

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER IL TRIENNIO 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018
LOTTO N. 1 – COMUNE DI BERTIOLO**

INDICE

INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO.....	3
ART. 1 DEFINIZIONI.....	3
ART. 2 OGGETTO E TIPOLOGIA DELL'APPALTO	3
ART. 3 REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	3
ART. 4 DURATA DELL'APPALTO	4
ART. 5 CORRISPETTIVI E IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO.....	4
ART. 6 TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	5
ART. 7 NUMERO PRESUNTO PASTI, SEDI E GIORNI DI SERVIZIO.....	5
ART. 8 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	6
ART. 9 STRUTTURE.....	7
ART. 10 ATTREZZATURE.....	7
DERRATE ALIMENTARI, MENU' E DIETE	8
ART. 11 CARATTERISTICHE DELLA MERCE E INDIVIDUAZIONE PRODOTTI.....	8
ART. 12 CERTIFICAZIONI PRODOTTI	8
ART. 13 MENU': VARIAZIONI E DIETE SPECIALI.....	9
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	11
ART. 14 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	11
ART. 15 CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA	11
ART. 16 PREPARAZIONE E COTTURA PASTI	11
ART. 17 CRITERI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	12
ART. 18 ONERI DI DISTRIBUZIONE.....	13
ART. 19 OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	15
ART. 20 SMALTIMENTO RIFIUTI	16
IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP.....	16
ART. 21 OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI	16
ART. 22 ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	16
ART. 23 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	17
ART. 24 PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI E DISINFESTAZIONE.....	18
NORME VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	18
ART. 25 CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA	18
ART. 26 MEZZI E TEMPI DI TRASPORTO	19
PERSONALE.....	19
ART. 27 REQUISITI DEGLI OPERATORI.....	19
ART. 28 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	20
ART. 29 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO.....	20
ART. 30 VALUTAZIONE DEI RISCHI	21

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO E ONERI	22
ART. 31 ORGANISMI PREPOSTI E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI SUL SERVIZIO.....	22
ART. 32 COORDINAMENTO DEL SERVIZIO	23
ART. 33 ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	23
ART. 34 ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	24
ART. 35 ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	24
ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI.....	25
ART. 36 DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO	25
ART. 37 STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI	25
ART. 38 REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO	26
ART. 39 DANNI, RESPONSABILITÀ E POLIZZE ASSICURATIVE.....	26
CONTENZIOSO E NORME FINALI.....	27
ART. 40 PENALITA'	27
ART. 41 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	29
ART. 42 FATTURAZIONE E PAGAMENTI	29
ART. 43 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO	30
ART. 44 SUBAPPALTO.....	30
ART. 45 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	31
ART. 46 MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADENPIMENTO.....	31
ART. 47 DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE.....	32
ART. 48 RECESSO DAL CONTRATTO.....	32
ART. 49 DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	32
ART. 50 CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE.....	32
ART. 51 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY	32
ART. 52 CARTA DEI SERVIZI	32
ART. 53 DISPOSIZIONI FINALI.....	32
ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO.....	33

Firma del legale Rappresentante per accettazione

INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO

ART. 1 DEFINIZIONI

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

Per “**Committente**” si intende l’Amministrazione Comunale di Bertiole che affida all’Impresa il servizio di ristorazione scolastica.

Per “**Azienda all’Assistenza Sanitaria**” si intende l’Azienda all’Assistenza Sanitaria N. 3 “Alto Friuli - Collinare Medio Friuli” responsabile del servizio di vigilanza sanitaria sul territorio di competenza del Comune di Bertiole.

ART. 2 OGGETTO E TIPOLOGIA DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d’Appalto (di seguito C.S.A. o Capitolato) l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati e non per gli istituti scolastici statali del Comune di Bertiole per gli aa.ss. 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018, con le modalità riportate dal presente C.S.A..

Il servizio oggetto dell’appalto deve essere reso nel rispetto delle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 2188 del 13.12.2012.

Presso la Scuola Primaria (Via Angore n. 27 a Bertiole) il servizio si svolge secondo le seguenti modalità:

- lunedì e mercoledì mediante il sistema della multiporzione, con “doppio turno” per circa 139 utenti
- venerdì mediante il sistema della multiporzione, con turno unico per circa 30 utenti;
- giovedì e martedì mediante il sistema della monoporzioe, con turno unico per circa 15 utenti.

Presso la Scuola dell’Infanzia Statale (Via Papa Giovanni XXIII n. 2) il servizio, comprensivo della merenda giornaliera, frutta di stagione/banane (3 giorni alla settimana) e yogurt (2 volte alla settimana), si svolge mediante il sistema della multiporzione, con “turno unico”, dal lunedì al venerdì, per circa 34 utenti.

ART. 3 REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica **con pasti veicolati** ha per oggetto:

- 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).

con riferimento alla scuola Primaria

- produzione presso il centro di cottura della Ditta aggiudicataria, salvo la cottura dei primi piatti asciutti che avverrà presso la cucina della scuola con personale della ditta aggiudicataria mediante n. 2 cuoci pasta di proprietà comunale, il trasporto presso il terminale, la porzionatura e la distribuzione giornaliera, nelle sale mensa, di pasti preparati in “legame - fresco-caldo” e veicolati per il consumo nelle mense scolastiche terminali in contenitori multiporzione (gastronom), o in contenitori monoporzioe termosigillati destinati al servizio di ristorazione scolastica comunale;
- fornitura di tovaglie e tovaglioli ed allestimento delle sale da pranzo;
- riassetto completo dei locali di cottura, porzionatura e lavaggio;
- sbarazzamento delle sale da pranzo e la pulizia dei tavoli e delle sedie;
- fornitura di stoviglie a perdere in materiale biodegradabile riciclabile nella frazione “umida” per i pasti monoporzioe del martedì e giovedì;
- lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature;

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.);

con riferimento alla scuola scuola dell’infanzia

- produzione presso il centro di cottura della Ditta aggiudicataria, la porzionatura, il trasporto presso il terminale dei pasti preparati in “legame - fresco-caldo” e veicolati per il consumo nella mensa scolastica terminale in contenitori multiporzione (gastronom);
- fornitura di tovaglie e tovaglioli;

La cottura dei primi piatti asciutti avverrà in loco con personale comunale che provvederà, altresì, alla distribuzione.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Previa richiesta scritta del Comune per assenza della cuoca comunale, la ditta aggiudicataria è tenuta alla fornitura di un cuoco/a diplomato/a con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva per la cottura del primo piatto presso la scuola dell'infanzia.

ART. 4 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata per il periodo dal 10/09/2015 al 15/08/2018 (anni scolastici 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018). Il contratto sarà rinnovabile su apprezzamento discrezionale del committente entro la scadenza dell'originario contratto, sulla base di considerazioni che terranno conto delle modalità di esecuzione del servizio, per ulteriori tre anni, fino al 15.08.2021, sulla scorta di quanto previsto dall'art. 29, comma 1, D.Lgs. 163/2006 e della sentenza n. 3607 del 2011 del Consiglio di Stato.

Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, il Committente si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla Ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto della durata massima di mesi 6 (sei) finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo appalto. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, e previa proroga temporanea determinata con atto del Titolare di Posizione Organizzativa Responsabile del Servizio per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali ed agli stessi prezzi previsti in sede di gara, salvo adeguamento prezzi previsto dall'art. 38 del C.S.A.. La ditta è obbligata ad accettare la proroga.

