto dell'appalto per i tre anni è di €. 3.535.000,00 IVA esclusa di cui:

- importo complessivo della base d'asta soggetto a ribasso € 3.528.000,00 di cui € 1.840.016,00 costo manodopera ;

- oneri della sicurezza relativi ai tre anni pari ad euro € 7.000,00 non soggetti a ribasso.

Numero pasti annui previsti per il triennio : 840.000 circa pari a 280.000 pasti annui.

Si premette che il costo del lavoro risultante dalle Tabelle Ministeriali, essendo il risultato dei valori medi della contrattazione collettiva di settore, fornisce meri criteri di indirizzo per l'operato della stazione appaltante, senza tuttavia poterla vincolare nella determinazione del prezzo da porre a base d'asta (T.A.R. L'Aquila, sez. I, 13/01/2017 n. 29; Cons. Stato, n. 2213 del 2003).

Il prezzo a pasto posto a base di gara iva inclusa è di € 4,20

Il numero medio presunto dei pasti annui è quantificato in circa 280.000 complessivi. Il numero di pasti richiesti nel corso dell'anno scolastico potrà oscillare in eccesso o in difetto nella misura del 20%, ciò non comportando necessità di adeguamento contrattuale.

Il prezzo base di gara è calcolato moltiplicando il prezzo di ogni singolo pasto per il numero medio presunto dei pasti annui per tre anni.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo della manodopera e gli oneri per la sicurezza aziendale, per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e di quelli correlati, posti a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

L'aggiudicataria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati dal bando di gara e descritti nel presente capitolato d'appalto

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei centri refezionali indicati, con preavviso di almeno 15

gg. senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario dei pasti. L'Impresa aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative, offerte in sede di gara, anche nel caso di aumento o diminuzione del numero dei fruitori del servizio.

Nel caso di riduzione dell'erogazione delle risorse finanziarie previste come prezzo del contratto, di cui al presente articolo, l'importo contrattuale verrà proporzionalmente ridotto con conseguente riduzione delle prestazioni erogate, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazioni di sorta, o mancato guadagno, o indennità comunque denominata ai quali rinuncia con la partecipazione alla gara.

L'eventuale importo rideterminato in diminuzione dovrà rispettare gli stessi patti e condizioni dell'offerta economica dell'aggiudicatario.

Art. 5 - AVVIO E DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto ha la durata di anni 3 (tre), secondo il calendario scolastico, per gli anni scolastici 2017/2018 - 2018/2019 – 2019/2020.

La ditta affidataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto ai sensi del disposto di cui all'art. 106 c. 11, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Art. 6 – INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicataria effettua tramite proprio personale, in ogni plesso scolastico, la rilevazione, la prenotazione e la registrazione dei pasti, divisi per alunni e docenti, del menù ordinario, delle diete speciali e per motivo etico-religioso, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche, attraverso l'utilizzo di apposito sistema informatico offerto e descritto in sede di gara, che dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto da parte dello stesso concessionario con oneri a proprio carico.

Il sistema informatico offerto in sede di gara deve garantire:

- massima semplicità, trasparenza e certezza per l'utenza ed il personale incaricato;
- automazione della prenotazione dei pasti e delle diete con possibilità di rettifica entro le ore 9,00;
- acquisizione dall'Istituzione scolastica, dei dati relativi alle iscrizioni al servizio sia da supporto cartaceo o altro sistema informatizzato utilizzato, con travaso dei dati per la creazione delle anagrafiche;
- aggiornamento automatico anagrafiche per l'anno scolastico successivo;
- possibilità di selezionare per ogni utente i giorni settimanali di utilizzo del servizio e eventuali diete speciali richieste;
- applicazione automatica delle diete speciali ed in bianco nella fase quotidiana di prenotazione dei pasti;
- calcolo annuale delle tariffe da porre a carico degli utenti e/o eventuali agevolazioni, in relazione a quanto stabilito dal Comune;
- accesso, gestione e consultazione dei dati via web in tempo reale, con differenziazione dei profili di accesso per personale incaricato del Comune, del concessionario e per i genitori, attraverso l'assegnazione di login e password individuali nel pieno rispetto della sicurezza e della normativa in materia di privacy e dati sensibili;

- gestione e registrazione dei pagamenti in tempo reale nella modalità pre-pagato;
- controllo dei pasti consumati e pagati, con visualizzazione di ogni singola situazione contabile;
- mantenga traccia di tutti i pagamenti effettuati e dei pasti consumati nel periodo (quantità e data) per ogni singolo utente;
- elaborazione automatica di lettere di sollecito, avvisi e circolari, nonché avvisi SMS o E-mail.

L'aggiudicatario è tenuto ad assicurare a proprie spese e cura:

- fornitura delle attrezzature hardware e software utilizzate per l'espletamento del servizio;
- attivazione di linee telefoniche / telematiche dedicate al funzionamento del sistema proposto;
- manutenzione e aggiornamento per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e software secondo le modalità descritte nel progetto;
- formazione necessaria al personale incaricato della gestione;
- creazione, gestione e aggiornamento delle anagrafiche;
- prenotazione e registrazione quotidiana dei pasti senza interferire con le attività didattiche, ivi compresa la fornitura della relativa modulistica;
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- stampa e consegna all'utenza di circolari informative e avvisi;
- istituzione di un sistema che consenta la registrazione in tempo reale dei pagamenti sul sistema di gestione informatico proposto;
- collaborare con la S.A. per l'individuazione sul mercato, di soggetti abilitati alla ricarica di prepagati

Art. 7 – GESTIONE DEGLI INSOLUTI

Compete alla aggiudicataria la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, secondo le seguenti modalità:

- a) inoltra all'ufficio comunale Pubblica istruzione, con cadenza mensile, di report con indicazione degli utenti non in regola con i pagamenti, riferito al mese precedente alla comunicazione;
- b) invio tempestivo di pre-avviso tramite SMS o E-mail, ai numeri o indirizzi di posta elettronica inseriti sulle anagrafiche quando la disponibilità dei pasti residui da consumare scende sotto la soglia minima di n. 3 pasti;
- c) invio tempestivo di sollecito tramite SMS o E-mail, al superamento della soglia di 2 pasti consumati e non pagati;
- d) predisposizione e consegna in busta chiusa all'utente di sollecito scritto, qualora alla segnalazione via SMS o E-mail, per superamento della soglia, non faccia seguito il pagamento entro i cinque giorni successivi, o qualora non sia disponibile il numero di utenza o l'indirizzo di posta elettronica al quale inviare gli SMS o la mail, oppure se sia stata superata la soglia di 2 pasti consumati e non pagati;

e) invio lettera raccomandata di ulteriore ed ultimo sollecito con diffida a regolarizzare la situazione di morosità entro e non oltre cinque giorni;

f) segnalazione immediata all'Amministrazione comunale, qualora anche il sollecito tramite raccomandate non sia stato seguito da pagamento entro i successivi giorni stabiliti;

g) la preparazione e la consegna agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie.

