



COMUNE DI RIVIGNANO TEOR

Provincia di Udine

SERVIZIO ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA
DI I° GRADO DEL COMUNE DI RIVIGNANO TEOR

PERIODO: DAL 10/09/2018 AL 30/06/2020

ART. 1 DEFINIZIONI

Per “Ditta aggiudicataria” si intende l’Impresa alla quale viene affidata la concessione del servizio di ristorazione scolastica.

Per “Comune” o “Amministrazione” si intende il Comune di Rivignano Teor che concede all’Impresa il servizio di ristorazione.

ART. 2 OGGETTO E TIPOLOGIA DELL’APPALTO

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d’Appalto (di seguito CSA o Capitolato) la gestione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del D.M. 25/07/2011, destinata agli alunni, agli insegnanti ed al personale ATA autorizzati, delle Scuole dell’Infanzia, Primarie e Secondaria di primo grado del Comune per il periodo 10.09.2018 – 30.06.2020, con le modalità di seguito riportate.

Il servizio di ristorazione scolastica ha per oggetto:

- la produzione, cottura, porzionatura e distribuzione giornaliera di pasti preparati in “legame fresco caldo” direttamente presso le cucine delle scuole interessate (definiti pasti “di tipologia “A”);
- la produzione, cottura, confezionamento, trasporto e porzionatura e distribuzione giornaliera di pasti preparati in “legame fresco - caldo” direttamente presso la cucina della locale Scuola dell’Infanzia di Rivignano (definiti pasti “di tipologia “B”);
- la produzione, la porzionatura e la distribuzione giornaliera di pasti preparati in “legame fresco-caldo” direttamente presso la cucina della locale Scuola dell’Infanzia in contenitori monoporzione termo sigillati (definiti pasti “di tipologia “C”) per diete e “cestini per gite”.
- l’acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l’esecuzione del presente appalto (le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti destinati al servizio di cui al presente Capitolato dovranno corrispondere alle caratteristiche riportate nell’allegato A) “tabelle merceologiche”.

È facoltà dell’AMMINISTRAZIONE richiedere, nel corso dell’appalto, prestazione accessorie di personale della Ditta aggiudicataria, nel qual caso verrà riconosciuto alla Ditta aggiudicataria il corrispettivo orario dovuto.

Il servizio oggetto dell’appalto deve essere reso nel rispetto delle finalità proprie del servizio di ristorazione comunale che sono le seguenti:

- contribuire alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori che frequentano le scuole ubicate nel territorio comunale;
- valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- contribuire alla diffusione dell’educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie e il mantenimento dello stato di salute della popolazione, mediante l’adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati, attraverso la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti e mediante la promozione di azioni volte ad incentivare l’educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti.

Il presente appalto si svolge in conformità al Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell’11.4.2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 (Gazz. Uff. 21 settembre, n. 220), recante “Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

Tali aspetti riguardano, in particolare:

- la certificazione: all’impresa viene richiesto, quale requisito di partecipazione alla gara, l’applicazione ad un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta

(EMAS, ISO 14001), al fine di dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente;

- le derrate alimentari: si richiama quanto previsto dai “criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), adottati con decreto ministeriale del 25 luglio 2011 e pubblicato sulla GU n. 220 del 21 settembre 2011; l’impresa deve utilizzare prodotti per la preparazione dei pasti e fornire prodotti finiti provenienti da produzione biologica, da “sistemi di produzione integrata”, da prodotti IGP, DOP e STG secondo quanto indicato dall’art. 4 del capitolato;
- i prodotti di pulizia: devono essere utilizzati prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l’ottenimento dell’etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto “detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari” come indicato all’art. 1.5 del Capitolato;
- gli imballaggi (primario, secondario e terziario) devono rispondere ai requisiti di cui all’All. F, della parte IV “Rifiuti” del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche richiamate nei criteri ambientali minimi di cui sopra;
- i prodotti in carta-tessuto: nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l’impresa deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE);
- gestione dei rifiuti: l’aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste;
- trasporti: l’aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: veicoli almeno euro4; veicoli elettrici; vetture ibride.

ART. 3 ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- la predisposizione e la presentazione all’autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare – notifica di nuova attività/variazione, con l’osservanza delle disposizioni regionali dettate in materia;
- l’ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abitativo/autorizzativo per l’esercizio delle attività descritte nel presente Capitolato;
- l’assunzione della titolarità dell’autorizzazione necessaria per ogni singola cucina e mensa terminale.
- tutte le ulteriori attività e prestazioni previste nel presente C.S.A. e in particolare tutte le attività direttamente e indirettamente collegate alle attività che costituiscono l’oggetto principale del servizio;
- la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente Capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell’“operatore del sistema alimentare” e l’esecuzione di tutti gli adempimenti e l’osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005;
- la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata unitamente all’offerta, previa attività diretta da concordare con l’Amministrazione circa le modalità e i tempi di realizzazione;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell’appalto avuto riguardo al presente Capitolato, ai relativi allegati ed alla relazione tecnica e ulteriore documentazione presentata unitamente all’offerta;
- il coordinamento e l’organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente C.S.A..

ART. 4 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata dal 01.09.2018 al 30.06.2020, limitatamente al calendario scolastico.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., l'appalto potrà eventualmente essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei). In tale evenienza si applicheranno le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, vigenti alla data di naturale scadenza dell'appalto.

ART. 5 MODALITÀ ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica viene erogato a favore di tutti gli alunni che frequentano le scuole situate nel territorio del Comune di Rivignano Teor.

Il personale Docente e il personale Ata avente diritto alla mensa potrà fruire del servizio, secondo le modalità che verranno stabilite dal Comune e comunicate all'aggiudicatario.