ART. 5 CORRISPETTIVI E IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo a base d'asta del presente contratto, come risulta dal prospetto di seguito riportato, è stimato in € **224.734,00 (duecentoventiquattromilasettecentotrentaquattro)**, complessivi, al netto dell'IVA e degli adeguamenti ISTAT ed è da intendersi per **3 anni scolastici** e comprensivo di € **700,00** IVA esclusa a copertura dei costi relativi alla eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali (DUVRI).

Tale importo è stato calcolato sulla base dei prezzi unitari dei pasti risultanti dall'offerta e sulla scorta delle presenze medie dei pasti forniti negli anni precedenti.

conteggio COSTI			
Tipologia pasti	n. pasti per ciascun anno scolastico	Importo unitario a base d'asta IVA esclusa	Totali IVA esclusa
Scuola dell'infanzia - alunni	5.425	€ 3,85	€ 20.886,25
Scuola dell'infanzia - insegnanti e personale ausiliario	525	€ 3,85	€ 2.021,25
Scuola primaria - alunni	10.430	€ 4,70	€ 49.021,00
Scuola primaria - insegnanti e personale ausiliario	585	€ 4,70	€ 2.749,50
Totale annuo presunto	16.965		€ 74.678,00
Totale presunto (IVA esclusa) n. 3 aa.ss.	224.034,00		

oneri per la sicurezza relativi al DUVRI	€ 700,00
---	-----------------

TOTALE COMPLESSIVO	€ 224.734,00
---------------------------	---------------------

I prezzi indicati sono comprensivi di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto, compresi i servizi migliorativi offerti in sede di gara dalla

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Ditta aggiudicataria e qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta. Il corrispettivo a carico del Committente è pari ai prezzi unitari offerti dalla Ditta aggiudicataria per il numero dei pasti forniti.

ART. 6 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia statale e primaria di Bertolo, nonché dal personale Docente e Ata aventi diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali vigenti al momento della prestazione e da eventuali ospiti autorizzati dal Committente.

Eventuale personale docente o altro personale scolastico che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la Ditta aggiudicataria termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per il Committente.

Il Committente potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari concordando di volta in volta i relativi numeri.

ART. 7 NUMERO PRESUNTO PASTI, SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

Nelle tabelle seguenti sono riportati i seguenti dati: ubicazione dei plessi interessati al servizio, numero delle giornate nelle quali deve essere erogato il servizio e numero presunto di pasti per plesso, orario di distribuzione dei pasti nei singoli plessi del servizio di ristorazione scolastica.

Presso la scuola primaria si rende necessario attuare il lunedì e il mercoledì un doppio turno per la consumazione dei pasti; in tali casi la Ditta aggiudicataria è tenuta ad adeguare l'organizzazione complessiva del servizio in funzione dell'espletamento di 2 turni.

PLESSI INTERESSATI AL SERVIZIO - NUMERO PRESUNTO PASTI					
Topologia di scuola	Indirizzo	Giorni della settimana interessati al servizio	Numero presunto pasti, media utenti/giorno	Giorni servizio / anno scolastico	Totale pasti
SCUOLA INFANZIA	Via Papa Giovanni XXIII n. 2	dal lunedì al venerdì	31	175	5.425
SCUOLA PRIMARIA	Via Angore 27	lunedì e mercoledì	130	65	8.450
SCUOLA PRIMARIA	Via Angore 27	martedì e giovedì	15	66	990
SCUOLA PRIMARIA	Via Angore 27	venerdì	30	33	990
		Sub totale			15.855
DOCENTI E PERSONALE ATA	SCUOLA INFANZIA	dal lunedì al venerdì	3	175	525
DOCENTI E PERSONALE ATA	SCUOLA PRIMARIA	dal lunedì al venerdì	9	65	585
		Sub totale	pasti insegnanti e pers. ATA		1.110
		TOTALE COMPLESSIVO			16.965

Firma del legale Rappresentante per accettazione

ORARI DISTRIBUZIONE PASTI SCUOLE BERTIOLO		
gli orari possono subire delle variazioni in base alle esigenze organizzative delle scuole stesse		
TIPOLOGIA SCUOLA	orario distribuzione pasti 1° turno	orario distribuzione pasti 2° turno
SCUOLA INFANZIA	ore 12,00	/
SCUOLA PRIMARIA - lunedì e mercoledì	ore 12,10 (massimo 110 utenti)	ore 13,10
SCUOLA PRIMARIA – martedì giovedì e venerdì	ore 12,50	

Il Committente si riserva, altresì, 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 la Ditta aggiudicataria.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base degli utenti iscritti al servizio e delle relative prenotazioni giornaliere presentate dagli alunni tramite la scuola.

Per il personale Docente e Ata avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi dall'Istituto scolastico.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità scolastiche ed è comunicato alla Ditta aggiudicataria a cura del Committente e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse 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 ristorazione, il Committente si impegna a comunicare tempestivamente alla Ditta aggiudicataria la variazione stessa.

Il numero dei pasti da erogarsi giornalmente risulterà dalla rilevazione effettuata dal personale allo scopo incaricato. Tale numero sarà comunicato al centro cottura entro le ore 9.30.

La disdetta del pasto già prenotato è ammessa solamente entro il suddetto orario.

In caso di consegne non accettabili (per problemi di temperatura, di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori di quantità rispetto ai pasti ordinati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o integrare i pasti.

In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato, si provvederà comunque a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati, salvo ricorrere ad una penale come quantificata al successivo art. 40.

Il Committente utilizza un programma informatico (software Insiel della Regione FVG) per la prenotazione dei pasti e la gestione del servizio; in questo caso la Ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi per permettere tale funzionalità attraverso l'installazione di adeguati strumenti hardware e software.

ART. 8 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi particolari che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà dare preavviso al Committente, mediante comunicazione via pec, fax o mail 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, il Committente applicherà la penale prevista nell'art. 40.

Qualora si verificano impedimenti tecnici, come riportato all'art. 13, la Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti freddi per un massimo di giorni 2, anche avvalendosi di altri Centri di produzione pasti situati a distanze superiori ai 30 chilometri dalla sede municipale.

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 della Ditta aggiudicataria e del Committente 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 eccedendo irregolarità di controprestazione.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

ART. 9 STRUTTURE

Alla Ditta aggiudicataria vengono consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà del Committente e nello stato in cui si trovano.

I beni citati saranno elencati in apposito verbale di consegna al momento dell'affidamento del servizio. Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro.

All'atto della firma del verbale di consegna, la Ditta aggiudicataria accerterà le condizioni di quanto concesso in comodato, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa al suo utilizzo da parte del proprio personale.

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

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.

Nel caso di danneggiamento dei locali, sulla base della perizia di stima effettuata dall'ufficio Lavori Pubblici del Comune, verrà quantificato l'ammontare delle spese per il ripristino degli stessi.

I lavori e i costi di sistemazione dei locali saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

In caso contrario il Committente provvederà a rivalersi della spesa quantificata e sostenuta per il ripristino dei locali rivalendosi sulla cauzione definitiva.