La mancata ricarica della tessera non dovrà in alcun modo precludere la somministrazione del pasto che dovrà essere fornito.

Art. 8– PROVENTI DELL' AFFIDAMENTO

Spettano all'Impresa Aggiudicataria:

- i pasti consumati dal personale docente (max 1 a classe), tenuto alla sorveglianza durante la refezione
- i pasti consumati dagli alunni durante l'anno scolastico

I dati di cui sopra devono essere rilevati dal sistema informatizzato ed allegati con report di dettaglio, alle fatture mensili.

La stazione appaltante non si farà carico di alcuna quota di pagamento per gli alunni non residenti frequentanti le scuole del territorio, salvo convenzioni di reciprocità con Comuni limitrofi.

Art. 9 – CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Per l'espletamento del servizio, secondo il legame fresco-caldo, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere con tutti gli oneri relativi a proprio carico, all'espletamento dei sotto elencati punti:

- acquisto derrate alimentari nel rispetto di quanto indicato nell'Allegato 10a) e 10b) (tabelle merceologiche);
- preparazione dei pasti presso i centri di cottura autorizzati indicati nell'Allegato 11) e nel rispetto delle grammature degli alimenti secondo le prescrizioni autorizzate dal competente servizio dell'A.S.L. territorialmente competente;
- trasporto nei centri refezionali non dotati di cucina, avvalendosi di mezzi e contenitori idonei al trasporto di alimenti;
- controllo della temperatura precedentemente lo sporzionamento dei pasti;
- sporzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni nei locali dei refettori indicati all'art. 3 del disciplinare;
- porzionatura nel piatto di frutta sbucciata, immediatamente prima della somministrazione, nelle scuole dell'infanzia;
- predisposizione dei menù secondo le tabelle dell'A.S.L. territorialmente competente;
- predisposizioni di diete differenziate in base alle certificazioni mediche e/o per motivi etico – religiosi;
- ritiro dei contenitori per il trasporto e relativo lavaggio e sanificazione;
- pulizia e riassetto degli spazi e superfici dei centri di cottura, delle attrezzature e dei carrelli termici, delle stigliature e quanto altro necessari all'esercizio del servizio, (ivi compresi i servizi igienici);

- preparazione refettori, apparecchiatura con tovaglie, tovaglioli, bicchieri e piatti in coccio e posate inox. I prodotti devono rispettare i requisiti previsti dalla legislazione in materia di imballaggio e materiale destinato a contenere alimenti. (D.M. 21.03.73 e successive modifiche, D.M. 26.04.93 n°220, D.M. 04.08.1999 n°322, D.M. 15.06.2000 n°210.);
- sparecchiatura tavoli, pulizia e riassetto dei locali refettorio, dei tavoli, sedie e di tutti i mobili/attrezzature in essi contenute;
- acquisto in proprio di detersivi e generi vari di pulizia necessari al lavaggio e alla disinfezione dei locali a propria disposizione;
- raccolta con appositi sacchi/contenitori conformi alle vigenti norme locali in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e relativo posizionamento dei sacchi/contenitori dei rifiuti nel luogo indicato dal Comune;
- svolgimento operazioni di igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di refezione scolastica.

Art. 10 – MENU’ E TIPOLOGIA DEI PASTI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi e cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigenti leggi in materia

a) Menù e grammature

1. I menu sono articolati su quattro settimane. Vengono elaborati 4 menù nel corso dell’anno: il menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo (Allegati 1) e 2). Le date di inizio e di fine menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

La preparazioni dei pasti dovrà essere effettuata esclusivamente sulla base delle tabelle dietetiche, con gli ingredienti previsti e secondo la composizione e grammature espressamente riportate nell’Allegato 3).

2. La ditta appaltatrice deve esporre i menù nelle scuole in luoghi facilmente fruibili. I menù dovranno essere corredati da una dettagliata informativa sugli allergeni presenti nei pasti. Non sono ammesse informative generiche.

3. La ditta appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù di cui all’Allegato 3).

4. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate per motivi etici e religiosi, speciali o leggere.

5. Eventuali variazioni del menù sono ammesse solo in casi eccezionali e devono essere preventivamente e tempestivamente comunicate.

6. Durante il periodo contrattuale la Ditta appaltatrice dovrà, se invitata ed in caso di variazione di menù, fornire anche altri generi non compresi nel capitolato, ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della fornitura che divenissero necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

I menù della scuola dell’infanzia e della scuola primaria sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti l’aggiudicataria dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall’Allegato 3). I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nell’Allegato 3).

Struttura del menù

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno
pane
frutta fresca (come da calendario stagionale)
acqua proveniente acquedotto comunale
oppure
un piatto unico
un contorno
pane
frutta fresca (come da calendario stagionale)
acqua proveniente acquedotto comunale

Cestini freddi

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio da somministrare in casi eccezionali (di solito in coincidenza con le gite scolastiche) Allegato 6).

I pasti, tutti in legame caldo, dovranno essere consegnati a cura della Ditta presso ciascun plesso di distribuzione, almeno 10 minuti primi dell'orario di consumo del pasto.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, la Ditta deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti

b) Variazioni al Menù: nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte dell'impresa aggiudicataria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa sarà tenuta a fornire alla S.A. l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti e comunicare in maniera tempestiva all'istituto comprensivo e alla commissione mensa il menù straordinario.

In merito alla frutta, nell'arco della settimana, essa dovrà essere sempre rigorosamente diversa, sia per specie che per varietà botanica, non sono ammesse eccezioni di sorta. In caso di difficoltà reali e accertate, sentito il parere del Responsabile dell'Amministrazione Comunale competente, è possibile sostituire la frutta fresca con la "spremuta di arancia" fresca o con succhi al 100% di frutta. "Spremuta di arancia", o succo al 100% di frutta non possono avere una frequenza superiore di 2 volte al mese.

