CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE.

ARTICOLO 1-Disciplina dell'appalto-Definizioni
ARTICOLO 2-Oggetto dell'appalto
ARTICOLO 3-Distanze
ARTICOLO 4-Tempi di fornitura e consegna dei pasti agli anziani ospiti della "Casa Famiglia"
ARTICOLO 5-Tempi di fornitura e consegna dei pasti ai bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia e la Scuola d'Infanzia Comunali
ARTICOLO 6-Tempi di fornitura e consegna dei pasti agli utenti della Scuola d'Infanzia Statale, delle Scuole Primarie e della Scuola Secondaria di 1^ grado
ARTICOLO 7-Organizzazione del servizio
ARTICOLO 8-Manutenzioni e utilizzo dei locali e delle attrezzature
ARTICOLO 9-Obblighi e responsabilità dell'aggiudicatario
ARTICOLO 10-Continuità del servizio
ARTICOLO 11-Preparazione pasti e ambienti relativamente alla fornitura di pasti agli anziani ospiti della "Casa Famiglia"
ARTICOLO 12-Preparazione pasti e ambienti relativamente alla fornitura di pasti ai bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia e la Scuola d'Infanzia Comunali
ARTICOLO 13-Preparazione pasti e ambienti relativamente alla fornitura di pasti agli utenti della Scuola d'Infanzia Statale, delle Scuole Primarie e della Scuola Secondaria di 1^ grado
ARTICOLO 14-Servizio di fornitura di pasti agli anziani ospiti della "Casa Famiglia" – Menù
ARTICOLO 15-Servizio di fornitura di pasti ai bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia e la Scuola d'Infanzia Comunali - Menù
ARTICOLO 16-Servizio di fornitura di pasti agli utenti della Scuola d'Infanzia Statale, delle Scuole Primarie e della Scuola Secondaria di 1^ grado – Menù
ARTICOLO 17-Diete speciali e variazioni menù
ARTICOLO 18-Portate aggiuntive al menù
ARTICOLO 19-Prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro
ARTICOLO 20-Pulizia ed igiene delle strutture di produzione
ARTICOLO 21-Ulteriori obblighi dell'aggiudicatario
ARTICOLO 22-Formazione
ARTICOLO 23-Vestiario
ARTICOLO 24-Attività informative e di conoscenza con le famiglie
ARTICOLO 25-Commissione mensa
ARTICOLO 26-Costituzione in mora
ARTICOLO 27-Disposizioni per il termine dell'appalto
ARTICOLO 28-Valutazione dei rischi da interferenze
ARTICOLO 29-Disposizioni finali

ARTICOLO 1
Disciplina dell'appalto-Definizioni

Il presente capitolato d'appalto definisce le modalità di approvvigionamento di derrate, fornitura, trasporto e somministrazione di pasti da parte della ditta aggiudicatrice del servizio (di seguito, semplicemente aggiudicatario):

1. per gli utenti anziani autosufficienti e non ospiti della struttura denominata "Casa Famiglia" **(servizio n° 1)**;
2. per i bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia Comunali e la Scuola d'Infanzia Comunale **(servizio n° 2)**;
3. per i bambini/gli alunni frequentanti la Scuola d"Infanzia Statale, le Scuole Primarie e Secondaria di 1^ grado **(servizio n°3)**, con contestuale gestione dei relativi refettori nel Comune di Foiano della Chiana (di seguito, semplicemente Comune).

Nel presente capitolato, s'intende:

- per "colazione": il primo pasto del mattino, la cui consumazione avviene di solito nella fascia oraria compresa tra le ore 8,30 e le ore 10,00;
- per "pranzo": il pasto principale della giornata, la cui consumazione avviene di solito nella fascia oraria compresa tra le ore 12,30 e le ore 14,00;
- per "merenda": un breve e leggero pasto tra il pranzo e la cena;
- per "cena": il pasto della sera;
- per "pasto": ciascuna delle consumazioni di alimenti che si succedono a intervalli più o meno regolari in corrispondenza di esigenze fisiologiche, dietetiche, di costumi e delle abitudini.

ARTICOLO 2
Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia e la sanificazione delle strutture adibite a centro cottura messe a disposizione dal Comune nonché:

quanto al servizio n° 1:

la preparazione, la fornitura e la somministrazione di pasti agli anziani della struttura residenziale mista ospitante autosufficienti e non autosufficienti ubicata a Foiano della Chiana, lungo Via G. di Vittorio, n° 6, di seguito denominata "Casa Famiglia", preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito presso la stessa struttura, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Il servizio si svolge sette giorni su sette per tutto l'anno. Il totale del numero delle giornate alimentari annue è pari dunque a 365 (366 in caso di anno bisestile). Ogni giornata alimentare comprende 1 colazione, 1 pranzo, 1 merenda e 1 cena.

Sulla base del numero degli utenti ospitati alla data odierna e della capacità massima di accoglimento della struttura, il numero di pasti usufruiti dagli anziani utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.

Tale numero è comunque del tutto indicativo e verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati.

Il Comune potrà chiedere la variazione al contratto sulla base della disciplina contenuta nell'articolo 311 del D.P.R. n° 207/2010, da calcolarsi su base annuale e prendendo a riferimento l'anno solare, in relazione all'eventuale immissione di nuovi ospiti all'interno della "Casa Famiglia" ovvero all'attivazione di progetti di fornitura pasti a domicilio per anziani o per qualunque altra causa che possa determinare un'oscillazione in aumento o in diminuzione dei pasti da fornire. Nei limiti della capacità di produzione pasti della cucina, il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti anche per progetti particolari da attivare in favore delle fasce deboli della popolazione.

L'aggiudicatario dovrà adeguare le proprie prestazioni alle necessità dei servizi, apportando conseguentemente le opportune modifiche organizzative al fine di consentire il miglior servizio

agli utenti, nelle ore stabilite dal Comune.
L'aggiudicatario è, inoltre, tenuto a fornire eventuali diete personalizzate agli ospiti nonché all'approvvigionamento e alla conservazione di bevande, alimenti e condimenti, alla pulizia e alla fornitura di stoviglie, bicchieri, posate, utensili ed elettrodomestici.
E' a carico dell'aggiudicatario anche il ritiro dei contenitori sporchi e delle stoviglie della mensa della "Casa Famiglia" e del materiale necessario per la preparazione dei tavoli nonché il loro lavaggio e la loro sanificazione.
Orario indicativo di somministrazione dei pasti:

- colazione dalle ore 8,30 alle ore 9,00
- pranzo dalle ore 11,45 alle ore 12,15
- merenda dalle ore 16,00 alle ore 16,30
- cena dalle ore 17,45 alle ore 18,15

In ogni momento della giornata l'ospite dovrà ricevere, in caso di necessità, una bevanda cosiddetta di conforto (the, caffè, camomilla, limonata, caffè d'orzo, ecc.).

quanto al servizio n° 2:

la preparazione, la fornitura e la somministrazione di colazioni e pranzi ai bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia e la Scuola d'Infanzia Comunali nonché al personale in servizio presso le dette strutture avente titolo (relativamente al solo pranzo), preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito presso la struttura educativa di Via del Castellare, n° 40, nel Capoluogo, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.
Il servizio si svolge nelle giornate di apertura previste dal calendario scolastico, nei giorni settimanalmente compresi tra lunedì e venerdì.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e della capacità massima di accoglimento delle strutture educativo-scolastiche nonché del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero delle colazioni, dei pranzi e delle merende usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Tale numero è comunque del tutto indicativo e verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati.
Si precisa che la colazione consiste nella consumazione della frutta prevista per il pranzo, che viene anticipata alla mattina.
Il Comune potrà chiedere la variazione al contratto sulla base della disciplina contenuta nell'articolo 311 del D.P.R. n° 207/2010, da calcolarsi su base annuale e prendendo a riferimento l'anno solare, in relazione a qualunque causa che possa determinare un'oscillazione in aumento o in diminuzione dei pasti da fornire.
L'aggiudicatario è tenuto a fornire eventuali diete personalizzate agli utenti nonché all'approvvigionamento e alla conservazione di bevande, alimenti e condimenti, alla pulizia e alla fornitura di stoviglie, bicchieri, posate, utensili ed elettrodomestici.
E' a carico dell'aggiudicatario anche il ritiro dei contenitori sporchi e delle stoviglie della mensa delle strutture educativo-scolastiche e del materiale necessario per la preparazione dei tavoli nonché il loro lavaggio e la loro sanificazione.
Orario indicativo di somministrazione dei pasti:

