

Art. 5 – Oneri generali a carico della Ditta appaltatrice

1. Il servizio oggetto del presente capitolato che l'Impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:
 - a. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
 - b. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e provenienti dal commercio equo e solidale, come di seguito indicato;
 - c. trasporto delle derrate, dei materiali e dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
 - d. distribuzione dei pasti nei refettori e altri servizi connessi;
 - e. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
 - f. pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
 - g. disinfestazione e derattizzazione;
 - h. prelievo, presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
 - i. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;
 - j. tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti e contenitori. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale;
 - k. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detergenti dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
 - l. fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
 - m. spese relative alle utenze telefoniche: la Ditta utilizzerà telefonia propria per le comunicazioni relative al servizio;
 - n. osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
 - o. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
 - p. realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato;
 - q. gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento

- degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- r. messa a disposizione di un coordinatore responsabile dell'appalto, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento, anche per il sistema di autocontrollo igienico;
 - s. I nominativi di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
 - t. un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso il centro di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigenti scolastici e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
 - u. ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto del presente appalto;
 - v. gestione dei reclami e delle segnalazioni con le modalità previste dal sistema gestione qualità adottato dal Comune trasmettendo trimestralmente al Comune i report relativi alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché, nel caso dei reclami, la relativa documentazione cartacea in copia, se esistente; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, queste saranno inviate alla ditta aggiudicataria che dovrà procedere come sopra evidenziato;
 - w. rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni.
2. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:
- deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
 - deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
 - deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al responsabile di settore.
 - L'affidatario, ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, è comunque obbligato in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.
 - ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata;

Art. 6 — Regole generali sull'organizzazione del servizio

1. L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli e alle ulteriori