E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con la S.A.) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni alla Stazione appaltante ed all'Istituto comprensivo, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto al concessionario di apportare modifiche su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Le variazioni straordinarie del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori. Le variazioni straordinarie dovranno essere approvate da un nutrizionista esperto in materia.

Se nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi imprevisi ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato. Le sostituzioni dovranno essere approvate da un nutrizionista esperto in materia.

c) Diete “speciali”: l'impresa dovrà garantire nel rispetto delle linee guida poste nell' Allegato 5) la possibilità di seguire “diete speciali” a quegli alunni che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. Le richieste di dieta speciale per patologie con relativa certificazione diagnosi e segnalazione di alimenti da eliminare, indicati nella certificazione, saranno rimessi dalla S.A. alla aggiudicataria che dovrà attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella certificazione medica. Sulla base delle indicazioni mediche l'aggiudicataria si impegna a far predisporre da personale specializzato (nutrizionista, dietista, dietologo) il menù personalizzato, alterativo giornaliero, settimanale, mensile, stagionale. Il menù dovrà essere custodito presso l'impianto di preparazione e di consumazione, e comunicato alla S.A. per l'inoltro ai genitori dell'alunno.

Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

Il rispetto del “legame caldo” e delle relative temperature previste dovrà essere rigoroso.

La ditta appaltatrice dovrà preparare le diete sanitarie, confezionate singolarmente, in vaschette termo sigillate, trasportate in contenitori termici. Ogni dieta personalizzata deve essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco, le vaschette dovranno recare su apposita etichetta:

- l'indicazione del codice dell'utente destinatario
- l'indicazione della scuola
- l'indicazione della tipologia della dieta.

Per la scelta di prodotti nell'intolleranza al glutine, è obbligatoria l'osservanza del Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e l'utilizzo di prodotti che specificano in etichetta che possono essere assunti da celiaci. Per la preparazione dei pasti si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate.

Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito.

L'aggiudicataria, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali.

d) Menù per “motivi etici religiosi”: La ditta aggiudicataria dovrà anche predisporre “diete speciali richieste per motivi etici e religiosi” Allegato 4).

Il menù dovrà tenere conto delle sostituzioni dei prodotti alimentari con le grammature previste nella tabella dietetica

e) Diete “leggere: Nel rispetto delle linee guida poste in Allegato 5) è inoltre prevista la preparazione di diete “leggere” per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco è necessario produrre il certificato medico.

Le stesse saranno così costituite:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessato
- pane
- frutta
- acqua naturale

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu base.

Art. 11 – ORIGINE PRODOTTI

Tutti i prodotti devono pervenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazioni previste.

a) Carni: le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzare per la preparazione dei piatti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.

b) Pesce: le forniture dovranno provenire da aziende che operano presso il mercato ittico all'ingrosso e con un regolare controllo sanitario. L'origine dovrà essere nazionale o CEE è consentito l'uso di pesce surgelato.

c) Biologico: si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del

Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n.2092/91, alla normativa italiana decreto n.338 del 25.5.1992 e successivi tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento “Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE”. Per tutti i prodotti biologici la aggiudicataria dovrà fornire alla S.A. idonea documentazione.

d) OGM: è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati

e) Caratteristiche merceologiche: per gli alimenti la ditta dovrà fare riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti indicate dalla S.A. nell'Allegato 10a) e 10b) , salvo miglioramenti, alla tabella delle grammature relative, formulate al crudo ed al netto degli scarti. La preparazione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, presso i centri indicati. Le preparazioni al vapore dei contorni indicati nei menù, sono da considerarsi come cottura preferenziale, rispetto alla cottura per immersione in acqua (lì dove non presenti è obbligo dell'impresa dotare il centro cottura di forno a vapore). Unica deroga consentita alle tecniche di cottura tradizionali sarà ammessa in caso di utilizzo di centro di cottura di emergenza, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. In accordo a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici.

f) Prodotti a chilometri zero e a filiera corta: sono da privilegiare i prodotti alimentari ed agroalimentari provenienti da filiera corta secondo le direttive della L.R. n. 14 del 07 novembre 2016 (ad es. olio extra vergine di oliva delle terre tiburtine)

Art. 12– PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tutti i pasti devono essere preparati presso i centri di cottura ubicati nei plessi scolastici indicati nell'Allegato 11).

Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da evitare la contaminazione microbica e salvaguardare al massimo le caratteristiche organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- a. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo. Tutti i contorni, fatta eccezione per quelli cotti in forno, cioè tutte le insalate crude e gli ortaggi cotti lessati o al vapore dovranno essere conditi esclusivamente sui terminali di consumo con olio di oliva extra vergine e qualche goccia di succo di limone fresco o aceto di vino bianco;
- b. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- c. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte della S.A.;
- d. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, trasporto e somministrazione;
- e. per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
- f. per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
- g. lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- h. le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore lessate in poca acqua o al forno;

- i. le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- j. nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti a forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- k. non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i “fondi di cottura” non utilizzare dadi o preparati per brodo di qualsiasi genere o natura, ricorrendo all'utilizzo di erbe aromatiche fresche o essiccate o surgelate per aromatizzare e insaporire i cibi, per i condimenti dovrà essere utilizzato solo olio di oliva extravergine;
- l. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con la S.A.;
- m. tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di cipolle ed eventualmente (laddove indicato nel ricettario), evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- n. per tutte le preparazioni contenenti uova intere si dovrà fare uso esclusivamente di uova pastorizzate, galline allevate a terra ed alimentate con mangime biologico;
- o. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- p. tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- q. le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo;
- r. le operazioni inerenti le procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere rappresentata in idonea cartellonistica affissa nei locali di cucina e stoccaggio merci;
- s. nell'antibagno dei servizi igienici del personale della aggiudicataria dovrà essere presente un cartello che rammenti al personale le procedure per evitare rischi di inquinamento.

È assolutamente vietato, anche per destinazioni diverse dalla refezione scolastica, il riutilizzo di eccedenze cotte.