Il numero di pasti è stato calcolato sulla base dei dati relativi al fabbisogno rilevato nella precedente annualità scolastica tenuto conto di un leggero aumento delle iscrizioni per l'a.s. 2018/2019.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti, trasferimenti o soppressioni di scuole così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri istituti concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

Calcolando il numero giornaliero dei pasti, che sarà effettivamente quantificato sulla base degli utenti iscritti al servizio, viene stimato un numero totale di 68.120 pasti per tutte le scuole per il periodo complessivo dell'affidamento. *(Si allega prospetto suddiviso per scuole e anno scolastico – all.c)*

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

Il calendario relativo al servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, sarà quello stabilito dalle competenti Autorità scolastiche ed è comunicato alla Ditta aggiudicataria a cura dell'amministrazione e potrà essere insindacabilmente variato dalla stessa senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario scolastico, o in caso di chiusura anticipata del servizio di ristorazione, l'amministrazione si impegna a comunicare tempestivamente alla Ditta aggiudicataria la variazione stessa.

ART. 6 VALORE DELL'APPALTO

Il valore dell'appalto è determinato in via presuntiva in € 306.780,00 (IVA esclusa) (trecentoseimilasettecentoottanta/00 euro) determinato per l'intero periodo dell'appalto come segue:

- € 306.540,00 per indicativi 68.120 pasti ad € 4,50 c.u.;
- € 240,00 per oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)

Si sottolinea che la somma presunta di euro 240,00 di cui sopra, relativa agli oneri a carico dell'Amministrazione comunale per la realizzazione degli interventi di sicurezza previsti dalla bozza del DUVRI allegato, non comprende gli oneri per la sicurezza dei lavoratori della società appaltatrice che dovranno essere ricompresi nel prezzo offerto in base a valutazioni dell'impresa concorrente.

Il prezzo a base d'asta è stabilito in euro 4,50 a pasto (oneri di sicurezza e IVA esclusi).

Resta inteso che l'importo complessivo è stabilito a titolo indicativo. Resta parimenti inteso che il prezzo unitario offerto in sede di gara dall'impresa aggiudicataria, moltiplicato per il numero pasti presunto e indicato nel presente bando, formerà la base del contratto d'appalto, significando che

l'importo complessivo contrattuale potrà subire modifiche in aumento o in diminuzione, in quanto dipendente dal quantitativo dei pasti effettivamente erogati durante l'esecuzione dell'appalto.

I quantitativi previsti non impegnano l'Ente, potendo essere variati in più o in meno.

ART. 7 GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE

Alla Ditta aggiudicataria vengono consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, di proprietà dell'Amministrazione Comunale di Rivignano Teor e nello stato in cui si trovano.

La Ditta aggiudicataria assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro sostituzione e/o integrazione in caso di necessità.

Si segnala che le seguenti attrezzature sono di proprietà della ditta che attualmente gestisce il servizio:

scuola	attrezzature
Scuola materna di Teor	n.1 affettatrice (lama diametro 27,5)
	n.1 bilancia semi automatica Kg 10
	n.1 armadio spogliatoio singolo con doppio scomparto
	n.1 piano caldo mantenimento temperature
	n. 1 carrello a due piani
	n.1 fax
Scuola materna di Rivignano	n.1 armadio frigo 1 porta capienza 600 litri
	n.1 tavolo armadio
	n. 4 padelle
	n. 2 casseruole
	1 cucina 4 fuochi + forno a convenzione
	1 lavastoviglie frontale con addolcitore
	n.1 affettatrice inclinata (lama diametro com.30)
	n.1 tavolo lavoro con ripiano inferiore in acciaio inox
	n.1 rubinetto a pedale con leva ed erogatore girevole
	n.1 fotocopiatrice multifunzione
	n. 1 termosigillatrice
	n.1 mixer ad immersione
	n.1 cutter tagliaverdure
	n. 1 freezer a pozzetto

	n. 1 armadio detersivi
	n. 1 bilancia da banco
	n. 2 cuocipasta a due vasche
	n. 1 cappa aspirante a parete
	n.1 forno a gas 6 griglie
	n. 1 supporto forno
	n. 1 frigorifero digitale 1 porta
	n. 1 starter set cartuccia filtrante
	n. 2 carrelli a due piani
	Contenitori termici

Restano a carico della Ditta aggiudicataria:

- la manutenzione ordinaria delle attrezzature in comodato d'uso;
 - le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
 - le necessarie operazioni di pulizia e sanificazioni dei locali, delle attrezzature e degli arredi nonché dei centri di cottura in conformità all'art. 29 del DPR 327/1980;
 - la fornitura, per tutta la durata dell'appalto, di eventuali attrezzature e di idonee apparecchiature (scaldavivande, lavastoviglie) qualora quelle in dotazione fornite dall'Ente siano insufficienti, nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto;
 - l'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite sono a carico della Ditta aggiudicataria;
 - la fornitura in ogni mensa terminale di tutte le stoviglie necessarie per lo svolgimento del servizio (es. piatti piani, fondi e per frutta, coppette e bicchieri, posate, caraffe con tappo) e di tutte le minute attrezzature necessarie alla porzionatura e al servizio (es.: pinze per la distribuzione, forchettoni, palette, coltelli, dosatori di pepe e sale, olio extravergine, aceto di mele, ecc...). Tali beni dovranno essere costantemente presenti in mensa in relazione al numero di utenti e dovranno essere opportunamente reintegrati qualora se ne ravvisi la necessità;
 - la fornitura del tovagliato a perdere (tovaglie e tovaglioli di carta, carta da cucina, ecc...);
- Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia, riassetto delle sale da pranzo ecc., verranno definiti in concerto tra l'Amministrazione e le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta aggiudicataria.

ART. 8 OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, la Ditta assume ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente Capitolato la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti".

È posta a carico della Ditta aggiudicataria l'individuazione dell'"operatore del settore alimentare" come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo" che sarà tenuto relativamente al servizio di cui al presente C.S.A. e con riferimento alle mense scolastiche del Comune di Rivignano Teor ove viene svolto tale servizio, all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità.

Il Comune non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta aggiudicataria, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dall'Amministrazione per effetto delle violazioni di cui sopra.