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. 10 ATTREZZATURE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- la manutenzione ordinaria delle attrezzature fornite dal Committente in comodato d'uso (lavastoviglie, armadi contenitori, ecc. come da elenco sotto riportato);
- le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate alle strutture ed alle attrezzature per incuria o dolo del proprio personale;
- le necessarie opere igieniche di disinfezione dei locali porzionatura, lavaggio e distribuzione, con la periodicità come previsto dalla normativa vigente;
- la temporanea tempestiva sostituzione di eventuali attrezzature (scaldavivande, lavastoviglie, altro) qualora quelle in dotazione fornite dal Committente siano inutilizzabili per guasti;
- l'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite dalla Ditta aggiudicataria;
- la fornitura del tovagliato a perdere (tovaglie e tovaglioli di carta, carta da cucina, ecc...);
- la fornitura delle attrezzature e delle stoviglie necessarie per le attività oggetto del presente appalto come riportato nel seguente prospetto analitico:

Dotazione attrezzature presso i centri di distribuzione del COMUNE DI CODROIPO		
SCUOLA	ATTREZZATURE FORNITE DAL COMUNE	FORNITURA A CARICO della DITTA
Mensa scuola dell'infanzia statale Via Papa Giovanni XXIII n. 2	n. 1 lavastoviglie,	n. 1 spremi agrumi elettrico
	n. 1 frigorifero,	n. 1 carrello portavivande
	n. 1 lavatoio,	tovaglie e tovaglioli
	piano di lavoro	condimenti
	stoviglie per circa n. 50 utenti	
	cuoci pasta	
	piatti fondi, piatti piani, bicchieri, set posate	
	caraffe per l'acqua in materiale adeguato,	
	attrezzatura accessoria per la distribuzione	

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Mensa scuola primaria Via Angore 27	n. 1 lavastoviglie,	n. 1 carrello scaldavivande
	n. 1 lavello a 2 vasche,	n. 1 carrello portavivande
	n. 2 tavoli da lavoro	n. 1 frigorifero
	n. 2 cuoci pasta	tovaglie e tovaglioli
	n. 2 armadi doppio scomparto	condimenti
	n. 1 armadio	attrezzatura accessoria per la distribuzione
	stoviglie per circa n. 150 utenti	guanti e paillettes per pulizia cucina
	piatti fondi, piatti piani, bicchieri, set posate	
	caraffe per l'acqua in materiale adeguato	

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 Ditta aggiudicataria dovrà fornire per ciascun plesso scolastico una lavastoviglie sostitutiva di quelle comunali per il tempo strettamente necessario alla riparazione o sostituzione delle stesse in caso di rottura o mal funzionamento.

A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell'A.A.S., NAS o altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo". Le attrezzature dovranno essere certificate conformi alle normative CE.

DERRATE ALIMENTARI, MENU' E DIETE

ART. 11 CARATTERISTICHE DELLA MERCE E INDIVIDUAZIONE PRODOTTI

La Ditta aggiudicataria dovrà completare la fornitura, per la preparazione dei pasti, utilizzando derrate alimentari convenzionali di prima qualità e conformi ai requisiti previsti per singolo alimento, così come disposto dalle normative vigenti in materia e nell' "Allegato 3" delle Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 2188 del 13.12.2012.

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 delle derrate alimentari la Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza.

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.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.); 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.

ART. 12 CERTIFICAZIONI PRODOTTI

La Ditta aggiudicataria deve assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alla normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria.

La Ditta aggiudicataria deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti mediante identificazioni documentate verificabili al momento del controllo. La Ditta aggiudicataria deve individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

Il Committente si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Le carni fornite dalla Ditta aggiudicataria dovranno rispondere ai requisiti della **filiera tracciata** e per questo si intendono le carni provenienti da animali assoggettati alle direttive UNI EN ISO 22005/2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per i sistemi di progettazione

Firma del legale Rappresentante per accettazione

e di attuazione”, nonché al Regolamento CE n. 178/2002, il quale disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

Le carni impiegate devono provenire da animali nati ed allevati in Italia, razza da carne, età inferiore/uguale 24 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2 della classificazione CE.

Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora il Committente ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.

La Ditta aggiudicataria deve esibire su richiesta del Committente la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti convenzionali, ed i disciplinari di riferimento.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a comprovare la provenienza del prodotto;
- a consentire la tracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- 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 mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
- a evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.

Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

La Ditta aggiudicataria in sede di gara dovrà fornire l'elenco dei fornitori di cui intende avvalersi per la fornitura dei prodotti convenzionali.

ART. 13 MENU': VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

I menù stagionali (invernale ed estivo) e diversificati per ogni fascia scolastica (infanzia e primaria da produrre e somministrare sono la risultante delle “Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica”.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle riportate nell'allegato “3” delle “Linee Guida della Regione FVG.”, formulate al crudo ed al netto degli scarti, i menù sono definiti negli allegati B1) e B2) del C.S.A..

Le grammature per il personale Docente e Ata avente diritto alla fruizione del pasto si intendono quelle previste per le scuole secondarie di primo grado incrementate del 20%.

Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi impreveduti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come si è verificato in passato, es. BSE o influenza aviaria), anche legati ad un particolare marchio, il Committente si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Il Committente 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.

Il Committente 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 all'Assistenza Sanitaria N. 3 “Altro Friuli - Collinare Medio Friuli”, responsabile del servizio di vigilanza sanitaria sul territorio.

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

Come sottolineato nelle “Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e dalle Linee guida per la preparazione dei menù scolastici della Regione F.V.G.”, per evitare un apporto-eccessivo di calorie, è necessario evitare la somministrazione di una seconda porzione (bis), in particolare del primo piatto, eccetto le preparazioni a base di verdura e/o legumi e la verdura cruda o cotta.

Per il condimento sarà utilizzato sale marino integrale arricchito di iodio di cui al D.M. n. 255 del 1/08/90, n. 562 del 10/08/1995 e alla legge n. 55 del 21/03/2005; (disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica).

Firma del legale Rappresentante per accettazione

La Ditta aggiudicataria, per singola scuola dovrà prevedere una maggiorazione del 2% sui pasti prenotati per gli assaggi delle persone incaricate e autorizzate dei controlli (personale comunale, incaricati Commissione mensa e genitori in mensa).

Tali porzioni aggiuntive rispetto a quelle effettivamente prenotate non comportano un onere aggiuntivo per il Committente e pertanto non saranno fatturate.

La Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune, effettuare una variazione di menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- sciopero (vedi art. 8 del presente C.S.A.) incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

Menù particolari

In occasione delle festività di Natale, Carnevale e Pasqua la ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre dei menù particolari, comprensivi del dolce tradizionale per tutti gli utenti, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Committente.

Diete speciali

Il centro di cottura deve preparare diete "speciali", ovvero diete diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono, di volta in volta, alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

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 comunale competente, che provvederà ad informare la Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire un menù equilibrato e il più simile possibile a quello indicato in capitolato rispettando quanto previsto dalla prescrizione medica, in particolare per la "dieta no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri.

La Ditta aggiudicataria si impegna, altresì, a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura.

Le famiglie interessate renderanno noti al responsabile del servizio mensa – all'inizio dell'anno scolastico - gli alimenti da escludere dalla dieta su apposito modulo.

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e etiche-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 e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste così composto:

Primi piatti	pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
Secondi piatti	carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato
	ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq 8\%$), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio
Contorni	verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone
Frutta	libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Il menù stabilito per le emergenze può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, previa richiesta dei genitori, e sarà comunicato alla ditta sempre entro le ore 9.30.

I pasti dovranno essere giornalmente forniti dalla Ditta aggiudicataria sulla base delle grammature previste nelle Tabelle contenute nelle linee guida per la preparazione dei menù scolastici disposte dall'Azienda all'Assistenza Sanitaria competente.