- colazione dalle ore 9,30 alle ore 10,00
- pranzo dalle ore 12,00 alle ore 12,45
- merenda dalle ore 15,30 alle ore 16,00

quanto al servizio n° 3:

A. l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione e la fornitura di colazioni e pranzi ai

bambini e al personale autorizzato della Scuola d'Infanzia Statale "L'Alveare", sita a Foiano della Chiana, in Via B. Buozzi, s.n.c., preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito in Via G. di Vittorio, n° 6, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato nonché il trasporto, la preparazione dei refettori, la somministrazione delle colazioni e dei pranzi, la sanitizzazione e la pulizia degli ambienti e il loro ordinato mantenimento presso il refettorio.
Il servizio si svolge nelle giornate di apertura previste dal calendario scolastico, nei giorni settimanalmente compresi tra lunedì e venerdì.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e della capacità massima di accoglimento della struttura nonché del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero delle colazioni e dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Si precisa che la colazione consiste nella consumazione della frutta prevista per il pranzo, che viene anticipata alla mattina.
Orario indicativo di somministrazione dei pasti:

- colazione dalle ore 9,45 alle ore 10,00
- pranzo dalle ore 12,10 alle ore 13,00

B) l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione e la fornitura di pranzi agli alunni e al personale autorizzato delle Scuole Primarie di Foiano della Chiana, preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito in Via G. di Vittorio, n° 6, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato nonché il trasporto, la preparazione dei refettori, la somministrazione dei pranzi, la sanitizzazione e la pulizia degli ambienti e il loro ordinato mantenimento presso i refettori. Si specifica che i plessi scolastici sono i seguenti:

- ✓ Scuola Primaria, tempo pieno, "Galileo Galilei", sita a Foiano della Chiana, in Via Castellare, s.n.c.

Il servizio si svolge nelle giornate di apertura previste dal calendario scolastico, nei giorni settimanalmente compresi tra lunedì e venerdì.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Orario indicativo di somministrazione dei pasti:

- ✓ pranzo dalle ore 12,40 alle ore 13,15, con self-service per le classi 3^, 4^ e 5^.
- ✓ Scuola Primaria, tempo pieno, "Fra' B. Tiezzi", sita nella frazione di Pozzo della Chiana, in Viale Santa Vittoria n° 27.

Il servizio si svolge nelle giornate di apertura previste dal calendario scolastico, nei giorni settimanalmente compresi tra lunedì e venerdì.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero delle colazioni e dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Il servizio di mensa è articolato in due turni: 1° turno dalle ore 12,20 alle ore 13,00 (orario indicativo); 2° turno dalle ore 13,10 alle ore 13,50 (orario indicativo).
Si precisa che la colazione consiste nella consumazione della frutta prevista per il pranzo, che viene anticipata alla mattina.

✓ Scuola Primaria del Capoluogo "Vittorio Fossombroni", sita a Foiano della Chiana, in Viale Umberto I°, n° 31, a modulo, con servizio di mensa, indicativamente fissato tra le ore 12,40 e le ore 13,15.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Si precisa che nell'ultimo anno scolastico concluso, n° 4 classi hanno effettuato il rientro pomeridiano nella giornata di lunedì e n° 6 classi nella giornata di mercoledì.

C) l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione e la fornitura di pranzi agli alunni e al personale autorizzato della Scuola Secondaria di 1^ grado, "G. Marcelli", sita a Foiano della Chiana, in Piazza Nencetti, n° 3, preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito in Via G. di Vittorio, n° 6, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato nonché il trasporto, la preparazione dei refettori, la somministrazione dei pasti, la sanitizzazione e pulizia degli ambienti della Scuola e il loro ordinato mantenimento.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Il servizio di mensa è così articolato: martedì, mercoledì e venerdì di ogni settimana, dalle ore 13,05 alle ore 14,05, con self-service per tutti gli alunni.
L'articolazione del servizio mensa sopra descritta è meramente indicativa e sono pertanto fatte salve le variazioni derivanti da una differente articolazione dell'attività scolastica nei vari plessi.
Tenuto conto della particolare natura del servizio, il Comune si riserva la facoltà di variare parzialmente, a suo insindacabile giudizio e per comprovate esigenze, le modalità relative alla fornitura e distribuzione dei pasti disciplinate dal presente capitolato.
Verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati, senza alcuna garanzia di un numero minimo.
Il Comune potrà chiedere la variazione al contratto sulla base della disciplina contenuta nell'articolo 311 del D.P.R. n° 207/2010, da calcolarsi su base annuale e prendendo a riferimento l'anno solare.
Per i servizi di cui ai precedenti punti l'aggiudicatario assume le responsabilità previste dal Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche ed integrazioni nonché quelle previste dal decreto legislativo n° 81/2008, e successive modifiche ed integrazioni e dalla Legge Regionale Toscana n° 24 del 12.5.2003, e successive modifiche ed integrazioni.
Per i servizi di cui ai precedenti punti è a carico dell'aggiudicatario la predisposizione, la tenuta, l'aggiornamento e la responsabilità dei piani di autocontrollo. L'aggiudicatario comunicherà per scritto il nominativo del responsabile del piano di autocontrollo prima dell'effettivo inizio delle attività nonché ogni sua successiva variazione.

ARTICOLO 3
Distanze

Le distanze tra il centro cottura di proprietà del Comune, sito in Via G. di Vittorio, n° 6, e i refettori sono indicativamente le seguenti:

- Centro Cottura – Refettori Scuola d'Infanzia Statale "L'Alveare": metri 950;
- Centro Cottura – Refettorio Scuola Primaria "Galileo Galilei": metri 650;
- Centro Cottura – Refettorio Scuola Primaria "V. Fossombroni": metri 650;
- Centro Cottura – Refettorio Scuola Primaria "Fra' B. Tiezzi": metri 5.750;

- Centro Cottura – Refettorio Scuola Secondaria di 1^ grado "G. Marcelli": metri 500.

ARTICOLO 4

Tempi di fornitura e consegna dei pasti agli anziani ospiti della "Casa Famiglia"

I pasti saranno preparati e forniti negli orari stabiliti dal Comune e specificati al precedente articolo 2.

Modalità e tempi di preparazione e fornitura dovranno essere osservati con scrupolosa attenzione.

In caso di sciopero del personale dell'aggiudicatario, dovrà essere garantito un pasto freddo la cui composizione verrà concordata con l'Ufficio Servizi Sociali del Comune. In tal caso, verrà corrisposto un prezzo determinato in accordo tra Comune e aggiudicatario.

ARTICOLO 5

Tempi di fornitura e consegna dei pasti ai bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia e la Scuola d'Infanzia Comunali

I pasti saranno preparati e forniti negli orari stabiliti dal Comune e specificati al precedente articolo 2.

Modalità e tempi di preparazione e fornitura dovranno essere osservati con scrupolosa attenzione.

In caso di sciopero del personale dell'aggiudicatario, dovrà essere garantito un pasto freddo la cui composizione verrà concordata con l'Ufficio Scuola del Comune. In tal caso, verrà corrisposto un prezzo determinato in accordo tra Comune e aggiudicatario.

ARTICOLO 6

Tempi di fornitura e consegna dei pasti agli utenti della Scuola d'Infanzia Statale, delle Scuole Primarie e della Scuola Secondaria di 1^ grado

L'aggiudicatario dovrà adeguare le proprie prestazioni alle necessità dei servizi, apportando conseguentemente le opportune modifiche organizzative al fine di consentire il miglior servizio agli utenti, garantendo la consegna nelle ore stabilite dall'Ufficio Scuola del Comune.

I dati relativi al numero delle colazioni da consegnare sono quelli presuntivamente consumati il giorno precedente. I dati relativi al numero dei pranzi giornalieri da consegnare saranno comunicati entro e non oltre le ore 10,00 del giorno del servizio direttamente all'aggiudicatario da parte delle scuole interessate. Dopo gli orari su indicati l'aggiudicatario non recepirà nessuna ulteriore indicazione.