Fermo restando l'obbligo per l'operatore del sistema alimentare definito in precedenza di osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, a titolo meramente esemplificativo si elencano i principali adempimenti e obblighi da attuarsi in relazione alle mense scolastiche servite e in generale al servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati di cui al presente Capitolato:

- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 17,18 e 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 3, 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 17,18, e 19 del Regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione, a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (es. documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti messa in atto, documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP predisposte, attuate e mantenute, documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi al fine della verifica del rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 e relativi risultati). Tutta la documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

ART. 9 PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure d'analisi.

La Ditta aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti.

La Ditta aggiudicataria deve curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici, nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

ART. 10 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'obbligo nonché dal personale Docente e Ata avente diritto alla mensa, nonché da eventuali ospiti espressamente autorizzati dall'Ente.

Le modalità di accesso al servizio di refezione scolastica del suddetto personale verranno comunicate alla ditta da parte del Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Eventuali insegnanti non aventi diritto al servizio mensa, che però intendano usufruirne, dovranno concordare direttamente con la Ditta aggiudicataria termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per il Comune.

ART 11

ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta aggiudicataria, entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, provvede a:

- comunicare all'amministrazione il nominativo del coordinatore del servizio;
- trasmettere all'amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio, accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta e ai corsi di formazione frequentati da ciascuno degli operatori utilizzati nelle mense scolastiche; una dichiarazione firmata dal legale rappresentante della Ditta aggiudicataria attestante il possesso da parte di tutti gli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente C.S.A.;
- all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
- all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori per motivi diversi da quelli di cui al punto precedente, e alla trasmissione per gli stessi della relativa documentazione prevista.

Il Comune si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni e delle schede prodotte e di applicare, in caso di non veridicità degli stessi, le sanzioni previste dalla legge.

La dichiarazione e le schede devono essere reiterate con riferimento agli eventuali sostituti impiegati nel corso del servizio, e dovranno pervenire entro tre giorni dalla sostituzione stessa.

Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria è tenuta:

- a partecipare con il proprio datore di lavoro alla riunione di coordinamento del D.Lgs 81/2008 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'insediamento e a cui parteciperà anche il datore di lavoro committente; in tale riunione, se necessario si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente;
- a depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo rinnovo concesso dal Comune) una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla Ditta aggiudicataria di cui all'art. 23;
- a stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 17;
- a costituire idonea cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 14;

Durante lo svolgimento del servizio la Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente Capitolato e relativi allegati ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza della Ditta aggiudicataria, anche se prevista solo implicitamente dal presente C.S.A..

ART. 12

OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'amministrazione sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

La Ditta aggiudicataria si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei

disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;

- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; la Ditta aggiudicataria, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, la Ditta aggiudicataria dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

La Ditta aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

La Ditta aggiudicataria solleva l'Amministrazione da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio.

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per l'Amministrazione in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'Amministrazione di ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 42.

ART. 13

ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELLA DITTA APPALTATRICE

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ognuno degli anni scolastici e per ciascuna delle scuole interessate:

- n. 2 analisi microbiologica su prodotti di ristorazione cucinati (es. pasta al ragù);
- n. 2 analisi microbiologica su alimenti freschi da consumare crudi (affettati o formaggi freschi e ricotta o verdura mondata/lavata);
- n. 2 tamponi superficiale su attrezzature.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto un minimo di 4 controlli annui sulle materie prime utilizzate per la preparazione di pasti monitorando a rotazione tutte le cucine interessate al presente appalto.

I controlli dovranno interessare le materie prime ed i parametri da ricercare come da seguente tabella:

Materia prima	Parametro da ricercare
Pasta o riso	Parassiti
Prodotti ittici surgelati	Piombo, mercurio, cromo
Farina	Ogm
Vegetali	Pesticidi

La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione i giorni durante i quali effettuerà le campionature e i tamponi in modo da consentire la presenza alle operazioni dei referenti dell'Amministrazione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare all'Amministrazione i risultati delle analisi non appena disponibili: qualora a seguito dei risultati delle analisi microbiologiche e chimiche si rilevasse la presenza superiore ai limiti previsti dalla vigente normativa dei seguenti elementi: pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, Ogm per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato, l'Amministrazione, fermo restando l'applicazione delle penalità previste dal presente C.S.A. e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta aggiudicataria i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta.

In casi di particolare gravità l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto come da art. 42.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione la facoltà di applicare le penalità previste dal C.S.A., salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni nonché, nei casi più gravi, il diritto di risolvere il contratto di cui agli art. 38 e 42. Rimane ferma ed insindacabile la facoltà dell'Amministrazione di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e chimiche sui pasti forniti dalla Ditta aggiudicataria con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici indicati dalla normativa vigente in materia.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ART. 14

DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 5% dell'importo contrattuale, che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione, mediante fideiussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 103 del D.Lg. n. 50/2016, che si richiama integralmente. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente C.S.A., dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempimenti della Ditta aggiudicataria.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato a cura del Responsabile del Servizio.

ART. 15

SPESE CONTRATTUALI

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

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

ART. 16

PREZZI

Il prezzo unitario di aggiudicazione è da considerarsi fisso ed immutato per tutto il periodo di durata del contratto e non potrà subire variazioni o aggiornamenti.

ART. 17

DANNI, RESPONSABILITÀ E POLIZZE ASSICURATIVE

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione, agli utenti del servizio, a terzi e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione dei lavori, nonché danni durante le operazioni di carico/scarico/movimentazione.

La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto dei lavori, di proprietà e/o in uso e/o in comodato al Comune di Rivignano Teor.

In particolare la Ditta aggiudicataria si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi distribuite e/o somministrate tramite le mense del Comune, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima della conclusione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa fra i terzi anche l'Amministrazione, con massimale non inferiore a € 3.500.000,00 per sinistro, con il limite di € 3.500.000,00 per persona e di € 3.500.000,00 per danni a cose, di validità non inferiore alla durata del servizio.

Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre stipulare anche una polizza responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali non inferiori a € 3.500.000,00 per sinistro con il limite di € 3.500.000,00 per persona.

In alternativa alle specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili.

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale delle polizze assicurative specifiche o della appendice di polizza (o della dichiarazione) di cui al presente articolo dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto e comunque non oltre il settimo giorno successivo all'inizio del servizio.