I pasti dovranno, essere porzionati in teglie gastronorm d'acciaio inox, già suddivisi per scuola.

La produzione dovrà comunque essere organizzata in modo tale che il termine della cottura coincida con il momento della spedizione.

Si dovrà sempre comunque ridurre al minimo il tempo che intercorre tra il termine della cottura e il consumo effettivo del pasto, mantenendolo entro i 10 minuti.

Art. 13 – PIANO DEI TRASPORTI

La Ditta dovrà organizzare un adeguato piano dei trasporti, da trasmettere alla S.A e conforme a quello presentato in sede di offerta tecnica, tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo dal centro cottura dove vengono prodotti i pasti e l'arrivo presso ogni singolo terminale di consumo, sia contenuto nei limiti che assicurino il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del prodotto.

Quanto sopra con particolare riferimento alle ultime destinazioni del prodotto in ordine di consegna.

Art. 14 – MEZZI DI TRASPORTO - CONTENITORI TERMICI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere segnalati all'ente appaltante all'inizio del servizio di appalto e dovranno possedere i requisiti igienico – sanitari previsti dalla Legge per la durata del contratto ed essere a basso impatto ambientale.

Tali mezzi inoltre dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

È fatto obbligo di provvedere a carico della Ditta la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, con frequenza almeno pari a 2 volte alla settimana, in modo tale che non derivi contaminazione per gli alimenti trasportati.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e conservazione dei pasti e delle derrate, la Ditta dovrà utilizzare attrezzature contenitori isotermici conformi al D.P.R. 327/80 (non forniti dall'amministrazione comunale).

In particolare si dovrà fare uso di attrezzature e contenitori termici in grado di assicurare il mantenimento per i cibi cotti da consumare caldi ad una temperatura compresa tra i + 60° C e + 65°C (art. 31 D.P.R. 327/80).

Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori tali da essere, oltre che rispondenti alle vigenti normative, anche in grado di garantire la massima igiene ed il mantenimento delle qualità organolettiche degli stessi.

Potrà essere predisposto periodicamente un controllo da parte del committente circa la rispondenza delle caratteristiche del mezzo di trasporto, ed eventuali inosservanze verranno sanzionate.

Art. 15 – ACQUISTO E STOCCAGGIO DERRATE

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dalla Ditta, dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste dalle tabelle merceologiche dell'Allegato 10a) e 10b) del capitolato.

Inoltre dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza di carne, vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi.

Sono previste le seguenti rotazioni:

Latte e latticini forniture: almeno tre volte alla settimana.

Frutta e ortaggi forniture: almeno tre volte alla settimana.

Carne fresca forniture: almeno settimanali.

Formaggi crudi (a maturazione rapida) forniture: almeno tre volte alla settimana.

Formaggi cotti a media/lunga stag. forniture: settimanali o quindicinali.
(a maturazione media o lenta)

Pasta, cereali, legumi secchi forniture: mensili.

Surgelati, legumi e cereali sottovuoto forniture: mensili.

Art. 16 – APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E AUTOCONTROLLO

In relazione anche a quanto previsto dai nuovi Regolamenti comunitari (Reg.178/02 e Reg.852/04) la ditta appaltatrice dovrà nei centri cottura e in tutti i terminali di consumo, mettere a punto il sistema HACCP e cioè:

1. definire le fasi e i relativi punti critici del processo da monitorare;
2. definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standard da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolato);

3. definire le azioni correttive: cioè le procedure da seguire nel caso di scostamento dai limiti e dagli standard fissati.

La definizione del sistema di autocontrollo e la sua applicazione sarà effettuata dall'“Assicurazione Qualità” della Ditta appaltatrice.

L'applicazione di tale sistema alle strutture sarà compito e responsabilità del Direttore-Responsabile del servizio, che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito.

L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, check-list, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale.

L'applicazione dell'HACCP, comprenderà anche il prelievo e controllo di almeno 5 campioni mensili, (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese della ditta appaltatrice, ad analisi microbiologica e/o chimica.

Tutta la documentazione inerente il sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli.

L'“Assicurazione Qualità” della ditta appaltatrice dovrà effettuare un controllo ispettivo con cadenza almeno mensile per verificare la funzionalità, efficacia e affidabilità del sistema HACCP.

Gli obiettivi del sistema HACCP dovranno essere i seguenti:

- sicurezza del prodotto finito
- conformità del prodotto e servizio alle specifiche di capitolato

La Ditta dovrà comunicare, alla S.A. ed alla competente Azienda Sanitaria i sistemi di autocontrollo adottati trasmettendo il relativo Piano ed indicando il responsabile titolare della definizione, attuazione e controllo in ordine all'applicazione dei contenuti di cui al D.Lgs. 193/2007.

La Ditta stessa dovrà inoltre inviare alla Stazione appaltante ed alla competente ASL, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopracitati sistemi periodici di autocontrollo.

La Stazione appaltante, non potrà essere in alcun modo considerato responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze di tutte le leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, corretto trasporto, conservazione, distribuzione e relativi controlli;

Per eventuali disapplicazioni del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i., la Stazione appaltante riterrà responsabile la Ditta aggiudicataria.

Art. 17 – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti negli appositi sacchi biocompostabili per i rifiuti organici e in sacchi trasparenti per tutti gli altri rifiuti e posti in contenitori specifici con coperchio a pedale, perfettamente lavabili, acquistati e reintegrati a cura della Ditta, in maniera da non favorire le contaminazioni crociate, sia nel centro cottura che nei refettori e nei locali attigui.

Nelle cucine la loro rimozione dovrà essere fatta prima dell'allestimento finale dei piatti. I rifiuti dovranno poi essere raccolti negli appositi cassonetti esterni.

Anche nei singoli terminali di consumo i rifiuti vanno allontanati ogni giorno, al termine del servizio e allocati negli appositi cassonetti di raccolta differenziata, posti in prossimità di ogni singolo plesso.

L'area rifiuti dovrà sempre essere mantenuta in stato di pulizia e ordine perfetti. A tal fine si prevede una pulizia dell'area (spazzatura e lavaggio) e un lavaggio dei cassonetti rifiuti con frequenza almeno settimanale.

Tali attività dovranno essere inserite nel piano di autocontrollo della ditta appaltatrice e adeguatamente monitorate e documentate.

Art. 18 – MANUTENZIONE IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio.