Sono esclusi dalla prestazione del servizio i giorni festivi infrasettimanali e i periodi di chiusura delle scuole. In caso di sospensioni delle lezioni, in tutto o in parte, l'aggiudicatario verrà avvertito entro le ore 14,00 del giorno antecedente e nessun indennizzo potrà da esso essere preteso. In caso di sospensione delle lezioni per cause di forza maggiore che non consentano il rispetto di tale termine (neve, eventi climatici eccezionali, calamità, ecc.), l'aggiudicatario verrà avvertito appena possibile e nessun indennizzo sarà dovuto.

Il Comune, d'intesa con le istituzioni scolastiche competenti, si riserva la facoltà di apportare, in qualsiasi momento, variazioni ed adeguamenti, anche per singoli plessi scolastici, ai quali l'aggiudicatario dovrà attenersi. In caso di sciopero del personale dell'aggiudicatario, dovrà essere garantita la colazione nonché un pasto freddo la cui composizione verrà concordata con l'Ufficio Scuola del Comune. In tal caso, verrà corrisposto un prezzo determinato in accordo tra Comune e aggiudicatario. La colazione e i pasti dovranno essere somministrati direttamente in ciascuna delle scuole interessate.

Potranno essere erogati, altresì, presso le sedi della Scuola secondaria di 1^ grado e le sedi delle Scuole primarie pasti per alunni che frequentano corsi, laboratori e attività opzionali nei mesi di

attività didattica, purché richiesti ed autorizzati dall'Ufficio Scuola del Comune e nei limiti stabiliti al precedente articolo 2.

ARTICOLO 7
Organizzazione del servizio

L'aggiudicatario dovrà avvalersi come centri cottura esclusivamente della cucina centralizzata sita in Via G. Di Vittorio, n° 6, a Foiano della Chiana, quanto ai servizi nn° 1 e 3 e presso il Nido d'Infanzia Comunale "Giraetà", e della cucina presso la struttura educativa sita in Via del Castellare, n° 40, a Foiano della Chiana, quanto al servizio n° 2, escluso in Nido d'Infanzia Comunale "Giraetà". I costi relativi alla gestione di tutte le utenze negli immobili suddetti (es. luce, gas, riscaldamento, telefono, acqua, tassa rifiuti, ecc.), sono a carico dell'aggiudicatario. E' vietato l'utilizzo delle cucine per attività estranee e diverse da quelle disciplinate nel presente capitolato, quali ad esempio la preparazione di pasti per altri soggetti diversi dal Comune, senza l'espressa autorizzazione del Comune stesso.
Nell'organizzazione del servizio, inoltre, gravano a carico esclusivo dell'aggiudicatario, senza alcun onere per il Comune, l'acquisto delle attrezzature, e di ogni altro utensile necessario, che non siano già comprese nell'allegato elenco–inventario, necessarie alla cottura, conservazione e preparazione dei cibi (es. forni, fornelli, frigoriferi, pentole, stoviglie, ecc.) e la loro eventuale riparazione o sostituzione, nonché ogni altro eventuale materiale di consumo necessario, anche secondo quanto contenuto nel successivo articolo.
Fermo quanto sopra si specifica che:

Per il servizio n° 1:

I pasti verranno consegnati presso la mensa della "Casa Famiglia" posta al primo piano della struttura.
L'aggiudicatario dovrà fornire il materiale necessario per la preparazione dei tavoli vale a dire: tovaglie monouso in carta cellulosa, bavagli monouso in carta cellulosa, tovaglioli monouso in carta cellulosa, piatti in porcellana, posate in acciaio inox 18/10, bicchieri in vetro, saliera, formaggiera, oliera in acciaio inox 18/10 e/o vetro, tazze per la colazione in porcellana. E' assolutamente esclusa la plastica per qualsiasi tipo di stoviglie. Tutto quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli dovrà essere conforme alla normativa vigente.
E' a carico dell'aggiudicatario, durante la durata dell'appalto, la sostituzione di bicchieri, posate, piatti e quant'altro necessario, che durante il servizio appaltato andranno ad usurarsi e/o dovranno comunque essere sostituiti.
L'aggiudicatario, inoltre, dovrà fornire tutto quanto necessario per lo sporzionamento dei pasti (a titolo esemplificativo: mestoli, zuppiere, ciotole, ecc.).

Per il servizio n° 2:

I pasti verranno consegnati presso i locali della struttura educativa-scolastica di Via del Castellare, n° 40, adibiti alla consumazione delle colazioni, dei pranzi e delle merende dei bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia e la Scuola d'Infanzia Comunali.
L'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli e in particolare, per ogni bambino: tovaglietta monouso in carta cellulosa; tovagliolo monouso di carta cellulosa, due piatti in porcellana, (un piatto piano e un piatto fondo), bicchiere in vetro, posate in acciaio inox (un coltello, una forchetta, un cucchiaio da minestra, un cucchiaino), saliera, formaggiera, oliera in acciaio inox 18/10 e/o vetro. Tutto quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli dovrà essere conforme alla normativa vigente.
E' a carico dell'aggiudicatario, durante la durata dell'appalto, la sostituzione di bicchieri, posate, piatti e quant'altro necessario, che durante il servizio appaltato andranno ad usurarsi e/o dovranno comunque essere sostituiti.
L'aggiudicatario, inoltre, dovrà fornire tutto quanto necessario per lo sporzionamento dei pasti (a

titolo esemplificativo: mestoli, zuppiere, ciotole, ecc.), fermo restando che lo sporzionamento esula dalle prestazioni oggetto d'appalto, atteso che ad esso provvederà il personale dipendente del Comune.

Per il servizio n° 3:

L'approvvigionamento, la conservazione di alimenti e bevande, la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la preparazione dei refettori, la somministrazione di colazioni e pranzi, la sanitizzazione e la pulizia degli ambienti della Scuola d'Infanzia Statale, delle Scuole Primarie e della Scuola Secondaria di 1^ grado, il loro ordinato mantenimento e tutte le operazioni inerenti il servizio dovranno essere effettuate da personale dell'aggiudicatario.

Le colazioni e i pranzi verranno trasportati presso i refettori scolastici dei vari plessi indicati, insieme alle distanze, all'articolo 3, in contenitori multiporzione e distribuiti in ciascuna delle Scuole. Lo sporzionamento e la distribuzione delle colazioni e dei pranzi verrà effettuata dal personale dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli in particolare, per ogni alunno/utente: tovaglietta monouso in carta cellulosa, tovagliolo monouso di carta cellulosa, due piatti in porcellana, (un piatto piano e un piatto fondo), bicchiere in vetro, posate in acciaio inox (un coltello, una forchetta, un cucchiaio da minestra, un cucchiaino), saliera, formaggiera, oliera in acciaio inox 18/10 e/o vetro. Tutto quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli dovrà essere conforme alla normativa vigente. Si fa presente che il Comune metterà a disposizione, all'inizio del servizio, bicchieri in vetro infrangibile e posate in acciaio inox sufficienti per ogni alunno/utente. E' a carico dell'aggiudicatario, durante la durata dell'appalto, la sostituzione di bicchieri, posate, piatti e quant'altro necessario, che durante il servizio appaltato andranno ad usurarsi e/o dovranno comunque essere sostituiti.

L'aggiudicatario, inoltre, dovrà fornire tutto quanto necessario per lo sporzionamento dei pasti (a titolo esemplificativo: mestoli, zuppiere, ciotole, carrello scaldavivande, ecc.).