Le Tabelle possono essere variate con l'accordo delle parti; nel senso che i menù e le relative grammature possono venire rideterminati annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Committente, **fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.**

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Committente.

Inoltre, a menù, note al menù, grammature e tabelle di conversione crudo/cotto potranno essere apportate le variazioni richieste dal Committente, anche sulla scorta delle proposte della Commissione mensa, o dall'Autorità sanitaria in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico e di specifiche esigenze di determinati utenti. Tali modifiche eventuali saranno contenute e comunque tali da non produrre variazioni di rilievo nel costo delle derrate.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Committente. Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Committente o suo referente.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 14 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria, come richiesto nel bando di gara, è tenuta a presentare al Committente il piano di esecuzione del servizio contenente il programma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale.

Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare, quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento conclusivo di confezionamento dei pasti e il momento della loro distribuzione ai commensali, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato dalle autorità scolastiche.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia, riassetto delle sale da pranzo ecc., verranno definiti in concerto tra il Committente e le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta aggiudicataria.

ART. 15 CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di utilizzare, per la produzione di pasti veicolati, un unico Centro di cottura disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e situato in un raggio massimo di Km. 30 dalla sede degli Uffici comunali siti nel Comune di Bertiolo, in Viale Rimembranze 1.

Qualora il Centro cottura non sia sotto la competenza dell'Azienda all'Assistenza Sanitaria N. 3 "Alto Friuli - Collinare Medio Friuli" responsabile del servizio di vigilanza sanitaria, il Committente si riserva la facoltà di richiedere un riscontro della situazione igienico - sanitaria all'A.A.S. competente.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare copia dell'eventuale contratto d'affitto dei locali, copia della S.C.I.A - segnalazione certificata di inizio attività - L.R. 5/12/2005 n. 29 e successive modifiche ed integrazioni, del D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59 e del Testo unico delle Leggi di pubblica Sicurezza, approvato con R.D. 18/06/1931 n. 773 e successive modifiche ed integrazioni e relativo regolamento di attuazione, approvato con R.D. 6/05/1940 n. 635, e copia della N.I.A - notifica di nuova impresa alimentare o di variazione di impresa alimentare - art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari o eventuali altre autorizzazioni inerenti il servizio dovranno essere fornite dalla Ditta aggiudicataria.

ART. 16 PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 L. 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti, e all'art. 31 del D.P.R. 327/80 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi al D.Lgs. 193/2007 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi

Firma del legale Rappresentante per accettazione

per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno rispettare le caratteristiche riportate all'art. 11 del presente C.S.A, e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare i (60) minuti e, comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

La consegna dei pasti in ogni mensa dovrà tassativamente avvenire non prima di 30 (trenta) minuti antecedentemente all'orario previsto per la refezione di ciascun turno eventualmente programmato.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata.

Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo"/piatto unico, verdura, frutta fresca/gelato/dolce e comunque in conformità a quanto previsto dalle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica".

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 perseguire il principio della varietà delle preparazioni e la rotazione della frutta e della verdura in base al calendario stagionale di cui all'allegato 3) alle Linee guida della Regione FVG.

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; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.
- i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore prima della cottura;
- 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, mentre la pasta, le minestre e i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 17 CRITERI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta aggiudicataria deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo per la distribuzione dei pasti della scuola primaria, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione, 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:

Firma del legale Rappresentante per accettazione

- da n. 1 a 40 utenti		n. 1 addetto
- da n. 1 a 50 utenti		n. 1 addetto
- da n. 51 a 80 utenti		n. 2 addetto
- da n. 81 a 90 utenti		n. 2 addetto
- da n. 91 a 120 utenti		n. 3 addetto
- da n. 121 a 130 utenti		n. 3 addetto
- da n. 131 a 160 utenti		n. 4 addetto
- da n. 161 a 170 utenti		n. 4 addetto
- ecc.		

Gli addetti alla distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti previsti dal 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.

Presso la scuola primaria la distribuzione dei pasti avviene con personale della ditta aggiudicataria, mentre presso la scuola dell'infanzia con personale comunale.

ART. 18 ONERI DI DISTRIBUZIONE

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà essere in regola con le autorizzazioni sanitarie;
- il personale dovrà curare l'igiene personale e l'abbigliamento;
- il personale dovrà osservare le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire per il proprio personale la "formazione per addetti al settore alimentare" ai sensi dell'art. 5 L.R. 21/2005 e del Reg. CE n. 852/2004, allegato II, Capitolo XII, punto I;

Presso la scuola primaria la Ditta dovrà provvedere con proprio personale:

- alla consegna della pasta e del riso crudi;
- alla cottura del primo piatto asciutto in loco;
- all'apparecchiamento delle 2 sale da pranzo disponendo l'allestimento per ogni giorno di servizio, dei tavoli, con tovaglie monouso, con posate in acciaio inox, tovagliolo di carta, bicchiere, caraffa, pane, ciotole per verdura;
- al ricevimento dei contenitori del cibo cucinato;
- al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario, secondo i criteri di confezionamento sopra indicati facendo uso di carrelli termici;
- allo sparecchiamento dei tavolini;
- al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche;
- alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa;
- assolvimento del compito di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica.

Presso la scuola dell'infanzia la Ditta dovrà provvedere con proprio personale:

- alla consegna della pasta e del riso crudi;
- alla consegna dei contenitori del cibo cucinato;

Per entrambe le scuole la Ditta dovrà provvedere con proprio personale:

- alla fornitura di formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- alla fornitura dei condimenti: olio extravergine di oliva, aceto di mele di buona qualità e sale fino iodato per il condimento;

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Terminata la consumazione dei pasti la Ditta aggiudicataria procederà al riassetto dei refettori della scuola primaria, mentre il personale comunale provvederà per quella dell'infanzia.

Per la distribuzione dei pasti presso la scuola primaria 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; durante il pranzo i tavoli non utilizzati non dovranno avere sedie sopra il ripiano;
- indossare idonea divisa e lavare accuratamente le mani;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare che dovranno essere per i prodotti caldi mantenuta su valori pari o superiori a 65° C, per i prodotti freddi mantenuta a temperatura <10°C) e annotare i valori su apposita scheda di registrazione. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi; a tal proposito il personale dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tener conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere, nel proprio piano di autocontrollo, le modalità operative di tale adempimento;
- i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, i contenitori di acqua 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;
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
- le vaschette/piatti termosigillati devono essere tolte dai contenitori termici una per volta, inserite negli scaldavivande e servite immediatamente agli utenti al fine di evitare abbassamenti di temperatura delle pietanze; i contenitori, una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- le verdure devono essere condite poco prima del consumo;
- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
- per la pastasciutta e il riso devono essere consegnate vaschette separate del condimento da aggiungere solo al momento della distribuzione;
- i tempi di apertura dei contenitori, per l'assemblamento della pasta/riso con i sughi, devono essere ridotti al minimo;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze a causa dell'apertura prolungata dei contenitori;
- le pietanze devono essere servite con utensili di diverse misure appropriati a garantire la porzione idonea in relazione alla fascia di età degli alunni/ragazzi presenti in mensa, o in numero di pezzi già porzionati;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- lo spessore degli alimenti, contenuti nelle vaschette, deve essere inferiore di almeno 10 cm dal bordo, al fine di evitare fenomeni di "impacchettatura" e nel contempo facilitare le operazioni di condimento;
- l'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori gastronorm, quali ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei...) il personale della Ditta aggiudicataria è tenuta a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto al Comune;

Firma del legale Rappresentante per accettazione

- 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.