ART. 18 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà dare preavviso all'Amministrazione, mediante comunicazione via PEC/mail/fax con anticipo di almeno 48 ore, nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione applicherà la penale prevista nell'art. 38. Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta aggiudicataria come dell'Amministrazione, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In ogni caso la Ditta aggiudicataria non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

In caso di sciopero del personale scolastico (non dipendente dai Comuni) effettuato con modalità tali da non consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione si impegna a dare preavviso alla Ditta aggiudicataria con il massimo anticipo possibile.

ART. 19

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATARICE

Qualora la Ditta aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'Amministrazione.

Qualora per l'Amministrazione si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.

Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART. 20

CONTROLLO QUALITÀ PASTI E SERVIZIO

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati l'appaltatore deve applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. L'Amministrazione comunale appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale o esterno appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti della A.A.S. N.2 Bassa Friulana – Isontina congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo l'appaltatore è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali dei centri di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta. I pasti rifiutati in occasione di verifiche dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'appaltatore a propria cura e spese.

In particolare, si prevedono i seguenti tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto da personale comunale o esterno appositamente incaricato dall'Amministrazione comunale, in collaborazione con i cuochi, e comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, dei refettori, cucine e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati.
- Controllo igienico-sanitario svolto dall'A.A.S. 2 Bassa Friulana – Isontina relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e alla idoneità delle strutture.
- Controllo sul funzionamento del servizio da parte della Commissione mensa: comprende sostanzialmente il controllo su appetibilità e gradimento del cibo, sulla conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione. Qualsiasi irregolarità rilevata sarà segnalata in maniera precisa e circostanziata all'Amministrazione comunale.

In caso di prestazioni che non ottemperano a quanto previsto nel presente capitolato ed ai suoi allegati, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, saranno comunicate per iscritto tramite PEC all'impresa aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale come previsto dall'art. 38.

Oltre ai controlli di cui sopra, l'Amministrazione comunale si riserva di attuare un sistema di monitoraggio della qualità dei pasti e del servizio mediante la raccolta, l'analisi e l'elaborazione dei dati risultanti da un'apposita scheda di rilevazione compilata da incaricati a ciò preposti nella mensa scolastica.

Ai fini del controllo igienico - sanitario del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà prevedere ogni anno scolastico, a propria cura e spese, almeno 20 (venti) campionature e/o tamponi sulle materie prime convenzionali o provenienti da agricoltura biologica (ricerca di inibenti, fitosanitari ecc.) o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro

materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico - chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. All'inizio dell'appalto l'impresa comunicherà all'Amministrazione presso quale laboratorio di fiducia portare i campioni; i prelievi verranno svolti direttamente dall'Amministrazione o da personale incaricato ed i risultati di tali controlli verranno successivamente trasmessi in copia all'impresa.

Qualora i risultati dei controlli abbiano esito positivo all'indagine microbiologica, l'Amministrazione comunale, ferma restando l'applicazione delle penali previste all'art. 38 del presente capitolato, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'appaltatore i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

PERSONALE

ART. 21

REQUISITI DEGLI OPERATORI

Per l'espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria si avvarrà di tutti gli operatori che si renderanno necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste dal presente Capitolato. Il servizio dovrà essere espletato da operatori qualificati e ritenuti idonei a svolgere i compiti loro assegnati. Il personale dovrà vantare una adeguata esperienza professionale pregressa in servizi di ristorazione collettiva.

Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 sarà obbligo e responsabilità della Ditta aggiudicataria, in qualità di "operatore del settore alimentare" provvedere a che gli addetti alla manipolazione degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio di cui al presente Capitolato abbiano ricevuto addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare.

In particolare, il personale dovrà essere in possesso di un'adeguata formazione in relazione alle specifiche mansioni di ognuno. La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense terminali riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc...). La Ditta aggiudicataria rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'Amministrazione, comuni ad insegnanti, referenti dell'Amministrazione ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc....

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'Amministrazione.

Il personale che opererà nelle mense terminali dovrà tenere costantemente in perfette condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la divisa da lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello ritenuto dall'Amministrazione non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione al Comune, fornendo la documentazione precisata nell'art. 12.

ART. 22

COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione saranno affidati dalla Ditta aggiudicataria ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio.

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal C.S.A. a carico della Ditta;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'Amministrazione e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti la Commissione Mensa) comunque interessati al regolare disimpegno del servizio di ristorazione scolastica, promuovendone l'adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione.

Il coordinatore responsabile del servizio (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

ART. 23 VALUTAZIONE DEI RISCHI

La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere al Comune entro 20 (venti) giorni (salvo rinnovo) dalla effettuazione dei sopralluoghi di cui all'art. 12, un piano di sicurezza (uno per ciascuna mensa) relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto.

Tale piano deve contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
- l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.

Ai fini della predisposizione del documento di valutazione dei rischi, il datore di lavoro dell'insediamento, e per quanto di competenza dell'Amministrazione, in occasione del sopralluogo di cui in precedenza forniranno alla Ditta aggiudicataria le necessarie informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui essa è destinata ad operare. In tale occasione la Ditta aggiudicataria fornirà un elenco di rischi indotti dalla sua attività (es. rischio chimico, investimento, ecc.) in modo da aggiornare il DUVRI che sarà poi esaminato in occasione della riunione di cui all'art. 11.

ART. 24 ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione provvederà:

- a sostenere i costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas, ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le singole scuole;
- alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta aggiudicataria, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 7, comma 1, lettera b), dei D.Lgs. 19/9/1994, n. 626 così come modificato dalle leggi successive;
- comunicare alla Ditta aggiudicataria le notizie relative ai locali da adibire all'espletamento del servizio in occasione dei sopralluoghi di cui all'art 11;
- a mettere a disposizione i locali, gli arredi, nonché quanto serve al funzionamento del servizio, fatto salvo quanto previsto dall'art. 7, relativamente ad arredi, apparecchiature ed attrezzature di mensa stoviglie ed ulteriori beni e materiali posti in carico della ditta;
- a fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare;
- a mantenere i rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche (comunicati ufficiali agli utenti, eventuali comunicati stampa, ecc.).