La Stazione appaltante cederà in uso gratuito alla Ditta aggiudicataria, i locali destinati alla preparazione dei pasti e stoccaggio merci, refettori, le attrezzature e gli impianti, nello stato di fatto e di diritto in cui trovano, attualmente presenti nei centri cottura e refettori, necessari al funzionamento del servizio di refezione scolastica.

Sarà cura ed onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene.

In particolare la Ditta dovrà, a pena di esclusione, prendere visione degli ambienti (locali cucine, sale mensa ecc.) adibiti al servizio nonché delle attrezzature e degli impianti presenti, tenendo conto in sede di formulazione dell'offerta di tutti gli oneri connessi agli adeguamenti nonché all'acquisto di eventuali attrezzature, impianti e dotazioni supplementari o sostitutive, da mettere a disposizione a proprie spese, al fine anche di rendere meglio funzionale l'organizzazione complessiva (a mero titolo di esempio non limitativo, componentistica ed apparecchi impianti a rete, banconi, tavoli, lavastoviglie, carrelli termici, ecc.).

Tutte le attrezzature, impianti e dotazioni di cui sopra, diventeranno di proprietà della Stazione appaltante allo scadere dell'appalto.

Copia dell'attestato di partecipazione alla visita dovrà essere allegato ai documenti di partecipazione alla gara.

L'inventario e la descrizione analitica dello stato dei locali e delle relative attrezzature ed impianti e dotazioni di proprietà comunale saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti per mezzo di appositi incaricati appartenenti alla S.A.

In tale fase, l'affidatario dovrà redigere e sottoporre alla S.A. per approvazione, un piano ed un programma delle manutenzioni esteso a tutta la durata del contratto.

La consegna dei locali e dei beni predetti, nonché l'immissione nel possesso degli stessi, avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione del contratto.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo contrattuale di effettuare sia le manutenzioni ordinarie che quelle straordinarie dei centri cottura, dei locali refezionali, di quelli accessori e dei relativi impianti e dotazioni. La manutenzione straordinaria dovrà essere preventivamente concordata ed autorizzata con gli uffici tecnici del Comune di Tivoli. È a cura e carico dell'aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti e dotazioni presenti presso i locali cucine e refezionali, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture, guasti o deterioramento anche su semplice richiesta dell'Amministrazione.

Tutti i predetti interventi manutentivi eseguiti dovranno essere sistematicamente registrati su un apposito registro tenuto presso la scuola, consultabile dal personale comunale preposto alle verifiche ed ai controlli. Il competente ufficio comunale si riserva la facoltà di richiedere motivate modifiche ed integrazioni del citato piano e programma delle manutenzioni. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non recepisca le modifiche richieste entro i successivi 15gg,

l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato, nonché alla risoluzione di diritto del contratto.

Nel caso l'impresa aggiudicataria non provveda in tutto o in parte all'esecuzione degli interventi manutentivi previsti o programmati, l'Amministrazione provvederà a formulare invito/diffida a provvedere. Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili (max 5 gg naturali e consecutivi). L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale adeguata documentazione rilasciata dalla ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. In caso di mancato intervento, l'amministrazione provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste dal presente capitolato ed alla successiva esecuzione in danno fermo restando, in caso di reiterazione, alla risoluzione di diritto del contratto.

Particolare attenzione dovrà essere disposta all'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature, delle macchine e degli impianti e dotazioni relativamente alla sicurezza.

Sono inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria le manutenzioni, sia ordinarie che straordinarie, delle attrezzature per la distribuzione e il lavaggio, presenti presso i refettori.

L'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e dotazioni e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto nel presente capitolato e dalla vigente normativa in materia.

Art. 19 – PERSONALE

Tutto il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, porzionamento dei pasti, al perfetto riordino e sanificazione al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate è a carico della Ditta aggiudicataria garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto (tenendo conto che negli istituti in cui vi sono infanzia e primarie occorre organizzare doppio turno).

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero, che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale, tenendo conto del fatto che la committente non metterà a disposizione nessuna unità di personale dipendente.

L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Ditta aggiudicataria mediante il proprio Responsabile del servizio.

Per quanto attiene la sorveglianza durante la mensa e sino alla ripresa delle lezioni, si potrà contare sulle docenti a regime di tempo pieno presenti nel plesso scolastico.

Il personale dipendente della Ditta fornitrice dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.

La ditta appaltatrice ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative anche nei confronti di soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza di suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale, operante sia nelle cucine e nei singoli terminali di consumo del pasto, gli indumenti di lavoro ed i dispositivi di protezione individuali prescritti dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza e cioè almeno due divise complete all'anno, che dovranno sempre essere mantenute in stato di perfetta pulizia.

Fanno parte della divisa calzature antisdrucciolo di colore chiaro. Sia nei plessi che nei centri cottura, dovranno essere previsti, inoltre, una serie di indumenti idonei da indossare unicamente nella fase di pulizie.

È onere della Ditta dotare il personale di eventuali certificazioni sanitarie previste per legge e necessarie per la corretta esecuzione del servizio.

Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

La Ditta dovrà altresì dichiarare di essere a conoscenza del codice di comportamento approvato con deliberazione di del Commissario Straordinario con i poteri della Giunta n. 144 del 30/12/2013 e successive modifiche ed integrazioni e pubblicato sul sito web dell'Ente alla sezione regolamento, impegnandosi a farlo rispettare al proprio personale. La violazione delle disposizioni del predetto codice sarà passibile di risoluzione contrattuale.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto, compreso il personale nei terminali di consumo del pasto, dovrà essere costantemente formato ed aggiornato, in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle proprie specifiche competenze.

È necessario che la ditta appaltatrice s'impegni ad effettuare corsi di aggiornamento e formazione del personale, regolarmente retribuiti, con cadenza almeno semestrale. A questo proposito occorre specificare in offerta quale formazione sia stata effettuata al personale addetto alla ristorazione e quale s'intenda fare, indicando con precisione tempi, modalità e contenuti dei moduli formativi futuri.

La Ditta dovrà fornire sistematicamente all'Amministrazione Comunale la lista nominativa del personale dipendente, la qualifica, gli orari di servizio e le eventuali variazioni di pianta organica.

Nella stesura dell'organigramma dovranno essere identificate le responsabilità individuali.