L'aggiudicatario dovrà provvedere in merito a:

- fornitura, preparazione e trasporto delle colazioni e dei pranzi presso i refettori scolastici dei vari plessi indicati, insieme alle distanze, all'articolo 3;
- preparazione dei refettori, dei tavoli e apparecchiatura;
- sporzionamento nei refettori delle Scuole;
- distribuzione dei pasti ai tavoli, assistenza e cura durante tutto il tempo del pranzo;
- sparecchiatura dei tavoli;
- pulizia con idonei prodotti detergenti di tavoli e sedie, delle attrezzature, dei locali refettorio, compreso il lavaggio dei pavimenti;
- sanitizzazione degli ambienti giornalieri secondo il piano di autocontrollo di cui ogni Scuola è dotata nel rispetto del Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni;
- controllo del numero di utenti (bambini, alunni e insegnanti) presenti al pranzo tramite il confronto tra le bolle di trasporto e gli utenti presenti al servizio giornaliero;
- firma e consegna del documento di trasporto al Comune;
- controllo dei macchinari di pulizia assegnati alla Scuola e del loro funzionamento;
- raccolta e rimozione dei rifiuti;
- lavori di pulizia generali dei refettori, ivi compresa diragnatura, lavaggio dei vetri, delle porte, delle superfici piastrellate e/o verniciate, pulizia dei piani di acciaio, lavastoviglie, frigoriferi ed ogni altro accessorio presente;
- deposito in frigo presso il plesso scolastico e sua conservazione, a 0°C /+ 4°C per almeno 72 ore, di una porzione di ogni colazione giornaliera confezionata in apposito contenitore chiuso con etichetta recante l'indicazione della colazione contenuta, la data e l'ora del confezionamento. La campionatura dovrà rimanere a disposizione per eventuali controlli di laboratorio qualora si dovessero verificare casi di intossicazione o altri fenomeni derivanti da assunzioni di cibo;

o deposito in frigo presso il plesso scolastico e sua conservazione, a 0°C /+ 4°C per almeno 72 ore, di una porzione di ogni pranzo giornaliero confezionata in apposito contenitore chiuso con etichetta recante l'indicazione del pranzo contenuto, la data e l'ora del confezionamento (sia per il primo sia per il secondo ed il contorno). La campionatura dovrà rimanere a disposizione per eventuali controlli di laboratorio qualora si dovessero verificare casi di intossicazione o altri fenomeni derivanti da assunzioni di cibo.

Il personale dell'aggiudicatario è autorizzato ad utilizzare ambienti, materiali, macchinari, utensili, elettrodomestici, telerie e quanto necessario e presente nelle Scuole per il funzionamento del servizio assegnato.

Le attrezzature, i materiali e i prodotti per la pulizia e il lavaggio delle stoviglie, dei tavoli, dei macchinari, degli elettrodomestici, dei pavimenti, dei refettori, del centro cottura, ecc. sono a carico dell'aggiudicatario.

E' a carico dell'aggiudicatario anche il lavaggio e la sanitizzazione delle stoviglie, di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli e dei contenitori multiporzione al termine del pranzo, dopo l'uscita degli utenti.

Gli elettrodomestici presenti nei refettori di proprietà del Comune vengono concessi in comodato gratuito dal Comune stesso all'aggiudicatario per tutta la durata dell'appalto. L'acquisto di ogni ulteriore elettrodomestico, l'eventuale riparazione o sostituzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria nonché l'acquisto di ogni altro eventuale materiale di consumo sono a carico dell'aggiudicatario, anche secondo quanto contenuto nel successivo articolo.

L'aggiudicatario nelle operazioni di preparazione dei refettori, somministrazione pasti, sanitizzazione e mantenimento degli ambienti della Scuola d'Infanzia Statale, delle Scuole Primarie e della Scuola Secondaria di 1^ grado dovrà osservare le seguenti norme:

- i locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- il personale addetto allo sporzionamento e alla distribuzione dovrà indossare appositi camice e cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e dovrà usare guanti monouso;
- i contenitori, le ceste del pane e la frutta devono essere tenuti sollevati da terra, anche durante le fasi di scarico;
- l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accortezza;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, ecc.) dovrà essere conservato con la massima cura in appositi armadietti;
- le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- le bottiglie dell'acqua o contenitori in vetro dovranno essere accuratamente lavati prima di essere collocati sui tavoli;
- le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- rilievo e trascrizione nelle schede delle temperature;
- prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
- qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei o qualunque altro motivo di difformità che renda il pasto non conforme alle prescrizioni igienico–sanitarie), il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere tempestivamente la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura, segnalando l'accaduto all'Ufficio Scuola del Comune;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo quando gli utenti hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere

preventivamente autorizzati dall'Ufficio Scuola del Comune;

- i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza invitando gli utenti ad assaporare e mangiare;
- il cibo, ancorché avanzato, non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione della frutta che può essere portata dagli alunni nelle classi (sono fatti salvi altri usi degli avanzi che comportino il riutilizzo non umano);
- le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita degli utenti, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparecchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi, ecc.), rimozione delle sedie, scopatura, lavaggio, grassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio e cucina.

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, aggiornare e conservare i piani di autocontrollo inerenti il ricevimento dei pasti, le temperature degli alimenti, le modalità di pulizia, la sanificazione e la pulizia degli ambienti come da Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni.

I piani di autocontrollo dovranno rimanere depositati presso le cucine delle Scuole ed il personale sarà tenuto ad attuarli, registrarli, aggiornarli e a farli consultare in caso di controllo da parte del Comune, dell'A.S.L., di ditte fiduciarie inviate dal Comune per il controllo di quanto previsto dal Regolamento suddetto ed altri organismi autorizzati dal Comune stesso.

Tempi e orari del servizio saranno comunicati dall'Ufficio Scuola del Comune prima dell'inizio del servizio. Eventuali modificazioni o interruzioni saranno comunicate con la massima tempestività dal medesimo Ufficio.

Relativamente al servizio di trasporto delle colazioni e dei pranzi presso i refettori scolastici, l'aggiudicatario dovrà assicurare un'intercorrenza di tempo non superiore a 10 minuti tra il termine della preparazione della colazione e/o della cottura del pranzo e la consegna alle Scuole situate in Foiano della Chiana. Circa la Scuola Primaria sita nella frazione di Pozzo della Chiana, l'intercorrenza di tempo tra il termine della preparazione della colazione e/o della cottura del pranzo e la consegna al refettorio non dovrà essere superiore a 15 minuti.

Il servizio dovrà essere svolto con automezzo/i idoneo/i che abbia/abbiano ricevuto l'assenso igienico–sanitario e/o comunque conforme/i alle specifiche di cui al Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni nonché adeguata copertura assicurativa in base alla normativa vigente.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori ed automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65° C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i + 10° C.

E' in facoltà dell'aggiudicatario impiegare uno o più mezzi, ferma restando la completa e piena responsabilità del medesimo a garanzia dell'assoluto rispetto della puntualità del servizio. Il servizio di trasporto dovrà essere garantito anche in caso di guasti o incidenti. L'aggiudicatario dovrà quindi organizzare il servizio in modo da garantire la puntualità delle consegne in tale ipotesi.

L'aggiudicatario resterà comunque responsabile della qualità, del gusto, delle temperature, della conservazione e della rispondenza igienico-sanitaria del cibo in conseguenza del trasporto.