Il Comune comunicherà alla Ditta aggiudicataria il calendario (luogo, giorno e ora) in cui dovrà trovarsi per lo svolgimento dei sopralluoghi di cui all'art. 11.

Nel corso dell'anno scolastico l'Amministrazione chiederà la convocazione della Commissione Mensa con invito a partecipare esteso alla Ditta appaltatrice ed eventualmente all'Azienda per

l'Assistenza Sanitaria competente per territorio per valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

ART. 25

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La Ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta aggiudicataria e il nome e cognome del dipendente come previsto dall'art. 6 della Legge 123/2007.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

L'autorità presso la quale i concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro è la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Azienda per l'Assistenza sanitaria n. 2 "Bassa Friulana - Isontina" Dipartimento di Prevenzione;

I concorrenti dovranno tenere conto nella redazione dell'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro, conformi allo specifico documento di valutazione dei rischi della Ditta appaltatrice e del DUVRI predisposto dal Datore di lavoro e dal Committente.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 26

CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione locale, attraverso convenzioni con fornitori di zona per favorire processi definiti *filiera corta* e *chilometri zero*, o comunque italiana.

Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle risultanti dall'elenco allegato al presente Capitolato.

ART. 27

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto d'appalto consiste nelle seguenti attività principali:

- approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime necessarie alla produzione dei pasti;
- cottura e confezionamento dei pasti con il sistema del legume fresco – caldo;
- preparazione di diete speciali per singolo utente confezionate in contenitori singoli monouso termosigillati con adeguata etichettatura;
- preparazione di "cestini per gite" preparati per singolo utente in sostituzione del pasto in casi particolari;
- distribuzione dei pasti nelle sale da pranzo delle mense scolastiche;
- riassetto completo dei locali di refezione;
- lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione è attivato.

Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);

Ulteriori attività eventualmente previste nei servizi aggiuntivi previsti dalla ditta.

Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità:

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento dovranno essere rispettati gli obiettivi di sostenibilità ambientale con scelte di prodotti provenienti da agricoltura biologica o da lotta integrata, eco-certificati, o del commercio equo e solidale e che considerano, inoltre nei processi, l'impatto dei mezzi di trasporto, la quantità e la tipologia degli imballaggi, la quantità ed il tipo di smaltimento dei rifiuti, le informazioni all'utenza. Sarà preferito l'utilizzo di prodotti locali attraverso convenzioni con fornitori di zona, al fine di coniugare aspetti di sostenibilità ambientale, legame col territorio e sostegno

all'economia locale che accorciano le distanze tra luogo di produzione e consumo, minore utilizzo di sistemi di trasporto, imballaggio, passaggi, con evidenti effetti sull'ambiente.

Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative previste.

Per **prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come **"DOP"** (Denominazione di Origine Protetta), **"IGP"** (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006 e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006. Per **prodotto "tradizionale"** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 30 aprile 1998 N. 173 e D.M. 8 settembre 1999 N. 350, facendo riferimento all'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF e all'Elenco aggiornato valido per il Friuli Venezia Giulia.

Prodotto del Mercato Equo e Solidale:

Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair". I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere i seguenti: **pane, pasta e derivati, riso, farina di mais,**

carne bianca, uova, pomodori e prodotti trasformati, carote, ortaggi surgelati (bietta, spinaci, fagiolini, verdure per minestrone), legumi (tutti i tipi, fresco o surgelati), latte, yogurt, burro, olio di oliva extravergine, aceto di mele. I prodotti identificati come DOP, IGP, tipici o tradizionali specificatamente richiesti per ogni preparazione del menù debbono essere i seguenti: **Asiago, Montasio, Parmigiano Reggiano, prosciutto crudo San Daniele, bresaola.** I prodotti identificati come provenienti dal Mercato Equo e solidale specificatamente richiesti per ogni preparazione del menù debbono essere i seguenti: **banane.**

Verifica:

a) Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

b) tutti i prodotti DPO, IGP e STG devono provenire da produttori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006 e s.m.i, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

c) tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari istituito presso il Ministero per (artt. 2 e 3 D.M. 08.09.1999 n. 350) e nell'elenco aggiornato valido per il Friuli Venezia Giulia.

d) I prodotti da filiera regionale sono prodotti agroalimentari le cui intere filiere produttive (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) sono realizzate entro un'area definita dal luogo di consumo indicata dall'Amministrazione (nel caso di specie, il territorio della regione Friuli Venezia Giulia).

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 e accreditati in conformità alle stesse.

Relativamente all'offerta migliorativa nell'impiego di derrate alimentari provenienti da agricoltura biologica, tipici, tradizionali, a filiera corta, di provenienza regionale, ecc., l'appaltatore, dovrà presentare all'Amministrazione comunale l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e frequenza di utilizzo. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal legale rappresentante dell'appaltatore. L'appaltatore è tenuto a concordare con il Comune ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta aggiudicataria o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente C.S.A. e dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense scolastiche terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta aggiudicataria;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Qualora si rendesse necessario provvedere alla fornitura di acqua minerale, pur dando atto che la stessa non è inclusa nel menù giornaliero, dovrà essere fornita in bottigliette da 500 ml a persona, con rimborso a carico dell'Amministrazione.

ART. 28 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi del D.Lgs. 852/2004.

È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di mondata e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

ART. 29 PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno rispettare le caratteristiche riportate all'art. 26 ed elencati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato "A" del presente C.S.A..

Per la preparazione dei pasti di cui al presente Capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata.

Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", verdura, frutta fresca/gelato/dolce e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle allegare al presente Capitolato e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

E' vietata qualunque forma di riutilizzo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.

Per ciascuna pietanza prevista dal menù che ha una denominazione generica (es.: pasta alle verdure) o per ciascuna portata prevista dal menù che è possibile identificare con un vasto gruppo di alimenti appartenenti alla medesima tipologia (es.: frutta fresca, verdure di stagione), la Ditta

aggiudicataria dovrà introdurre una certa varietà nelle preparazioni provvedendo all'opportuna rotazione dei vari componenti possibili tra quelli previsti dal calendario stagionale (per frutta e verdura) e dalle tabelle merceologiche di riferimento (per gli altri alimenti).