Dovrà essere messo a disposizione dei centri cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale del Committente impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

Per quanto concerne la scuola dell'infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di alcuni secondi piatti (es. scaloppina, petto di pollo, ecc.) in modo da non rendere necessario l'uso del coltello a tavola.

ART. 19 OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Le operazioni di pulizia presso la scuola primaria da effettuarsi **giornalmente** consistono in:

- sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
- pulizia e capovolgimento delle sedie sui tavoli e operazioni riportate all'art. 18;
- 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;
- ramazzatura, lavaggio e successivo risciacquo, con prodotti disinfettanti, dei pavimenti dei locali di porzionatura/lavaggio e dei locali riservati al personale addetto alla distribuzione (spogliatoi, bagni, ecc.) e lavaggio e sanificazione degli arredi dei medesimi locali;

con frequenza **mensile**, in ciascun plesso scolastico, il personale dovrà:

- provvedere al lavaggio degli infissi e vetrate, 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.

Tra il primo e il secondo turno di la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sparcchiare i tavoli, pulire i tavoli e le sedie ed apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola.

Per le scuole statali, l'onere relativo alla pulizia della sala mensa e dei locali accessori, esclusa la pulizia dei tavoli mensa e delle sedie che rimangono a carico della Ditta aggiudicataria, fanno capo all'Autorità Scolastica Statale ex legge 124/1999.

Nel periodo di chiusura estiva, la pulizia straordinaria dovrà essere eseguita nella settimana antecedente l'inizio dell'anno scolastico.

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.

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

Prodotti

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.

E' vietato l'uso di prodotti tossici/corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄).

La scelta dei prodotti, categoria detersivi 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. 81/2008.

Dove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

La Ditta aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, del Committente, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione per ogni struttura. I detersivi, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta e mantenuti nei loro contenitori, ben chiusi e puliti e adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto. Tali prodotti dovranno essere riposti in un apposito armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

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.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura del sapone liquido per mani e carta per i distributori già presenti nei locali porzionatura e servizi igienici del personale mensa, in caso di assenza dei distributori l'installazione sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 20 SMALTIMENTO RIFIUTI

Presso la scuola primaria la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere 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 e relativo Regolamento Comunale e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

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

La Ditta aggiudicataria deve presentare, presso gli uffici dell'azienda preposta al servizio, la richiesta per la fornitura dei contenitori e dei sacchi per la raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti relativi alla produzione del centro cottura.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.

IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP

ART. 21 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 aggiudicataria del presente servizio assume ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente C.S.A. la qualità di "nuova impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e succ. int. e mod.

E' posto a carico della Ditta aggiudicataria l'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti D.Lgs. n. 193/2007, e all'assunzione delle relative responsabilità così come definiti dalle norme vigenti, da attuarsi relativamente al servizio di cui al presente C.S.A., con riferimento alle mense scolastiche terminali ove viene svolto tale servizio.

Il Committente 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 Committente 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 dal Committente per effetto delle violazioni di cui sopra.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere al Committente, 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 terminale servita.

ART. 22 ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto, per ognuno degli anni scolastici e per ciascuna delle due mense scolastiche terminali servite:

- n. 1 analisi microbiologica su prodotti di ristorazione cucinati (es. pasta al ragù);
- n. 1 analisi microbiologica su alimenti freschi da consumare crudi (affettati o formaggi freschi o verdura mondata/lavata);
- n. 1 tampone superficiale su piani di lavoro e attrezzature.

La tipologia delle analisi da effettuare ed i limiti microbici ritenuti accettabili devono seguire quanto indicato nel Regolamento CE 2073/2005.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ognuno degli anni scolastici le seguenti campionature sulle materie prime (ricerca di inibenti, fitosanitari ecc.) utilizzati per la preparazione di pasti destinati alle mense scolastiche del Committente, secondo lo schema seguente:

Mese e anno	Campionatura richiesta
NOVEMBRE 2015	Pasta o riso – parassiti
FEBBRAIO 2016	Prodotti ittici surgelati – piombo, cromo, mercurio
APRILE 2016	Vegetali – pesticidi
MAGGIO 2016	Farina – ogm
SETTEMBRE 2016	Vegetali – pesticidi
NOVEMBRE 2016	Pasta o riso – parassiti
GENNAIO 2017	Prodotti ittici surgelati – piombo, cromo, mercurio
MARZO 2017	Farina – ogm
MAGGIO 2017	Vegetali – pesticidi
SETTEMBRE 2017	Vegetali – pesticidi
NOVEMBRE 2017	Pasta o riso – parassiti
FEBBRAIO 2018	Prodotti ittici surgelati – piombo, cromo, mercurio
APRILE 2018	Vegetali – pesticidi
MAGGIO 2018	Farina – ogm

In caso di rinnovo contrattuale come previsto dal presente C.S.A. verrà riprogrammata la suddetta tabella con l'aggiornamento delle scadenze mensili delle campionature.

All'inizio dell'appalto la Ditta comunicherà al Committente il nominativo del laboratorio utilizzato per le analisi dei campioni prelevati.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente al Committente i giorni durante i quali effettuerà le campionature e i tamponi di cui ai precedenti commi in modo da consentire la presenza alle operazioni dei vari referenti comunali.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare al Committente i risultati delle analisi non appena disponibili.

Qualora a seguito dei risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti dalla vigente normativa, il Committente, 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, si sospenderà l'utilizzo di quella materia prima fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico. imputando alla Ditta aggiudicataria i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio eventualmente da parte di altra Ditta.

In casi di particolare gravità il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto come previsto dall'art. 46 del C.S.A..

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 al Committente la facoltà di applicare le penalità previste dal C.S.A. art. n. 41, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni nonché, nei casi più gravi, il diritto di risolvere il contratto di cui all'art. 45.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà del Committente 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.

ART. 23 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Firma del legale Rappresentante per accettazione

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 + 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. Si precisa che la procedura descritta non corrisponde alla normativa prevista per l'esecuzione dei campioni con valore legale. La stessa si ritiene possa rappresentare una procedura a valore conoscitivo.

ART. 24 PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI E DISINFESTAZIONE

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.

Le operazioni per la disinfestazione dei terminali e delle mense in generale sono a carico della Ditta aggiudicataria, la quale dovrà rivolgersi a personale specializzato dotato delle opportune autorizzazioni.

NORME VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 25 CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA

Le consegne andranno effettuate giornalmente negli orari concordati con il Committente e le autorità scolastiche, come meglio specificato nell'art. 7, tabella n. 2.

Per il trasporto dei pasti sono espressamente vietati contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso.

I contenitori isotermici da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) e devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C, in relazione alla tipologia degli alimenti, come previsto dalla legge.

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto dal centro di cottura e consegna dei pasti con mezzi e personale adeguati sino all'interno delle mense scolastiche terminali dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica.

I pasti verranno confezionati in:

- contenitori multiporzione gastronorm a norma di legge; (su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante la data, la tipologia della portata, il numero delle porzioni ivi contenute, i dati del destinatario e della mensa terminale);
- contenitori monoporzione termosigillati ed etichettati singolarmente con il nome del destinatario e della mensa terminale per le diete speciali, nonché per i pasti del martedì e giovedì presso la scuola primaria.