ARTICOLO 8
Manutenzioni e utilizzo dei locali e delle attrezzature

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulle strutture concesse in comodato gratuito all'aggiudicatario sono a carico dello stesso.
L'aggiudicatario dovrà eseguire il controllo periodico degli impianti degli immobili (elettrico, idraulico, gas, ecc.) Le manutenzioni ordinarie e straordinarie devono essere effettuate anche sulle macchine, sulle attrezzature, sugli arredi e su quant'altro preso in consegna dall'aggiudicatario, secondo l'elenco-inventario allegato al presente capitolato.
L'aggiudicatario dovrà eseguire il controllo periodico delle macchine (ad esempio: funzionamento degli organi meccanici e idraulici, pulizia ingranaggi, controllo e manutenzioni impianto lavastoviglie, adduzione detersivi, sistemi di trasmissione quali cinghie, quadro comandi) ed effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria secondo quanto prescritto dai libretti di uso e di manutenzione di ogni macchina. La manutenzione ordinaria e straordinaria dovrà essere effettuata da ditta specializzata. A tal proposito, l'aggiudicatario dovrà stipulare un contratto con una ditta specializzata per la manutenzione delle macchine, che dovrà prevedere anche un pronto intervento per la riparazione delle stesse entro 24 ore dal guasto.
Gli interventi eseguiti, sia di manutenzione, ordinaria e straordinaria, sia i controlli devono essere annotati su apposito registro che, se richiesto, deve essere messo a disposizione del Comune.
Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.
Il Comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi e l'aggiudicatario s'impegna a consentire l'accesso alla strutture e la verifica degli impianti su semplice richiesta del Comune.
Il Comune ha comunque accesso, fuori dall'orario di preparazione dei pasti, alle strutture per effettuare verifiche sulla manutenzione degli impianti, delle strutture stesse e delle attrezzature.
Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto, il Comune si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione, addebitando all' aggiudicatario l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.
L'aggiudicatario, senza autorizzazione del Comune, non potrà apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi che non risultino riconducibili agli obblighi dell'aggiudicatario stesso, in quanto manutenzione ordinaria o straordinaria.
L'aggiudicatario non potrà superare la capacità calorica massima degli impianti prevista dal C. P. I. In caso di superamento della capacità calorica, l'aggiudicatario s'impegna ad acquisire preventivamente le prescritte autorizzazioni.
Il Comune dà in consegna all'aggiudicatario in comodato gratuito per tutta la durata dell'appalto le strutture, le attrezzature e gli arredi previsti dall'elenco-inventario allegato al presente capitolato.
Si fa presente che in tutti gli ambienti oggetto d'appalto – eccettuati i Nidi d'Infanzia Comunali – sono presenti erogatori di acqua potabile, che dovrà essere utilizzata durante la consumazione dei pasti e delle diverse esigenze degli utenti. L'aggiudicatario è tenuto all'acquisto di contenitori in vetro nel numero occorrente alla soddisfazione delle esigenze degli utenti.
Gli interventi manutentivi a carico dell'aggiudicatario ai sensi del presente articolo includono le analisi di controllo sull'acqua erogata, da effettuarsi secondo la periodicità prevista nel sistema di sicurezza adottato, ed indicata nell'offerta tecnico-qualitativa. Copia dei risultati delle analisi dovrà essere trasmessa tempestivamente al Comune.
Allo scadere del contratto, l'aggiudicatario riconsegnerà al Comune i locali con impianti e attrezzature annesse ricevuti in comodato gratuito. Essi dovranno essere riconsegnati, tramite verbale sottoscritto in calce dal Responsabile dell'Area "Servizi alla Persona" del Comune, in

perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
E' facoltà dell'aggiudicatario di sostituire le strumentazioni ed ogni dotazione delle cucine, fermo restando l'obbligo della restituzione delle dotazioni di proprietà del Comune alla scadenza dell'affidamento, secondo quanto risultante dall'elenco-inventario allegato al presente capitolato.
Le strumentazioni, le macchine e gli utensili sostituiti con oneri a carico dell'aggiudicatario allo scadere dell'appalto entreranno a far parte del patrimonio del Comune.
Le attrezzature dovranno essere posizionate nella loro originaria collocazione presso i centri cottura, salvo diversa possibilità concordata tra le parti.
La manutenzione straordinaria a carico dell'aggiudicatario si estende all'obbligo di sostituzione di qualsiasi macchina, impianto e attrezzatura che, nel corso della durata dell'appalto, venisse a rendersi inutilizzabile per ogni e qualsiasi causa (es. imperizia, incuria, mancata manutenzione, usura, manomissione, furto).
In caso d'inadempienza in proposito da parte dell'aggiudicatario, detti interventi sostitutivi saranno sostenuti dal Comune ed addebitati totalmente all'aggiudicatario.

ARTICOLO 9
Obblighi e responsabilità dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario deve usare, nella conduzione del servizio, diligenza, puntualità e correttezza, tenendo presenti le modalità indicate dal Comune.
Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio in collaborazione con i competenti uffici del Comune, l'aggiudicatario s'impegna a destinare personale idoneamente preparato allo scopo, con autonomia decisionale effettiva rispetto alle problematiche di carattere gestionale ed operativo. Il nome del responsabile, la sua reperibilità telefonica e il numero di fax dovranno essere resi noti all'Ufficio Scuola, all'Ufficio Tecnico e all'Ufficio Servizi Sociali del Comune prima dell'effettivo inizio del servizio. La persona indicata dovrà essere dotata di telefono cellulare il cui numero sarà comunicato ai detti Uffici. Dovrà essere indicata un'ulteriore persona da contattare in caso di assenza, a qualunque titolo dovuta. Ogni comunicazione fatta al soggetto indicato dall'aggiudicatario verrà considerata, ad ogni effetto, come fatta all'aggiudicatario stesso.
In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi s'intenderà l'aggiudicatario.
L'aggiudicatario sarà comunque tenuto a risarcire il Comune del danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni contenute nel presente capitolato, ogni qual volta venga accertato che tale danno si sia verificato in violazione delle direttive impartite dal Comune.
E' tassativamente vietato l'utilizzo di organismi geneticamente modificati (O. G. M.).
L'aggiudicatario deve essere in regola con quanto disposto dai Regolamenti C.E. n° 852/2004 e n° 2073/2005, e successive modifiche e integrazioni, in materia di controllo e nello specifico:

- essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e di ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività;
- dotarsi di un piano di autocontrollo, basato sui principi dell'H.A.C.C.P., elaborato in maniera specifica per la tipologia dell'attività svolta;
- nelle operazioni di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti, dovrà utilizzare personale in regola con la formazione, ai sensi della normativa vigente;
- effettuare verifiche analitiche, su superfici, attrezzature ed alimenti pronti come previsto dal Regolamento C.E. n° 2073/2005, e successive modifiche e integrazioni;
- l'aggiudicatario, su richiesta del Comune, dovrà essere in grado di fornire:

1) copie della autorizzazioni sanitarie;
2) copia del piano di autocontrollo o di un estratto, con evidenziati i C.C.P., il monitoraggio ed i limiti critici. Il Comune declina ogni responsabilità qualora il piano di autocontrollo, redatto

dall'aggiudicatario, sia giudicato inadeguato da parte degli operatori della A.S.L. in sede di controllo ufficiale;

3) copie degli attestati di formazione del personale addetto alla manipolazione alimenti;
4) copie dei certificati delle analisi effettuate in autocontrollo.

ARTICOLO 10
Continuità del servizio

Il servizio oggetto dell'appalto non può essere sospeso o abbandonato per alcuna causa, senza il preventivo benestare del Comune.
Eventuali cause di forza maggiore dovranno essere tempestivamente comunicate al Comune che valuterà, insieme all'aggiudicatario, la soluzione più idonea per la continuazione del servizio.
In ogni caso di sospensione o abbandono del servizio non autorizzato dal Comune, le maggiori spese sostenute dal Comune stesso in conseguenza della sospensione o dell'abbandono saranno addebitate all'aggiudicatario, fermo restando l'applicazione delle penali del caso.
Le eventuali opere di manutenzione ordinaria o straordinaria, da qualunque fatto derivanti non costituiscono causa di forza maggiore. L'aggiudicatario è, pertanto, tenuto ad assicurare ugualmente e ordinatamente il servizio, secondo i criteri di cui al presente capitolato.

ARTICOLO 11
Preparazione pasti e ambienti relativamente alla fornitura di pasti agli anziani ospiti della "Casa Famiglia"

I pasti dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. Tutti i prodotti alimentari adoperati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere per caratteristiche alle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente nonché dal Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni.
L'aggiudicatario deve acquisire l'autorizzazione igienico–sanitaria prevista dalla Legge n° 283/1962 ovvero apposita notifica ai sensi del Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni, in materia di igiene di alimenti e bevande.
L'aggiudicatario dovrà inoltre essere in possesso del C.P.I. e di ogni altra documentazione tecnica prevista dalla legge per l'utilizzo del centro cottura. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dal Comune per la verifica della conformità del servizio.
La conservazione dei pasti dovrà essere assicurata secondo quanto disposto dal Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni.
Nella preparazione dei pasti destinati alla "Casa Famiglia" l'aggiudicatario dovrà utilizzare apposito scaldavivande attivo, idoneo alle esigenze di mantenimento delle temperature durante la preparazione dei pasti con una capienza di almeno 50 pasti.
La fornitura dello scaldavivande è a carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 12
Preparazione pasti e ambienti relativamente alla fornitura di pasti ai bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia e la Scuola d'Infanzia Comunali

I pasti dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. Tutti i prodotti alimentari adoperati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere per caratteristiche alle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente nonché dal Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni.
L'aggiudicatario deve acquisire l'autorizzazione igienico–sanitaria prevista dalla Legge n°

283/1962 ovvero apposita notifica ai sensi del Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni, in materia di igiene di alimenti e bevande.
L'aggiudicatario dovrà inoltre essere in possesso del C.P.I. e di ogni altra documentazione tecnica prevista dalla legge per l'utilizzo del centro cottura. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dal Comune per la verifica della conformità del servizio.
La conservazione dei pasti dovrà essere assicurata secondo quanto disposto dal Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni.