Dovrà essere messo a disposizione del Comune un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù contenente: il ricettario, le modalità di preparazione, le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Tecniche di preparazione e cottura

- Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale;
- le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita dovrà essere macinata nella medesima giornata della cottura;
- una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo;
- è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- è ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 3° C;
- gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati, bolliti e ragù;
- le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera. La pasta, le minestre e i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 30 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta aggiudicataria deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione per ogni mensa, comunque non inferiore ad un addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti, secondo il seguente prospetto:

- da n. 1 a 40 utenti n. 1 addetto
- da n. 1 a 50 utenti n. 1 addetto
- da n. 51 a 90 utenti n. 2 addetti
- da n. 91 a 130 utenti n. 3 addetti
- da n. 121 a 130 utenti n. 3 addetti
- da n. 131 a 170 utenti n. 4 addetti
- ecc.

Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto la Ditta aggiudicataria deve garantire presso ogni plesso scolastico il servizio al tavolo consistente nelle seguenti operazioni:

- presenza di formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato nella quantità necessaria agli utenti presenti;

- presenza della giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di mele di buona qualità e sale fino iodato per il condimento, oppure di confezioni monodose;
- approntamento delle sale da pranzo disponendo l'allestimento per ogni giorno di servizio, dei tavoli, con tovaglie monouso, con posate, tovagliolo di carta, bicchiere, caraffa con coperchio o bottiglia dell'acqua, pane, ciotole con verdura;
- distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche accettabili;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

ART. 31

CONFEZIONAMENTO, ONERI DI DISTRIBUZIONE E TRASPORTO VEICOLATO

Confezionamento: Le cucine adibite a luogo di preparazione dei pasti dovranno mantenere i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. n. 327/80.

L'impresa è tenuta alla realizzazione dei menù indicati dall'Amministrazione comunale, come specificato nell' allegato B) al Capitolato.

I pasti dovranno essere confezionati in base ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/1980, dal Regolamento CEE n. 852/2004 ed alle norme di buona tecnica. I cibi veicolati saranno confezionati esclusivamente presso le locali cucine individuate nel presente CSA e distribuiti in giornata con l'eccezione di arrosto, brasato, lonza che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo previo l'impiego di abbattitore di temperatura. Sono tassativamente esclusi i cibi preconfezionati e comunque preparati in modo industriale. I pasti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni multirazione, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia. È vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale. E' vietato l'uso di dadi ed estratti di qualsiasi qualità.

È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai Regolamenti CE vigenti, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM", mentre l'Appaltatore dovrà rivolgere l'attenzione a prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta "Non contiene OGM" (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti come previsto dal Regolamento 1169/2011. Indipendentemente dalla procedura di informazione adottata, dovrà essere prodotta idonea e completa documentazione scritta da inviare all'Amministrazione e da mettere a disposizione sia delle famiglie che dell'autorità competente.

I cibi dovranno essere preparati con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica, in considerazione delle particolari condizioni dei destinatari.

L'impresa è inoltre tenuta all'osservanza di ogni diversa ed ulteriore indicazione che l'Autorità Sanitaria competente ritenesse di dare nel corso dell'anno scolastico.

Distribuzione dei pasti: per la distribuzione dei pasti gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- I locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere pulita e decorosa;
- indossare copricapo, il quale dovrà raccogliere completamente la capigliatura;
- togliere dalle mani anelli e gioielli in generale;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

- le temperature degli alimenti caldi cotti (durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a >60/65° C al cuore).
- la temperatura dei prodotti freddi (durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura <7°C al cuore).
- eventuali contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano d'appoggio;
- il formaggio grattugiato deve essere a disposizione in vaschette su ciascun tavolo dei bambini;
- le verdure devono essere condite adeguatamente poco prima del consumo;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- le pietanze devono essere servite con utensili appropriati;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle tabelle dei pesi a cotto;
- la distribuzione del secondo piatto e dell'eventuale contorno (se non dato come antipasto) deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menu occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
- il cibo avanzato deve essere gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portate dagli alunni nelle classi.

Trasporto del pasto veicolato: i pasti preparati in legume caldo – freddo devono essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e dal suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80 s.m.i..

Per le consegne dei pasti veicolati, l'appaltatore deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo;
- in numero sufficiente a consentire la consegna tempestiva e comunque in modo tale che non arrivino prima di 15 minuti dell'orario concordato con le Autorità scolastiche per la refezione.
- a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: veicoli almeno euro4; veicoli elettrici; vetture ibride.

Verifica: l'offerente deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

L'appaltatore deve dotare i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura.

Nei locali di distribuzione, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.

L'appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale addetto alle sedi scolastiche e/o ai centri estivi, deve adottare particolari cautele all'ingresso ed all'uscita dagli atrii delle diverse sedi scolastiche, deve, dopo le operazioni di carico/scarico, chiudere eventuali cancelli/porte di accesso e deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti del personale scolastico e non deve sostare presso i vari luoghi se non per il tempo strettamente necessario al suo lavoro.

ART. 32

OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Le operazioni di pulizia da effettuarsi giornalmente consistono in:

- sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia e sanificazione della cucina e relative attrezzature;

- pulizia e capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, carrelli, ecc.), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- scopatura, lavaggio e successivo risciacquo giornaliero, con prodotti disinfettanti, dei pavimenti dei locali di porzionatura e dei locali riservati al personale della Ditta (spogliatoi, bagni, ecc) e lavaggio e sanificazione degli arredi dei medesimi locali;
- con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere al lavaggio dei vetri esterni, delle porte, delle superfici piastrellate o verniciate, alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti.
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

Per quanto riguarda le sale da pranzo, le operazioni a carico della Ditta aggiudicataria sono limitate all'approntamento dei refettori, alla pulizia e riordino dei tavoli, rimanendo a carico del personale ausiliario delle scuole la pulizia delle suddette sale, dei corridoi di collegamento e dei servizi igienici per gli alunni.