Tutto il personale in servizio deve esporre apposita tessera di riconoscimento fornita dalla ditta, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Art. 20 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà garantire la presenza di un Responsabile con le seguenti funzioni:

- dirigere e controllare la consegna e la distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con la Commissione mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione comunale.

Il Responsabile del servizio dovrà essere persona di comprovata esperienza in servizi di mense scolastiche di analoghe dimensioni.

ART. 21 - MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

I pasti verranno serviti dal personale della Ditta aggiudicataria, avvalendosi di carrelli termici e osservando le seguenti misure:

- indossare apposito camice e copricapo;
- lavare le mani accuratamente durante le fasi di preparazione e prima della apparecchiatura dei tavoli;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di preparazione, confezionamento finale delle pietanze e durante la distribuzione;

La distribuzione dovrà avvenire solo dopo che gli alunni avranno preso posto a sedere eccezion fatta per la distribuzione minestre e simili.

Il contenitore del pane dovrà essere collocato sul tavolo solo dopo il consumo del primo piatto, quello della frutta lavata ed asciugata, dovrà essere collocato sul tavolo solo dopo la distribuzione del secondo piatto, per le sezioni dell'infanzia, la frutta dovrà essere servita sbucciata.

La Ditta appaltatrice avrà cura di tutte le stoviglie che dovranno essere in condizioni e numero sempre adeguato al servizio, ciò significa che la sostituzione per usura, il reintegro in caso di rottura e l'acquisto per un aumento, dell'utenza sono a carico della Ditta stessa.

Art. 22 - APPLICAZIONE DEL D.LGS 81/2008 E PREVENZIONE DEI RISCHI

L'Appaltatore si impegna ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i. in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali obblighi.

Ai sensi dei commi 2, lettere a) e b) e 3 dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008, le parti procederanno alla sottoscrizione del DUVRI, documento unico di valutazione del rischio, con riferimento alle prestazioni oggetto dell'appalto, nonché ad aggiornarlo periodicamente, adeguandolo alle sopravvenute disposizioni normative, alle mutate condizioni di svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto, ai rilievi mossi, da parte della stazione appaltante o dagli organi o enti preposti ai controlli in materia.

Il DUVRI riporta alcune prescrizioni generali in materia di sicurezza ed individua i principali rischi da interferenze potenzialmente presenti nelle sedi oggetto dell'appalto e le relative misure da adottare per eliminarli o ridurli.

L'Aggiudicatario si impegna ad effettuare sopralluogo presso la/le sede/i individuate dalla amministrazione Comunale per la realizzazione dei servizi oggetto dell'appalto, congiuntamente al Responsabile Comunale incaricato.

In fase di esecuzione del contratto, eventuali ulteriori rischi da interferenza non previsti e non descritti nel DUVRI, conseguenti ad eventi non noti al momento dell'indizione della gara (variazione delle attività nella sede comunale, altri appalti in corso durante l'esecuzione del servizio), saranno oggetto di specifica valutazione da parte del datore di lavoro titolare delle sedi in cui si svolge la prestazione, in contraddittorio con il datore di lavoro dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre fornire la programmazione relativa alla formazione del personale che sarà utilizzato per l'esecuzione dei servizi, inerente gli aspetti ambientali, connessi alla salute ed alla sicurezza.

La formazione, ove necessario, dovrà essere integrata entro 60 giorni dall'avvio dei servizi e opportunamente documentata; dovrà inoltre essere integrata in caso di rilevante progresso della tecnica o cambiamento della normativa nel corso della vigenza contrattuale.

L'Impresa aggiudicataria è comunque tenuta ad osservare ed applicare, in corso di esecuzione del servizio, tutte le misure individuate dal datore di lavoro titolare della sede oggetto del servizio, finalizzate a eliminare o ridurre i rischi da interferenza e a garantire la sicurezza del personale e degli utenti.

Art. 23 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

Il subappalto, nei limiti di legge, è ammesso esclusivamente per i servizi di:

- trasporto/veicolazione dei pasti;
- effettuazione delle analisi di laboratorio, da laboratorio qualificato e accreditato;
- manutenzione ordinaria e straordinaria;
- disinfestazione/derattizzazione.

Ai sensi del citato art. 105 –comma 6- del D. Lgs. 50/2016 ss.mm.ii, l'operatore economico che intende avvalersi del subappalto dovrà indicare in sede di presentazione dell'offerta una terna di potenziali subappaltatori tra i quali potrà successivamente individuare l'effettivo esecutore.

ART. 24 – GARANZIE

Garanzia provvisoria

Per quanto concerne la garanzia provvisoria, si fa rinvio a quanto specificato nel disciplinare di gara. Ai non aggiudicatari la garanzia provvisoria, sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Garanzia definitiva

Ai sensi dell'articolo 103 del Decreto Legislativo n. 50 /2016 e ss.mm.ii, a garanzia della corretta esecuzione del contratto, l'appaltatore provvederà al versamento di una garanzia fidejussoria rilasciata da imprese bancarie o assicurative e secondo le modalità indicate nell'art. 93, del citato Decreto Legislativo, valida per tutto il periodo della durata del contratto.

La Stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione stessa nel caso di spese che dovesse sostenere a causa di azioni od omissioni di responsabilità della Ditta, fino al completo esaurimento della cauzione stessa.

In caso di utilizzo parziale od integrale della garanzia fideiussoria, la Ditta sarà tenuta a reintegrare la cauzione dal suo parziale od integrale utilizzo.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante

Art. 25 - ASSICURAZIONI

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere a tutti gli oneri assicurativi che derivano dall'esecuzione dell'appalto, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti della S.A. per i danni diretti od indiretti a cose o persone, nonché quella relativa alla Responsabilità Civile della Ditta appaltatrice verso terzi. In particolare sarà a carico della Ditta la stipulazione di una polizza assicurativa per eventuali danni (non solo quelli derivanti da dolo o colpa grave determinati dal personale addetto al servizio) subiti dagli utenti (alunni) durante tutto l'orario del servizio di mensa scolastica, anche quando l'incidente è stato provocato dallo stesso minore infortunato.