ARTICOLO 13
Preparazione pasti e ambienti relativamente alla fornitura di pasti agli utenti della Scuola d'Infanzia Statale, delle Scuole Primarie e della Scuola Secondaria di 1^ grado.

I pasti dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. La preparazione, la confezione, la cottura e il trasporto, la preparazione di refettori e/o ambienti dove si svolgerà il servizio nonché il mantenimento ordinato degli stessi, la somministrazione di colazioni e pranzi, la sanitizzazione e il mantenimento dei locali delle Scuole saranno effettuati da personale dipendente dell'aggiudicatario. Per l'organizzazione e le modalità di consegna ai plessi scolastici, la preparazione dei refettori, la somministrazione dei pasti, la sanitizzazione e l'ordinato mantenimento degli ambienti si rinvia alle disposizioni precedenti.
L'aggiudicatario deve acquisire l'autorizzazione igienico–sanitaria prevista dalla legge n° 283/1962 ovvero apposita notifica ai sensi del Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni, in materia di igiene di alimenti e bevande.
L'aggiudicatario dovrà inoltre essere in possesso del C.P.I. e di ogni altra documentazione tecnica prevista dalla legge per l'utilizzo del centro cottura.
Tutti i prodotti alimentari adoperati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere per caratteristiche alle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente nonché dai Regolamenti C.E. n° 852/2004 e n° 2073/2005, e successive modifiche e integrazioni nonché ad ogni altra normativa di legge applicabile. Per il confezionamento dei pasti sono esclusi contenitori in polistirolo e in altro materiale espanso.
I singoli componenti di ogni pranzo dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, per i formaggi grattugiati, ecc.) conformi alle normative vigenti.
I pranzi dovranno essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di pietanza.
I pranzi dovranno essere serviti in piatti idonei a separare le singole componenti della pietanza già pronte per la consegna o dovranno comunque essere rinvenute soluzioni tecniche che garantiscano lo stesso risultato (ad esempio, il contorno separato dal prosciutto o dalla diversa pietanza che costituisce il secondo piatto).
In ciascun contenitore deve essere apposta etichetta riportante la tipologia della pietanza (primo, secondo, contorno), l'ora, la data di confezionamento, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, le temperature al momento del confezionamento, il peso.
La frutta deve essere lavata, sporzionata e confezionata in contenitori di plastica uso alimentare.
I cibi dovranno essere trasportati in contenitori multiporzioni in materiale idoneo, che mantengano inalterata la temperatura in modo che non si raffreddino nel tempo necessario alla loro distribuzione presso i diversi plessi scolastici, rispondenti ai requisiti di cui al D.M. 21.3.1973, e successive modifiche e integrazioni, e al Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive

modifiche e integrazioni, e comunque nel pieno rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti.
I contenitori saranno forniti dall'aggiudicatario.
La conservazione dei pasti dovrà essere assicurata secondo quanto disposto dal Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche e integrazioni.
Qualora il centro cottura centralizzato del Comune dovesse rendersi temporaneamente inutilizzabile per qualunque causa di forza maggiore, l'aggiudicatario sarà comunque obbligato a fornire pasti nella quantità e nella qualità previste dal presente capitolato, sia per la Casa Famiglia sia per le Scuole. L'impossibilità di utilizzo del centro cottura dovrà essere comunicato immediatamente all'Ufficio Tecnico del Comune, che verificherà l'effettiva esistenza delle condizioni che lo rendano temporaneamente inutilizzabile. L'aggiudicatario è responsabile dell'adozione di tutte le misure organizzative necessarie per assicurare la puntualità e regolarità nella fornitura dei pasti, secondo le disposizioni del presente capitolato, anche in caso di inutilizzabilità del centro cottura per periodi continuativi di almeno 60 giorni.

ARTICOLO 14

Servizio di fornitura di pasti agli anziani ospiti della "Casa Famiglia" – Menù

La composizione del menù mensile, con variazione per le quattro settimane, deve essere rispettata e deve rispondere alle grammature.
Il menù verrà comunicato all'aggiudicatario da parte dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune e potrà subire variazioni, a insindacabile giudizio dell'Ufficio stesso, nel corso dell'anno.
Dovranno essere rispettate le grammature allegate al presente capitolato.
Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nel menù fossero necessari ingredienti non previsti, questi dovranno comunque essere forniti dall'aggiudicatario, senza alcuna maggiorazione rispetto al prezzo di aggiudicazione, e dovranno essere in ogni caso concordati col Comune.
Per eventuali problemi di salute degli anziani, dietro richiesta dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune, l'aggiudicatario dovrà predisporre una dieta in bianco, senza ulteriori costi per il Comune stesso, o una dieta speciale, secondo le indicazioni del medico di riferimento dell'anziano.
Per la preparazione dei pasti l'aggiudicatario dovrà rispettare le tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.
L'aggiudicatario s'impegna ad assicurare la sostituzione di pietanze non conformi a qualunque titolo al presente capitolato, entro 20 minuti dalla prima consegna, fermo restando l'applicazione delle penali per l'inadempimento nel quale l'aggiudicatario stesso sia incorso.
Le variazioni di menù, fermo restando che dovranno comunque essere in ogni caso autorizzate dal Comune e che, in assenza di autorizzazione si darà luogo all'applicazione delle penali previste, potranno essere effettuate, in via temporanea e straordinaria, nei seguenti casi:

1. guasto degli impianti di produzione dei pasti, solamente nel periodo immediatamente successivo al verificarsi dell'evento, fermo restando l'obbligo per l'aggiudicatario di provvedere a propria cura e spese a ripristinare la regolarità della fornitura;
2. interruzione temporanea della produzione dei pasti per scioperi, incidenti, interruzione di energia elettrica;
3. avaria degli impianti di refrigerazione solamente nel periodo immediatamente successivo al verificarsi dell'evento, fermo restando l'obbligo per l'aggiudicatario di provvedere a propria cura e spese a ripristinare la regolarità della fornitura.

ARTICOLO 15

Servizio di fornitura di pasti ai bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia e la Scuola d'Infanzia Comunali - Menù

La composizione del menù mensile, con variazione per le quattro settimane (menu estivo) e le cinque settimane (menu invernale), deve essere rispettata, deve rispondere alle grammature e sottoposta a previa vidimazione vincolante del S.I.A.N. dell'A.S.L. competente per territorio.
Il menù verrà comunicato all'aggiudicatario da parte dell'Ufficio Scuola del Comune e potrà subire variazioni, a insindacabile giudizio dell'Ufficio stesso, nel corso dell'anno.
Dovranno essere rispettate le grammature allegate al presente capitolato.
Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nel menù fossero necessari ingredienti non previsti, questi dovranno comunque essere forniti dall'aggiudicatario, senza alcuna maggiorazione rispetto al prezzo di aggiudicazione, e dovranno essere in ogni caso concordati col Comune.
Per la preparazione dei pasti l'aggiudicatario dovrà rispettare le tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.
L'aggiudicatario s'impegna ad assicurare la sostituzione di pietanze non conformi a qualunque titolo al presente capitolato, entro 20 minuti dalla prima consegna, fermo restando l'applicazione delle penali per l'inadempimento nel quale l'aggiudicatario stesso sia incorso.
Le variazioni di menù, fermo restando che dovranno comunque essere in ogni caso autorizzate dal Comune e che, in assenza di autorizzazione si darà luogo all'applicazione delle penali previste, potranno essere effettuate, in via temporanea e straordinaria, nei seguenti casi:

1. guasto degli impianti di produzione dei pasti, solamente nel periodo immediatamente successivo al verificarsi dell'evento, fermo restando l'obbligo per l'aggiudicatario di provvedere a propria cura e spese a ripristinare la regolarità della fornitura;
2. interruzione temporanea della produzione dei pasti per scioperi, incidenti, interruzione di energia elettrica;
3. avaria degli impianti di refrigerazione solamente nel periodo immediatamente successivo al verificarsi dell'evento, fermo restando l'obbligo per l'aggiudicatario di provvedere a propria cura e spese a ripristinare la regolarità della fornitura.