Tutto il materiale di sanificazione, anche durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello, adibito appositamente a tale funzione; i detersivi e tutto il materiale utile per il lavaggio e la pulizia, compresa la manutenzione ordinaria dei macchinari, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali di ciascuna cucina e mensa terminale e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e comunque non inferiore allo standard minimo.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi previsti dal produttore, e mantenuti nei loro contenitori, ben chiusi e puliti.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione devono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

La Ditta aggiudicataria è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dall'Amministrazione e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

In ogni caso, i prodotti utilizzati dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE. La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza e la valutazione del rischio chimico D.Lgs. 25/2002.

Dove disponibili vanno scelti prodotti eco-compatibili;

La Ditta aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, all'Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta.

Tali prodotti dovranno essere riposti in un apposito armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura del sapone liquido per mani per i distributori eventualmente installati nei locali cucina e servizi igienici del personale mensa.

ART. 33

GARANZIE DI QUALITÀ, ECO SOSTENIBILITÀ E GESTIONE RIFIUTI

L'appalto deve essere gestito con il minimo impatto sull'ambiente; per tale motivo l'Appaltatore deve mantenere valida la registrazione EMAS ovvero la certificazione ISO 14001, richiesta come requisito di partecipazione alla gara.

L'Appaltatore dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, considerato che nel territorio comunale è attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

Il fornitore dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

L'Appaltatore dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale.

L'Appaltatore, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale derivante dalla produzione e dalla gestione dei rifiuti (es. caratteristiche dei prodotti a perdere), utilizzo di prodotti con l'imballaggio (primario, secondario e terziario) risponda ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., conformi alle definizioni previste dall'art. 218 del medesimo decreto.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica (per imballaggio): l'appaltatore deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Verifica (per carta tessuto): l'appaltatore deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed alle normative relative alla raccolta differenziata del Comune (Regolamento Comunale).

La Ditta aggiudicataria provvederà allo stoccaggio e al conferimento nei cassonetti, posti all'esterno della mensa terminale, dei rifiuti. Inoltre dovrà provvedere al posizionamento dei cassonetti/contenitori nei luoghi stabiliti per il ritiro nelle giornate programmate per singola tipologia di rifiuto.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi sarà a cura della ditta.

La richiesta dei contenitori in numero adeguato, presso gli uffici dell'azienda preposta al servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 34 PROGRAMMA DI EMERGENZA

La Ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata attraverso il proprio Centro di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente C.S.A..

ART. 35 PRENOTAZIONE PASTI

Fino all'eventuale attivazione del servizio automatizzato per la raccolta delle iscrizioni al servizio, prenotazione dei pasti e riscossione dei pagamenti previsto all'art. 5 del Bando tra i parametri per la valutazione qualitativa del servizio, un dipendente scolastico presso ciascun plesso comunicherà giornalmente, entro le ore 9,30, al responsabile designato dalla Ditta aggiudicataria, il

numero dei pasti in base alle presenze rilevate riferite agli alunni/studenti, ai Docenti ed al personale A.T.A. autorizzati; nel contempo verranno precisate le preparazioni normali, le eventuali diete giornalieri e le diete speciali.

Quotidianamente la Ditta aggiudicataria dovrà redigere un documento attestante il numero dei pasti consegnati, comprensivo di un riepilogo per centro di distribuzione e per tipologia. I dati quotidiani dovranno essere riuniti in un apposito riepilogo mensile che verrà trasmesso in allegato alla relativa fattura.

ART. 36 MENÙ: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù allegati A) e B).

Il menù e le tabelle dietetiche sono differenziate per fasce di età e sono coerenti con:

- le Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Friuli Venezia Giulia;
- i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana, editi dalla Società Italiana di Nutrizione Umana;
- le Linee Guida per una sana alimentazione italiana predisposte dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione;
- il gusto collettivo secondo le fasi evolutive;
- le abitudini alimentari locali.

I menù sono articolati in menù autunno-inverno (indicativamente 1 novembre – 31 marzo) e primavera-estate (indicativamente 1 aprile – 31 ottobre).

Tali date potranno essere modificate dall'Amministrazione tenendo conto della situazione climatica contingente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di introdurre modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare con la massima rapidità il servizio. Le modifiche saranno comunque valutate in comune accordo con la Ditta aggiudicataria per verificare il mantenimento degli equilibri economici.

L'Amministrazione si riserva altresì la possibilità di effettuare ulteriori variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono in adesione a direttive emanate dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 2 "Bassa Friulana - Isontina" Dipartimento di Prevenzione, S.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione, in relazione a cambiamenti delle linee guida ritenuti dalla stessa Azienda particolarmente significativi per il benessere dei bambini.

La Ditta aggiudicataria dovrà esporre la programmazione del menù nei locali mensa.

Il numero dei pasti prodotti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% su quelli prenotati per rispondere alle eventuali richieste di bis o per gli assaggi delle persone incaricate dall'Amministrazione per i controlli.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione stessa.

La ditta attraverso il proprio personale deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

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

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi e per casi di idiosincrasia per specifiche pietanze su dichiarazione dei genitori.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- soggetti affetti da celiachia o intolleranti al glutine.

La necessità della dieta speciale deve essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio Istruzione del Comune, che provvederà ad informare la Ditta aggiudicataria (si declina ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente al personale delle Scuole o alla Ditta aggiudicataria).

La Ditta aggiudicataria deve inoltre garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. Agli utenti che faranno richiesta in tal senso, sono applicabili il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza in generale, con le sostituzioni indicate nei casi specifici dagli interessati ed approvate dall'Amministrazione.

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e religiose sarà comunicata alla Ditta aggiudicataria esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione personalizzata, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la Ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

In occasione di gite scolastiche autorizzate in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini per gite" individuali.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione rispettando le grammature fornite. Il costo di ogni "cestino per gite" è pari a quello di ogni pasto.