Nella fornitura dei pasti in multiporzione i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.).

Inoltre:

- Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare (carta o sacchetti forati) o ceste pulite munite di coperchio e etichettato secondo normativa vigente;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere confezionato in buste sigillate originali da gr. 500 o in confezioni monodose e posto all'interno di contenitori termici;
- la frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere **chiusi e sigillati** in modo da assicurare durante il trasporto e fino alle sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie. La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Nessun contenitore potrà essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

ART. 26 MEZZI E TEMPI DI TRASPORTO

La Ditta aggiudicataria deve risultare perfettamente idonea, organizzata ed attrezzata per la gestione del servizio con mezzi di proprietà o dei quali possa disporre in base a qualsiasi titolo giuridico idoneo ed a proprio rischio.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal DPR 327/80, art. 43, tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; il vano di carico in particolare dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno, inoltre, essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente e in numero sufficiente a consentire la consegna nei termini previsti all'art. 16 "Preparazione e cottura pasti".

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta la settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Con riferimento al trasporto, all'inizio di ciascun anno scolastico e ogni qualvolta se ne riscontri la necessità per intervenute variazioni, la Ditta aggiudicataria deve fornire i seguenti dati:

- numero dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti;
- tipologia dei mezzi utilizzati;
- nominativi degli autisti;
- denominazione dell'eventuale ditta incaricata del trasporto.

La Ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

PERSONALE

ART. 27 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 svolto da operatori qualificati e idonei ad effettuare i compiti loro assegnati. Il personale destinato alle mense terminali 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 agro-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 addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso di un'adeguata formazione in relazione alle specifiche mansioni.

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 il personale scolastico che presta servizio 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 il Committente, comuni ad insegnanti, referenti del Comune 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.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

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 dal Comune.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello ritenuto dal Committente 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 nelle mense terminali.

La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione al Committente, fornendo la documentazione precisata nell'art. 33.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e/o con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

ART. 28 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, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale, nonché alle dotazioni antinfortunistiche necessarie per il servizio, previste a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 17 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., eventualmente integrati con quelli individuati nel DUVRI, i cui costi vengono riconosciuti dalla Ditta Aggiudicataria come oneri della sicurezza.

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. 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 all'Assistenza Sanitaria N. 3 "Altro Friuli - Collinare Medio Friuli" responsabile del servizio di vigilanza sanitaria sul territorio di competenza del Comune di Bertolo.
- Il personale che opererà nelle mense terminali dovrà tenere costantemente in perfette condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la divisa da lavoro.

ART. 29 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria s'impegna all'applicazione delle norme contrattuali vigenti in materia di rapporti di lavoro, assicurando comunque ai lavoratori impegnati nell'attività trattamenti economici non inferiori a quelli previsti dai contratti per i lavoratori del medesimo settore e dagli accordi integrativi territoriali della medesima categoria, garantendo il giusto riconoscimento alle effettive mansioni svolte e ai livelli contrattuali corrispondenti per tutta la durata dell'appalto.

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, ritenendo sin d'ora il Committente sollevato da qualsiasi responsabilità in materia.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare le disposizioni concernenti l'assicurazione obbligatoria previdenziale ed assistenziale secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria stipula idonee assicurazioni contro gli infortuni e le malattie professionali, di sicurezza e salute a favore degli operatori impiegati e a copertura di ogni altro onere derivante da danni a persone o cose, esonerando il Committente da qualsiasi onere o responsabilità di qualsivoglia natura.

Il Committente si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria la documentazione comprovante quanto sopra previsto ed è esonerata da qualsiasi responsabilità o richiesta riguardante il personale impiegato nel servizio.

Il Committente si riserva in ogni momento, anche su richiesta dei dipendenti della Ditta aggiudicataria, di verificare la regolarità dell'assunzione e del pagamento degli oneri contributivi e assicurativi.

In caso di violazione dei predetti impegni viene effettuata un'adeguata ritenuta sui certificati di pagamento e

Firma del legale Rappresentante per accettazione

sulla cauzione versata, mediante la quale il Committente ha facoltà di corrispondere, direttamente ai lavoratori o, per conto di essi, all'ente assicurativo, quanto dovuto dalla Ditta aggiudicataria medesima.

Del contenuto del presente articolo è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di dare notizia scritta a tutti i lavoratori da lui dipendenti e nei confronti dei quali viene applicato il relativo C.C.N.L..

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale saranno a carico della Ditta aggiudicataria. La Ditta aggiudicataria è tenuta a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro eventuale scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

La Ditta aggiudicataria deve garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

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

La Ditta aggiudicataria dovrà tenere indenne il Committente da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Committente estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra la stessa Ditta aggiudicataria e i suoi dipendenti.

Alla Ditta aggiudicataria compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

In applicazione dei principi indicati all'articolo 35, commi 2 e 3, della L.R. 31 marzo 2006, n. 6 ed al fine di garantire la continuità del servizio, la Ditta aggiudicataria si impegna a riassorbire il personale operante, tenendo conto dei termini e delle effettive necessità del servizio, nel rispetto del Contratto Collettivo di categoria del settore Turismo.

Nel caso la Ditta aggiudicataria faccia parte del medesimo comparto della ditta uscente troveranno applicazione le procedure previste dall'articolo 37 del CCNL 2002/2005 così come modificato dal CCNL 2012-2015 e dal punto 15.3 dell'Accordo integrativo regionale in applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro 2002/2005 per la Cooperazione Sociale valido nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

Qualora la Ditta aggiudicataria non sia parte del predetto comparto, dovrà comunque assicurare il medesimo beneficio (trattamento retributivo, anzianità pregressa maturata, ecc.) agli addetti impiegati nel contratto precedentemente al subentro.

Ai lavoratori, dipendenti o soci, saranno comunque mantenute da parte della Ditta aggiudicataria le eventuali documentate condizioni economiche di miglior favore maturate nel precedente rapporto di lavoro.

Eventuali compensi retributivi "ad personam", purché erogati per almeno gli ultimi 12 mesi dell'appalto in corso, saranno mantenuti in cifra fissa e, se non confermati, saranno assorbiti da successivi aumenti contrattuali.

Il personale di cui al presente articolo potrà essere sospeso o allontanato dal servizio per le ordinarie cause fissate dal contratto collettivo di lavoro.

ART. 30 VALUTAZIONE DEI RISCHI

Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume la piena e intera responsabilità tecnica e organizzativa e amministrativa afferente l'esecuzione del lavoro e da essa conseguente sia nei riguardi del Committente, sia di terzi.

Dichiara inoltre di disporre dei mezzi e dell'organizzazione necessaria per eseguire il servizio oggetto dell'appalto, di essere responsabile dei suoi dipendenti sia tecnicamente sia civilmente e penalmente.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "salute e sicurezza dei lavoratori - 2" di cui al D.Lgs. 81 del 09/04/2008" e dare attuazione all'art.1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e succ. mod. e int.

La Ditta aggiudicataria deve quindi attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, ed in genere ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, impegnandosi, dietro richiesta del Committente, a dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La stessa deve garantire, obbligatoriamente lo svolgimento dei corsi di addestramento previsti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i ed in particolare dal D.M. 10.03.1998 e dal Decreto 15/07/2003 a tutto il personale impiegato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti dal presente capitolato e le modalità con le quali la Ditta aggiudicataria intende applicarli.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere al Committente entro 20 (venti) giorni (salva proroga) dalla effettuazione dei sopralluoghi di cui all'art. 33, un piano di sicurezza (uno per ciascun terminale) relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

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 del Committente, 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.