ARTICOLO 16

Servizio di fornitura di pasti agli utenti della Scuola d'Infanzia Statale, delle Scuole Primarie e della Scuola Secondaria di 1^ grado – Menù

La composizione del menù mensile, con variazione per le cinque settimane, deve essere rispettata, deve rispondere alle grammature e sottoposta a previa vidimazione vincolante del S.I.A.N. dell'A.S.L. competente per territorio.
Il menù verrà comunicato all'aggiudicatario da parte dell'Ufficio Scuola del Comune e potrà subire variazioni, a insindacabile giudizio dell'Ufficio stesso, nel corso dell'anno.
Dovranno essere rispettate le grammature allegate al presente capitolato.
Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nel menù fossero necessari ingredienti non previsti, questi dovranno comunque essere forniti dall'aggiudicatario, senza alcuna maggiorazione rispetto al prezzo di aggiudicazione, e dovranno essere in ogni caso concordati col Comune.
Per la preparazione dei pasti l'aggiudicatario dovrà rispettare le tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.
L'aggiudicatario s'impegna ad assicurare la sostituzione di pietanze non conformi a qualunque titolo al presente capitolato, entro 20 minuti dalla prima consegna, fermo restando l'applicazione delle penali per l'inadempimento nel quale l'aggiudicatario stesso sia incorso.
Le variazioni di menù, fermo restando che dovranno comunque essere in ogni caso autorizzate dal Comune e che, in assenza di autorizzazione si darà luogo alle penali previste, potranno essere effettuate, in via temporanea e straordinaria, nei seguenti casi:

1. guasto degli impianti di produzione dei pasti, solamente nel periodo immediatamente successivo al verificarsi dell'evento, fermo restando l'obbligo per l'aggiudicatario di provvedere a propria cura e spese a ripristinare la regolarità della fornitura;
2. interruzione temporanea della produzione dei pasti per scioperi, incidenti, interruzione di energia elettrica;
3. avaria degli impianti di refrigerazione solamente nel periodo immediatamente successivo al verificarsi dell'evento, fermo restando l'obbligo per l'aggiudicatario di provvedere a propria cura e spese a ripristinare la regolarità della fornitura.

Si specifica che per le colazioni dovranno essere rispettate le grammature allegate al presente capitolato.

ARTICOLO 17
Diete speciali e variazioni menù

A seguito di particolari necessità alimentari del bambino, dovute ad esigenze di ordine etico-religioso o cliniche, presentando all'Ufficio Scuola del Comune, rispettivamente richiesta del genitore o di chi ne fa le veci o idonea certificazione medico-specialistica, da parte dei genitori o di chi ne fa le veci, potranno essere previste diete speciali o variazioni al menù. Le diete speciali dovranno essere redatte da personale specializzato ai sensi della normativa regionale per alimentaristi ed essere conformi alla normativa sulla somministrazione di pasti per celiaci nonché alle esigenze patologiche dell'utenza.

L'Ufficio Scuola trasmetterà copia di tale documentazione al Referente della relativa mensa scolastica e per conoscenza alla Scuola interessata.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari o prodotti dietetici necessari all'esecuzione di diete speciali, anche se non espressamente previste dal presente capitolato, sono a carico dell' aggiudicatario e senza alcuna maggiorazione rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Agli utenti sottoposti a regime dietetico speciale dovrà essere garantito un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

ARTICOLO 18
Portate aggiuntive al menù

Con riferimento tanto al servizio scolastico quando al servizio in favore degli ospiti della "Casa Famiglia", l'aggiudicatario è tenuto a fornire le vivande richieste dal competente Ufficio Comunale in aggiunta e indipendentemente dai menù che l'aggiudicatario è comunque tenuto a preparare e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, nei limiti previsti dal precedente articolo 2.

In tali ipotesi le vivande potranno essere fornite anche in piatti e stoviglie monouso in plastica, conformi alle normative vigenti.

ARTICOLO 19
Prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'aggiudicatario deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'aggiudicatario, entro la data di effettivo utilizzo dei locali, deve predisporre un piano di valutazione dei rischi.

L'aggiudicatario, inoltre, non oltre la data di effettivo utilizzo dei locali, deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine, l'aggiudicatario dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa al Comune.
Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.
L'aggiudicatario è responsabile del rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro, di cui al decreto legislativo n° 81/2008, e successive modifiche e integrazioni.

ARTICOLO 20
Pulizia ed igiene delle strutture di produzione

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i centri cottura sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I detersivi che saranno utilizzati per il servizio di pulizia devono essere conformi alla normativa vigente.
Di tutti i prodotti di pulizia che l'aggiudicatario intende utilizzare devono essere presentate ai competenti Uffici Comunali, prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, le schede tecniche di sicurezza.
Ove disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili.
Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, gli ambienti (centri cottura e refettori), le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature ivi presenti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dalla normativa vigente in materia.
Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
Prima di procedere alle operazioni di pulizia gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.
L'aggiudicatario deve effettuare presso i centri cottura e i refettori un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e successivamente con la periodicità prevista e certificata dal piano di autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti e nella piena tutela degli utenti. Tutta la documentazione attestante gli interventi dovrà essere trasmessa all'Ufficio Scuola del Comune.
Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone adibite a tali attività detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.
Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite durante l'effettuazione delle preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle strutture di produzione e consumo dei pasti (centri cottura e refettori), comprese le facciate esterne dei vetri, è a carico dell'aggiudicatario, il quale deve aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.
Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito esclusivamente a tale funzione.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'aggiudicatario ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune in materia di raccolta differenziata.
I servizi igienici annessi alle cucine dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.
In ogni caso dovranno essere garantiti tutti gli interventi necessari a garanzia dell'assenza di scarafaggi, topi e altri insetti o animali nell'assoluto rispetto delle normative igienico-sanitarie.

ARTICOLO 21
Ulteriori obblighi dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario è obbligato alla completa osservanza, nei riguardi del personale alle proprie dipendenze, di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. di categoria, accordi confederali, regionali, locali ed aziendali nonché delle disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali, ecc.
Fa pure carico all'aggiudicatario, per il personale alle proprie dipendenze, il pagamento di tutti i contributi pertinenti al datore di lavoro ed inerenti l'assicurazione di invalidità, vecchiaia e superstiti, l'assicurazione infortuni, malattie, disoccupazione, ecc.
Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà sull'aggiudicatario, restando sollevato il Comune nonché il personale eventualmente preposto alla sorveglianza. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'aggiudicatario solleva il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.
L'aggiudicatario risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti possa derivare al Comune o a terzi.
L'aggiudicatario s'impegna inoltre all'osservanza puntuale della normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e degli alimenti. L'aggiudicatario è tenuto, per il personale assegnato al servizio di manipolazione degli alimenti e di preparazione dei pasti, al rispetto di quanto previsto nella D. G. R. n° 559/2008.
Costituisce specifico obbligo dell'aggiudicatario organizzare il servizio in modo da evitare qualsiasi discontinuità anche in caso di malattia o assenza, per qualunque motivo, del personale assegnato in via principale. L'aggiudicatario dovrà individuare preventivamente il personale supplente e fornire allo stesso l'opportuna preparazione e formazione. L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune la sostituzione di personale anche temporanea.
L'aggiudicatario dovrà fornire in qualsiasi momento, a richiesta del Comune, le ricevute mensili dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio oggetto di appalto e qualunque ulteriore documento utile allo scopo a giudizio del Comune.
In applicazione dell'articolo 5 del D.P.R. n° 207/2010, il Comune si attiverà come soggetto sostitutivo se verranno accertate irregolarità retributive da parte dell'aggiudicatario.
L'aggiudicatario deve attenersi ai menù allegati al presente capitolato osservando, per gli ingredienti principali, le grammature indicate nelle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica, approvate con deliberazione della Giunta Regionale Toscana n° 1127/2010. Per tutto quanto non esplicitamente previsto nel presente capitolato è da intendersi vincolante per l'aggiudicatario il contenuto delle predette Linee di indirizzo.
L'aggiudicatario, oltre al rispetto degli obblighi previsti dal presente capitolato, è tenuto:

a) a svolgere il servizio con adeguata organizzazione e struttura aziendale:

b) a conformare le proprie attività alla normativa comunitaria, nazionale e regionale toscana per il settore;

c) ad adeguare le proprie prestazioni al piano H.A.C.C.P. e a recepire le modifiche che dovessero esservi apportate nel corso del tempo;

d) a svolgere la formazione periodica dei lavoratori in materia di processi alimentari e a consegnare al Comune la relativa documentazione;
e) ad impiegare lavoratori moralmente integri, fisicamente idonei ai compiti da eseguire ed in regola con le prescrizioni igienico-sanitarie;
f) a dotare gli operatori (e il Coordinatore quando si trova sui luoghi di lavoro) del vestiario prescritto dalle norme igienico-sanitarie nonché dei dispositivi di protezione individuale e dei tesserini identificativi imposti dal decreto legislativo n° 81/2008, e successive modifiche e integrazioni;
g) a vigilare affinché i lavoratori mantengano il segreto professionale su fatti e circostanze di cui dovessero venire a conoscenza;
h) a garantire che i lavoratori compiano in modo professionale e responsabile le mansioni loro attribuite ed instaurino rapporti cordiali con tutti i soggetti presenti nelle strutture interessate;
i) ad assicurare fin dal primo giorno la sostituzione degli operatori assenti;
j) a non rimpiazzare gli operatori assenti con quelli assegnati ad altre postazioni, per evitare che le stesse rimangano sguarnite anche per un solo giorno, salvo il caso giustificato in cui la riduzione temporanea di personale in queste ultime non determini scompensi per la presenza di un numero di utenti sensibilmente inferiore a quello consueto;
k) a sostituire in modo definitivo, entro 5 (cinque) giorni dalla motivata richiesta scritta del Comune e nel rispetto delle modalità previste dalla legge 20.5.1970, n° 300 e dal C.C.N.L. del settore, i lavoratori mostratisi più volte inadeguati ai rispettivi compiti o che si rendano responsabili di accertate azioni dolose nei confronti degli utenti, del personale statale o dei beni utilizzati, oppure di comportamenti lesivi dell'immagine del Comune;
l) ad assicurare la costante reperibilità;
m) ad affidare, senza onere per il Comune, a figure professionali competenti (medico, dietista, specialista in scienze dell'alimentazione o altre figure specialistiche per diete personalizzate per patologia) la redazione delle diete speciali, che devono essere consegnate:
• alla segreteria della Scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori);
• ai genitori/tutori del bambino;
• alla cucina ove vengono preparati i pasti;
• al S.I.A.N. della A.S.L. territorialmente competente;
n) a comunicare al Comune l'eventuale perdita anche di uno solo dei requisiti che consentono ai privati di mantenere una pubblica commessa;
o) a mettere a conoscenza il Comune di variazioni dei poteri di rappresentanza che dovessero essere apportate alla propria struttura d'impresa.

ARTICOLO 22
Formazione

L'aggiudicatario dovrà predisporre e consegnare al Comune, prima della stipula del contratto di affidamento del servizio, copia degli attestati di formazione e aggiornamento del personale, ai sensi della D. G .R. n° 559/2008.
Qualora il Comune attui corsi di formazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e in materia igienico–sanitaria relativi all'oggetto del presente appalto, il personale dell'aggiudicatario, dietro richiesta del Comune, è obbligato a partecipare.

ARTICOLO 23
Vestiario

L'aggiudicatario, in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio idonea divisa da lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione di rischio.

Durante l'esecuzione del servizio, sui vestiti gli operatori dovranno indossare una targhetta di riconoscimento con il nome e cognome del lavoratore e il nome dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 24

Attività informative e di conoscenza con le famiglie

L'aggiudicatario dovrà collaborare a tutte le iniziative promosse dal Comune tese ad una informazione corretta sull'alimentazione scolastica e degli anziani, partecipando con personale qualificato a incontri o altre forme di conoscenza con specialisti della nutrizione, dell'igiene e salute, della crescita dei bambini, che annualmente verranno definiti in un piano di lavoro con la presenza delle Scuole e del Comune, anche tramite la Commissione mensa per quanto riguarda l'utenza scolastica.

ARTICOLO 25

Commissione mensa

Al fine di vigilare sul corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica, il Comune ha istituito la Commissione mensa con il compito di:

a) favorire la partecipazione, assicurare la massima trasparenza nella gestione del servizio di refezione scolastica e attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento degli utenti;

b) verificare la qualità del servizio di ristorazione scolastica fornito dagli aggiudicatari, anche mediante compimento di assaggi e rilevazione dell'indice di gradimento da parte degli utenti;

c) compiere la verifica del rispetto delle disposizioni che regolano la fornitura del servizio di ristorazione scolastica, in aggiunta e a supporto dei compiti di verifica e controllo propri del responsabile della struttura organizzativa interessata;

d) consentire il miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica, attraverso un ruolo propositivo;

e) collaborare col Comune e con i servizi dell'A.S.L. territorialmente competente alla promozione di programmi, attività e gruppi di lavoro tesi a sviluppare un'educazione alimentare e nutrizionale nei confronti dei bambini e dei loro genitori, insegnanti e personale non docente;

f) promuovere iniziative tese al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica nel suo complesso;

g) verificare e controllare:

- la qualità, la quantità e la provenienza degli alimenti somministrati;
- la corrispondenza in generale dei servizi e dei prodotti offerti alle disposizioni del capitolati d'appalto.

L'aggiudicatario s'impegna a consentire lo svolgimento delle attività di competenza della Commissione mensa quali risultanti dal provvedimento di istituzione e di regolamentazione delle sue attività.

L'aggiudicatario s'impegna, altresì, all'osservanza delle indicazioni provenienti dall'Ufficio Scuola del Comune e derivanti dall'attività della Commissione, adottando tutte le misure organizzative, gestionali e di miglioramento nel mantenimento delle condizioni previste dal presente capitolato.

ARTICOLO 26

Costituzione in mora

I termini e le comminatorie contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'aggiudicatario, salvo i casi espressamente previsti.

ARTICOLO 27

Disposizioni per il termine dell'appalto

A fine appalto l'aggiudicatario dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il naturale deterioramento d'uso.
In caso di ammanco di materiale o attrezzature o rotture si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sia determinato di comune accordo con i competenti Uffici Comunali al momento della loro restituzione, in base allo stato di manutenzione ed efficienza preesistente.

ARTICOLO 28
Valutazione dei rischi da interferenze

Al presente capitolato viene accluso il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.), ai sensi dell'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n° 81/2008, e successive modifiche e integrazioni.
Il D.U.V.R.I. sarà firmato dal Comune e dall'aggiudicatario, che si impegneranno a collaborare, coordinarsi e vigilare affinché vi sia data piena attuazione, nonché ad apportarvi le modifiche e le integrazioni che si rendessero necessarie durante l'espletamento del servizio.
Gli eventuali costi aggiuntivi a carico dell'aggiudicatario per l'inserimento delle variazioni indicate nel precedente capoverso dovranno essere documentati ed espressamente approvati dal Comune con comunicazione scritta.

ARTICOLO 29
Disposizioni finali

L'aggiudicatario, all'atto dell'assunzione dei servizi oggetto del presente capitolato, dovrà essere perfettamente a conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature per l'espletamento dei servizi affidati.
Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Allegati:
- A-Tabelle merceologiche;
- B-Menu "Casa Famiglia";
- C-Grammature "Casa Famiglia";
- D-Menù invernale, grammature e ricettario Nidi d'Infanzia, Scuole d'Infanzia, Scuole primarie e Scola Secondaria di 1° grado;
- E-Menu estivo e grammature Nidi d'Infanzia e Scuola d'Infanzia Comunali;
- F-Menù estivo, grammature e ricettario Scuola d'Infanzia Statale, Scuole primarie e Scola Secondaria di 1° grado;
- G-Planimetria locali cucina "Casa Famiglia";
- H-Planimetria locali cucina "Castellare;
- I-Elenco-Inventario
- L-D.U.V.R.I.

Foiano della Chiana, 7 maggio 2015

IL RESPONSABILE DELL'AREA ORGANIZZATIVA
"SERVIZI ALLA PERSONA"
f.to Dr. Franco Del Santo
(firma sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'articolo 3,
comma 2, del decreto legislativo n° 39/1993)