Art. 26- ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- 1) assumersi l'obbligo di assorbire ed utilizzare in via prioritaria tutto il personale addetto alle prestazioni sinora in essere e proveniente dalla ditta attualmente affidataria dei servizi oggetto del presente capitolato, che si renderà disponibile alla continuazione del rapporto di lavoro, facendo salvi i diritti acquisiti dai dipendenti stessi ivi compresi gli scatti di anzianità. Allo stesso personale non potrà, in nessun caso, essere applicato un trattamento retributivo, previdenziale e d'indennità percepite inferiore a quello goduto alla data di passaggio di gestione, garantendo l'applicazione dei contratti collettivi di settore;
- 2) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- 3) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale che dovrà essere regolarmente formato e aggiornato;
- 4) alla fornitura delle divise complete di cappello e scarpe antinfortunistiche per tutto il personale addetto al servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia;
- 5) alla fornitura di armadietti spogliatoio a doppio scomparto, in numero adeguato, sia nelle cucine che nei terminali di consumo;
- 6) all'installazione e mantenimento in tutti i servizi igienici, destinati all'utenza e agli operatori del servizio, dei dispositivi previsti per legge (dispenser sapone, dispenser asciugamani monouso, ecc);
- 7) a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i

servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;

- 8) a tutti gli oneri assicurativi che derivano dall'esecuzione dell'appalto, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti della S.A. per i danni a cose o persone, nonché quella relativa alla Responsabilità Civile della Ditta appaltatrice verso terzi;
- 10) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- 11) all'acquisto ed al trasporto delle derrate alimentari, compresa la fornitura di acqua naturale confezionata in bottiglia, qualora per casi eccezionali, non sia disponibile e/o somministrabile quella dell'acquedotto comunale;
- 12) alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature (in occasione delle vacanze scolastiche, all'inizio dell'anno scolastico e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità), dei locali cucina (attrezzature, stoviglie, pentole e quant'altro utilizzato) e delle sale refettorio, ivi compresi i servizi igienici destinati al personale addetto alla somministrazione, anche se in uso non esclusivo;
- 13) alla pulizia straordinaria delle vetrate interne ed esterne nei refettori da farsi almeno 4 volte per ogni anno scolastico, con proprio personale e/o con imprese specializzate
- 14) alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina e dei refettori, nonché degli impianti a rete e relative dotazioni. È fatto altresì obbligo alla ditta appaltatrice di effettuare, relativamente ai locali ed alle attrezzature prese in carico, a propria cura ed onere ed entro il termine perentorio di gg. 15 lavorativi dalla data di consegna dei medesimi locali, la voltura/attivazione di nuove utenze gas ed energia elettrica.

In particolare:

- per le utenze gas, dovranno essere volturati i contratti relativi alle cucine dei plessi scolastici Infanzia e Primaria "Sandro Pertini", Primaria PIO IX – Borgonovo e Primaria "Madre Teresa di Calcutta" ed attivate nuove utenze, provvedendo alla separazione dall'impianto di adduzione esistente, per i plessi scolastici Infanzia e Primaria "I. Giordani e Primaria "G. Rodari;
- per le utenze elettriche, dovrà essere effettuato la separazione degli impianti esistenti nei locali presi in carico dal resto del plesso scolastico, provvedendo all'installazione di un quadro elettrico dedicato ed alla stipula di un contratto di utenza elettrica con un operatore;

Per tutti gli impianti gas ed energia elettrica, l'affidatario dovrà inoltre provvedere, a propria cura ed onere, ad effettuare le verifiche periodiche di legge, incaricando a tale scopo, un ente terzo accreditato, come previsto dalle vigenti normative in materie di impianti, apparecchiature e dispositivi, consegnando il certificato di idoneità al preposto ufficio tecnico comunale

- 15) alla fornitura di tovaglietta, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate, di materiale monouso necessariamente biocompostabile, nei casi di guasti alla lavastoviglie o altri eventi eccezionali;
- 16) alla fornitura di brocche con coperchio, per l'utilizzo di acqua dell'acquedotto comunale, posate in acciaio inox, piatti in melanina o piatti in porcellana (a seconda dell'utenza), bicchieri, tovaglette e tovaglioli e quant'altro ancora indispensabile al servizio, in tutti i refettori. Tale materiale resterà di proprietà della Stazione appaltante al termine dell'appalto;
- 17) all'integrazione del materiale frangibile (stoviglie) ed alle forniture del materiale ed agli impianti danneggiati per cause accidentali, sia in corso d'appalto, che alla cessazione dello stesso;
- 18) all'integrazione, reintegro delle teglie gastronomiche in acciaio inox nelle cucine qualora non sufficienti o danneggiate;
- 19) all'integrazione, reintegro dei contenitori termici per il trasporto pasto dalle cucine;

- 20) alla manutenzione ordinaria e straordinaria e all'eventuale sostituzione delle attrezzature, impianti e dotazioni, guasti, ammalorati o deteriorati presenti nelle cucine, nei refettori e nei locali annessi messi a disposizione;
- 21) alla pulizia ed igienizzazione dei pannelli fonoassorbenti, ove presenti. Le operazioni di smontaggio e di ripristino sono a carico della Ditta;
- 22) alla stampa dei menu ordinari e speciali per gli utenti;
- 23) allo smaltimento delle attrezzature sostituite. Lo smaltimento delle attrezzature dovrà essere sempre documentato e comunicato alla Stazione appaltante. Nella documentazione dovranno essere riportate le specifiche della singola attrezzatura, in modo da ricondurre la rispettiva collocazione;
- 24) alla dotazione di bancali in plastica per l'appoggio dei contenitori termici, in particolare per le unità terminali di somministrazione del pasto;
- 25) alla dotazione di frigoriferi in sostituzione di quelli di proprietà comunale in caso di rottura;
- 26) alla dotazione di piccole attrezzature funzionali allo svolgimento del servizio quali spremi agrumi, coltelli seghettati per gli insegnanti delle scuole d'infanzia e primarie;
- 27) all'organizzazione di corsi di aggiornamento di tutto il personale addetto ai servizi;
- 28) al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e successive modificazioni e Legge n. 123/2007;
- 29) alla 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. La fornitura di sacchi biocompostabili per i rifiuti organici e di sacchi trasparenti per gli altri rifiuti, sono a carico della aggiudicataria;
- 33) L'impresa, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere domicilio legale presso il territorio del Comune di Tivoli per tutta la durata del contratto. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate con le modalità consentite per legge, presso il suddetto domicilio eletto. Qualunque comunicazione fatta all'incaricato dell'impresa dal responsabile della Stazione appaltante preposto, si considera fatta personalmente al titolare dell'impresa appaltatrice.