Il DVR costituisce strumento efficace per la gestione dei lavori appaltati e pertanto dovrà essere redatto con cura da parte della Ditta aggiudicataria nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008.

La Ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio è tenuta a presentare il DVR al Committente e a coordinare una riunione informativa sui rischi esistenti sull'ambiente di lavoro cui è destinato ad operare il personale addetto al servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà 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 al proprio specifico documento di valutazione dei rischi e del DUVRI predisposto dal Datore di lavoro degli Istituti e dal Committente.

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO E ONERI

ART. 31 ORGANISMI PREPOSTI E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI SUL SERVIZIO

Il Committente vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite a cura del personale dipendente dal Comune ovvero a cura di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune stesso, nonché mediante i preposti organi dell'Azienda all'Assistenza Sanitaria competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e mediante i genitori componenti della Commissione Mensa.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, riguardante:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati;
- il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta aggiudicataria, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa),
- l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti;
- le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- lo stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- la professionalità degli addetti alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza;
- l'abbigliamento di servizio degli addetti;
- l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;

controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda all'Assistenza Sanitaria competente per territorio relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta aggiudicataria;

controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita:

Firma del legale Rappresentante per accettazione

- i rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc..) e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli al Comune a mezzo di scheda pre-stampata.

Le eventuali contestazioni per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla Ditta aggiudicataria solo ed esclusivamente dal Committente.

ART. 32 COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Committente sono affidati dalla Ditta aggiudicataria ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale servizio ed in possesso di esperienza almeno triennale e documentabile nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Committente **entro giorni quindici** dalla ricezione della nota con cui il Committente avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dalla Ditta aggiudicataria a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'A.A.S, il Comitato mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico interessato.

Il direttore responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Committente per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Committente al rappresentante designato dalla Ditta aggiudicataria si intendono come presentate direttamente alla stessa,

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattia, cessazione del rapporto), la Ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

ART. 33 ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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

- comunicare al Committente il nominativo del direttore responsabile del servizio di cui al precedente art. 32;
- trasmettere l'elenco nominativo di tutto il personale addetto al servizio, con relativa mansione, diviso per sede di lavoro o funzione (centro di cottura, mensa e refezione scolastica, addetti al trasporto) che opererà per l'espletamento del servizio accompagnato dai dati relativi all'orario di lavoro assegnato 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 terminali;
- trasmettere al Committente 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.;

Inoltre deve provvedere:

- 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.

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.

Il Committente 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.

Previa richiesta scritta del Comune per assenza della cuoca comunale, la ditta aggiudicataria è tenuta alla fornitura di un cuoco/a diplomato/a con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva per la cottura del primo piatto asciutto presso la scuola dell'infanzia.

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

- a partecipare con il proprio datore di lavoro o suo incaricato alla riunione di coordinamento, di cui all'art. 7 del D.Lgs. 81/04 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'istituto scolastico o suo incaricato e a cui parteciperà anche il datore di lavoro del Committente o suo incaricato; 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

Firma del legale Rappresentante per accettazione

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 proroga concessa dal Concessionario una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla Ditta aggiudicataria di cui all'art. 30;
- a stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 39;
- a costituire idonea cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 36;

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..
- a garantire la presenza di un/a dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi alla preparazione delle diete speciali.

ART. 34 ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

IL Committente 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 mense scolastiche;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria concernente impiantistica ed edilizia degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature di proprietà in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitaria;
- 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. 26 D.Lgs. 81/2008;
- a comunicare alla Ditta aggiudicataria le informazioni relative ai locali da adibire all'espletamento del servizio in occasione dei sopralluoghi di cui all'art. 33 del C.S.A.; il Committente comunicherà alla Ditta aggiudicataria il calendario (luogo, giorno e ora) in cui dovrà trovarsi per lo svolgimento dei sopralluoghi;
- a mettere a disposizione i locali, gli arredi, nonché quanto serve al funzionamento del servizio, fatto salvo quanto previsto dall'art. 10 (vedi tabella), 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.).

Nel corso dell'anno scolastico il Committente ha facoltà di chiedere la convocazione della Commissione Mensa con invito a partecipare esteso alla Ditta aggiudicataria e all'Azienda all'Assistenza Sanitaria competente per territorio per valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

ART. 35 ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria dovrà disporre, per tutta la durata dell'appalto, di strutture, attrezzature, automezzi e personale idonei a svolgere il servizio, conformemente alla vigente normativa in materia e secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Nel centro cottura dovrà essere prevista una filiera dedicata per la produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica con derrate convenzionali e diete speciali.

Inoltre 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 impresa alimentare-notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia;
- l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente capitolato;
- l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni singola mensa terminale;
- tutte le ulteriori attività e prestazioni previste nel presente C.S.A. e in particolare tutte le attività

Firma del legale Rappresentante per accettazione

- 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 agro-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 a concordare con il Committente e 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.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ART. 36 DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale (salvo ribasso, come previsto dal comma 1 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006), mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

La fidejussione deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile;
- la operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale.

Si applica l'art. 75 punto 7 del D.Lgs. 163/2006.

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 il Committente 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 il Committente dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della Ditta aggiudicataria.

Resta salvo per il Committente 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 il Committente 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 Titolare Posizione Organizzativa Responsabile del servizio.

ART. 37 STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

L'appalto è regolato oltre che dalle norme del presente CSA, anche dal Codice dei Contratti e da tutte le leggi statali e regionali, relativi regolamenti ivi compresi quelli comunali, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti in materia di appalto e di gestione servizi.

La Ditta aggiudicataria con la firma del contratto dichiara di conoscere integralmente le prescrizioni di cui alle normative indicate nel precedente comma, e di impegnarsi all'osservanza delle stesse.

La stipulazione del contratto d'appalto con la Ditta aggiudicataria potrà avvenire dopo l'esecutività dell'atto di aggiudicazione definitiva.

Dopo l'aggiudicazione, la Ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa:

- le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto;
- le tasse e gli altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze, autorizzazioni, ecc. occorrenti per l'esecuzione del servizio;
- le tasse e gli altri oneri dovuti ad enti territoriali direttamente o indirettamente connessi alla gestione del servizio.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

A carico della Ditta aggiudicataria restano, inoltre, le imposte e gli altri oneri che, direttamente o indirettamente, gravano sui servizi oggetto dell'appalto.

Il presente contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.).

L'I.V.A. è regolata dalla legge; tutti gli importi citati nel presente capitolato speciale d'appalto si intendono I.V.A. esclusa.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, il Committente lo dichiarerà decaduto, incamererà la cauzione provvisoria e potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Committente.

L'atto sarà redatto in modalità elettronica, ai sensi dell'art. 11, comma 13, del D.Lgs. 163/2006, come modificato dall'art. 6, comma 3 del D.L. 179/2012, pertanto il firmatario della Ditta aggiudicataria dovrà essere munito di firma digitale.

L'inizio del servizio deve essere assicurato anche in pendenza della stipula del contratto senza alcun onere per il Committente o singoli Comune.