ART. 37

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Responsabile indicato dalla Ditta aggiudicataria come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo previsto dal menù del giorno, nonché del pasto sostitutivo del menù base.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la natura del contenuto, la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 2/4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 38

PENALITÀ

In caso di prestazioni non soddisfacenti, il Comune potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla Ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, la stessa, previo completamento della procedura di cui ai commi successivi, applicherà con atto del Responsabile del competente Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali di cui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di Capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche effettuate dalla Ditta aggiudicataria o dall'Amministrazione: € 1.000,00;
- fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente Capitolato o di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente Capitolato: € 1.000,00 per ogni derrata contestata;
- fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato, non seguita da immediata reintegrazione: € 1.500,00;
- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato nell'art. 18: € 500,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni

igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: € 1.000,00;

- temperatura al di sotto dei + 60° C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10° C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 300,00;

- non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1.000,00;

- inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio proposte nel progetto presentato dalla ditta € 500,00;

- ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1.000,00;

Il Responsabile del Servizio competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta aggiudicataria, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Responsabile del Servizio non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento seppure accertato non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine per l'Amministrazione, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

L'Amministrazione, potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione.

La Ditta aggiudicataria prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ART. 39 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

L'onere del servizio graverà sul Bilancio del Comune di Rivignano Teor. Il pagamento dei corrispettivi delle forniture avrà luogo a seguito presentazione delle fatture elettroniche mensili posticipate entro 30 gg. dal ricevimento delle stesse, previa verifica di regolare espletamento del servizio, come meglio precisato nel Capitolato Speciale d'Appalto e del documento unico di regolarità contributiva (DURC) Si applica quanto previsto dall'art. 1 c. 629 lett. b) della L. 190/2014 con il quale è stato introdotto l'art. 17-ter del DPR 633/1972 relativo allo split-payment.

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto. Quest'ultimo è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.

L'ufficio competente provvederà ad eseguire, eventualmente in contraddittorio con il responsabile della Ditta aggiudicataria la verifica dei conteggi esposti nella fattura mensile entro 20 giorni dalla presentazione della fattura stessa.

Successivamente, ad avvenuto accertamento della regolarità della fattura ricevuta, si procederà alla disposizione della liquidazione, ed al relativo pagamento.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

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

Dai pagamenti saranno detratte eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta aggiudicataria.

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'Amministrazione tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto.

La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per il Comune di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione, dopo aver sentito la Ditta aggiudicataria;

- la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro secondo quanto precisato al precedente art. 12, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata all'Amministrazione per il mancato rispetto dei termini di cui al presente articolo.

ART. 40

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE

Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità. Si applica l'art. 106 comma 1 lett. d) del D.Lgs. n. 50/2016 per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto.

ART. 41

SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non di preparazione e somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto dei pasti e di pulizia dei locali.

L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni indicate all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016; pertanto l'appaltatore dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi. Sarà onere dell'affidatario del servizio effettuare il pagamento dei subappaltatori e avrà l'obbligo di trasmettere all'Ente copia delle fatture quietanziate dei pagamenti corrisposti al subappaltatore ovvero dichiarazione di questi di regolarità del pagamento delle fatture emesse entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato.

L'appaltatore è altresì obbligato a depositare il contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

E' vietata, pena la risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

ART. 42

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 dei C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C. C., le seguenti fattispecie:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto totale o parziale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi,
- accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta aggiudicataria, salva ogni ulteriore responsabilità;
- reiterati episodi di incuria igienica;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati dalla Ditta aggiudicataria del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C. C.

In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'Amministrazione, salvo il risarcimento del danno ulteriore.

ART. 43

DECADENZA

La Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito nell'art. 17 relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 14 relativamente alla cauzione definitiva, riservandosi in tal caso all'Amministrazione di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

La Ditta aggiudicataria incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

ART. 44

DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad eleggere domicilio legale ed amministrativo in Rivignano Teor. La Ditta aggiudicataria, per la natura del servizio, dovrà disporre e indicare all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, un domicilio eletto sul territorio del Comune di Rivignano Teor, o in ragionevole prossimità, con una propria sede operativa/un proprio recapito telefonico cui poter far riferimento per le comunicazioni a tutti i fini di cui al presente appalto, primo fra i quali quello dell'invio della normale corrispondenza.

La Ditta aggiudicataria sarà considerata a piena conoscenza delle comunicazioni inviate al suddetto domicilio e ai suddetti recapiti senza che possa, a tale fine, sollevare eccezioni di sorta in merito.

ART. 45

RESTITUZIONE LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO

Al termine dell'appalto la Ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature così come consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo.

La custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio è affidato alla Ditta aggiudicataria.

ART. 46

MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente Capitolato ed assicurare il relativo servizio fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica come specificato dal presente C.S.A., in ciascuna scuola.

Qualora ciò non accada alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le penali secondo quanto previsto dall'art. 38.

Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla Ditta aggiudicataria entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come precedentemente specificato, l'Amministrazione potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto mediante raccomandata con avviso di ricevimento inviata alla Ditta aggiudicataria, procedendo contestualmente all'incameramento della cauzione definitiva da questa versata, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

ART. 47

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

ART. 48

CONTROVERSIE

Qualora dovessero insorgere controversie tra l'Amministrazione comunale e l'appaltatore in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione comunale, in attesa che siano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria: Foro di Udine.

ART. 49
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali relativi alle ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'Amministrazione comunale appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e dal GDPR Regolamento (UE) 2016/679 per i soli fini inerenti alla presente procedura di gara.

Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

ART. 50
DISPOSIZIONI FINALI

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile.

La Ditta aggiudicataria è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle suddette nuove normative.

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara.

ART. 51
RINVIO AD ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato speciale e prestazionale d'appalto, si richiamano le norme e le disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti vigenti in materia.

ART. 52
ALLEGATI AL CAPITOLATO

Fanno parte del presente capitolato i seguenti allegati:

- A) Caratteristiche merceologiche;
- B) Menù;
- C) Sedi scolastiche - Dettaglio pasti.

Rivignano Teor, 12/07/2018

Il Responsabile del Servizio Istruzione
Mariangela Miculan
(doc.to firmati digitalmente)