Art. 27 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna alla fornitura di acqua, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti, ad eccezione delle utenze elettriche e gas per cottura cibi che saranno a carico della ditta appaltatrice.

Art. 28 – INTERRUZIONE SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché tempestivamente comunicate alla controparte.

In caso di sciopero del personale addetto all'ordinativo giornaliero dei pasti, la Stazione appaltante deve essere avvisata almeno due giorni prima di quello in cui si verificherà l'evento.

La Ditta esecutrice dovrà comunque garantire le prestazioni, trattandosi di servizio pubblico essenziale, con la produzione di cestini o piatti freddi alternativi aventi uguale valore economico e nutrizionale.

Art. 29 – MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della Ditta aggiudicataria, emesse a norma di legge, riepilogative del servizio reso (con indicazione dei pasti insegnanti e pasti alunni effettivamente somministrati).

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo.

Il Comune entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

I pagamenti delle somme a carico della S.A. saranno effettuati dalla stessa a favore della Ditta aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Ai sensi dell'art.5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010.

ART. 30 – SPESE INERENTI ALL'APPALTO E CONTRATTO

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

Art. 31 – RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da qualunque pretesa, azione o molestia che potesse derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che la Stazione appaltante dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso la Stazione appaltante sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi e si assume tutti i rischi d'impresa.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare alla Stazione appaltante o a terzi.

L'assuntore dei servizi stipulerà, a copertura dei rischi inerenti il servizio, ivi compresi incendi, scoppi, intossicazioni alimentari, idonea polizza assicurativa R.C. verso terzi per un massimale non inferiore ad € 3.500.000,00.

La Ditta appaltatrice si impegna a fare applicare, per quanto di sua competenza, quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Art. 32– CONTROLLI

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti anche avvalendosi dell'ausilio dei Servizi preposti dell'Azienda Sanitaria, che eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale. Nel caso in cui gli accertamenti rilevasse delle difformità la Ditta è tenuta al rimborso delle eventuali spese sostenute dalla Stazione appaltante per le analisi e al ripristino immediato della conformità.

Ai sensi della vigente normativa, la Ditta dovrà fornire giornalmente, con oneri a suo carico, un campione del pasto completo del giorno (almeno 1 per ogni tipo di pasto), in appositi contenitori chiusi, ai fini della conservazione dello stesso per 72 ore.

I contenitori il cui costo di acquisto è a carico della aggiudicataria, dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verificassero casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

La Stazione appaltante si riserva di effettuare, mediante proprio incaricato e/o mediante l'apposita commissione mensa, controlli sull'esecuzione del servizio.

Art. 33– PENALITÀ

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto sia nel presente capitolato sia nell'offerta prodotta ed accettata, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare, le penalità di cui al presente articolo.

Le trasgressioni dell'appaltatore agli obblighi imposti dal presente capitolato saranno rilevate dagli organi preposti alla vigilanza ed al controllo e contestate all'appaltatore il quale, entro il termine massimo di cinque giorni dal ricevimento, farà pervenire le sue giustificazioni.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione secondo i parametri più sotto precisati:

- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti
- mancata consegna o errata preparazione di diete speciali
- personale inferiore ai parametri stabiliti
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti
- mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui al presente capitolato.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato.

Potranno essere applicate in tali casi penali da un minimo di euro 500,00 ad un massimo di 2.500,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

La misura delle penali verrà determinata dal Responsabile del Dipartimento competente con apposito atto e trattenuta sulla fattura di prossima scadenza.

L'applicazione della penale non solleva l'impresa affidataria dall'obbligo di eliminare subito gli inconvenienti rilevati.

Si procede al recupero della penalità da parte della Stazione appaltante mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese in cui si è verificato il fatto o di quello successivo.

L'applicazione di tale penale è indipendente dai diritti spettanti alla Stazione appaltante per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 34– DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Indipendentemente dai casi previsti dagli articoli precedenti, la Stazione appaltante ha diritto di promuovere, nei modi o nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- abbandono dell'appalto, salvo che per casi di forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge relative al servizio;
- contegno abitualmente scorretto verso l'utenza da parte della Ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- quando la Ditta appaltatrice si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- inosservanza da parte dell'Impresa di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della società aggiudicataria, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata e ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto.

Nei casi previsti dal presente articolo la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta introitata dalla Stazione appaltante, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi in conseguenza.

La cauzione verrà trattenuta dalla Stazione appaltante anche nel caso di disdetta, promossa dalla Ditta prima della scadenza prevista per il contratto, senza giustificato motivo. In questo caso la Stazione appaltante potrà altresì avvalersi del diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni arrecati.

Art. 35 - RECESSO DAL CONTRATTO

E' sempre facoltà dell'Ente recedere dal contratto nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'esecuzione del servizio, secondo le modalità dell'art. 109 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.

Art. 36 – CONTROVERSIE

E' esclusa la competenza arbitrale e pertanto tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite al Tribunale di Tivoli (Roma).

Art. 37 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.lgs 30/06/2003 n. 196, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione del contratto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico per le finalità del rapporto medesimo.

L'interessato gode dei diritti della citata Legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed al diritto di opporsi al loro utilizzo, per motivi legittimi.

Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente Appaltante.

Art. 38 - SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY

Il personale della aggiudicataria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ART. 39 – DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta si considera, all'atto della presentazione dell'offerta nonché dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature nonché del loro stato. La presentazione dell'offerta, da parte della Ditta, sarà considerata piena accettazione di tutte le condizioni prescritte dal presente capitolato, nessuna esclusa.

La Stazione appaltante comunicherà alla Ditta ogni provvedimento che modificasse la situazione preesistente.

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alle normative vigenti in materia

Art. 40– PRETESE DI TERZI

L'impresa garantisce in ogni tempo il Comune di Tivoli da qualsiasi pretesa di terzi derivante da inadempienze dell'impresa stessa, anche parziale, alle norme contrattuali e dalle attività e rapporti comunque posti in essere dall'impresa medesima per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

Art. 41 – ELEZIONE E DOMICILIO

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.