ART. 38 REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO

Il prezzo unitario del pasto relativo al servizio completo (gestione centro cucina, trasporto pasti e gestione terminali) oltre gli oneri a carico della Ditta aggiudicataria previsti dal presente C.S.A. è quello derivante dalla gara e con esso si intendono compensati tutte le prestazioni e servizi.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Il prezzo rimane fisso ed invariabile per il 1° anno scolastico; successivamente, sull'importo contrattuale verrà applicata, al termine di ogni anno scolastico, la revisione dei prezzi secondo i parametri indicati dall'ISTAT che verranno desunti dal bollettino mensile di statistica ISTAT del mese di luglio di ogni anno e, in particolare, dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI).

Tale revisione deve essere richiesta per iscritto dalla Ditta aggiudicataria.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice civile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

Al termine del contratto, ed in mancanza di suo rinnovo, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Le prestazioni oggetto del servizio potranno essere aumentate o ridotte da parte del Committente, per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, ai sensi dell'art. 11 del R.D. n. 2440 del 18.11.1923.

ART. 39 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 al Committente, agli utenti del servizio, a terzi e a cose (attrezzature, immobili) del Committente e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione del servizio in parola, nonché danni durante le operazioni di carico/scarico.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente o incaricato dalla Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

In particolare, la Ditta aggiudicataria si assume la 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 scolastiche, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compreso errori per inosservanza del termine di scadenza degli alimenti.

Per la copertura dei danni di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa tra i terzi anche il Committente, con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per singolo sinistro, con il limite di € 3.000.000,00 per persona e di € 3.000.000,00 per danni a cose, di validità non inferiore alla durata del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre stipulare anche una polizza responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali non inferiori a € 3.000.000,00 per sinistro con il limite di € 3.000.000,00 per persona.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

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 di tale polizza non libera la Ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale delle polizze assicurative specifiche di cui sopra o della appendice di polizza (o della dichiarazione) dovrà essere consegnata al Committente prima della stipula del contratto e comunque non oltre il settimo giorno successivo all'inizio del servizio pena di decadenza dall'aggiudicazione come riportato nell'art. 47 del presente C.S.A..

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 40 PENALITA'

In caso di prestazioni non soddisfacenti, il Committente potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla Ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate saranno fatte constatare alla Ditta aggiudicataria per via telematica (mail), con le adeguate prescrizioni in merito. Se la Ditta aggiudicataria non si conformerà alle prescrizioni imposte entro i termini fissati, ovvero non fornirà idonei riscontri su quanto rilevato, il Committente procederà a formulare contestazione dell'inadempienza tramite raccomandata A/R. La Ditta aggiudicataria potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, che non potrà comunque essere inferiore a dieci (10) giorni. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dal Committente sufficienti e giustificative, lo stesso, previo completamento della procedura di cui ai commi successivi, applicherà con atto del Responsabile del competente del Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali di cui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

STANDARD MERCEOLOGICI	PENALI
Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche.	Euro 100,00 per ogni standard violato.
Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia.	Euro 300,00 per ogni confezionamento non conforme.
Etichettatura non conforme alla normativa vigente.	Euro 600,00 per ogni etichettatura non conforme.
Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura /sovra/sottocottura, sovra sapidità/sottosapidità, ecc.) tali da non rendere possibile la consumazione.	Euro 300,00 per ogni contenitore gastronomico non conforme.
Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 13 (diete speciali).	Euro 100,00 per singolo pasto.

QUANTITA'	PENALI
Non corrispondenza del numero dei pasti rispetto al numero dei pasti ordinati presso la singola struttura scolastica	Euro 200,00.
Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.	Euro 500,00 per ogni giornata di mancata consegna.
Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico.	Euro 500,00.
Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate.	Euro 100,00 per ogni pasto non consegnato.
Mancata integrazione degli utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio.	Euro 200,00 per singolo plesso scolastico in cui si è verificata l'irregolarità.
Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.	Euro 500,00 per ogni singolo plesso.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di errata consegna o rovesciamento contenitore o altro.	Euro 2.000,00 per ogni irregolarità riscontrata.
---	--

RISPETTO DEL MENU'	PENALI
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico.	Euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (frutta).	Euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.

MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE-SANITARIE	PENALI
Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale.	Euro 1.000,00 per ciascuna infrazione.
Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 23.	Euro 500,00 per ciascuna infrazione.
Rinvenimento di corpi estranei ed organici, ivi compresi parassiti, nei pasti erogati.	Euro 500,00 per ogni infrazione.
Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.	Euro 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande.	Euro 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente Euro 500,00 per ciascuna partita di prodotto.	Euro 500,00 per ciascuna partita di prodotto.
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.	Euro 500,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa.	Euro 300,00 per ciascuna infrazione.
Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato.	Euro 300,00 per ciascuna infrazione.

TEMPISTICA	PENALI
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.	Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.
Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un orario superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.	Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.

PERSONALE	PENALI
Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 17 "addetti alla distribuzione".	Euro 300,00 per ogni infrazione.
Errato destinatario di diete speciali.	Euro 1.000,00 per ogni infrazione

VARIE	PENALI
Preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato nell'art. 8.	Euro. 500,00 per ogni giornata.
Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto 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.	Euro 1.000,00 per ogni infrazione.

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e

Firma del legale Rappresentante per accettazione

ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

Il Titolare di Posizione Organizzativa 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 Titolare di Posizione Organizzativa 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 il Committente, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

Il Committente potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali da cui al presente articolo mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto alla Ditta aggiudicataria per l'esecuzione della fornitura del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento.

Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

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

ART. 41 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche impegnandosi a dare immediata comunicazione al Committente e alla Prefettura di Udine della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Qualora la Ditta aggiudicataria non assolva a quanto previsto dall'art. 3 della citata legge 136/2010, il contratto si risolverà di diritto, ai sensi del comma 8 del medesimo articolo.

In tal caso il Committente si riserva di procedere al recupero dei danni subiti e dei maggiori costi eventualmente sostenuti.

ART. 42 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il compenso è comprensivo delle spese per il personale e per l'esecuzione del servizio in conformità alle disposizioni legislative vigenti al momento dell'approvazione del presente Capitolato e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, ivi comprese le spese generali e l'utile d'impresa.

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dal Committente 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, ad esclusione dei soli costi sostenuti dalla Ditta aggiudicataria per le misure preventive previste dal DUVRI allegato al presente CSA, che verranno liquidate, previa presentazione di fattura annuale posticipata a seguito della verifica della documentazione comprovante l'attuazione delle misure previste.

Il corrispettivo spettante alla Ditta aggiudicataria, come definito al precedente art. 5, verrà liquidato in rate mensili posticipate a quello dell'erogazione del servizio.

Il Committente verserà mensilmente alla Ditta aggiudicataria, un importo corrispondente al prezzo di ciascun pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente serviti nel mese stesso e risultante dalle rilevazioni effettuate dal personale preposto, dagli elenchi dei docenti e di altro eventuale personale avente diritto, su presentazione di regolare fattura.

La fattura in forma elettronica ai sensi dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244 dovrà:

- essere intestata al Comune di Bertolo – Viale Rimembranze n. 1 – 33032 Bertolo (UD), - P.IVA 00465330306;
- indicare il periodo di riferimento, la tipologia del servizio e il numero del conto dedicato ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'articolo 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche;
- riportare gli estremi della determinazione di affidamento e di impegno di spesa, il capitolo di spesa n. 1415/2 (scuola infanzia) e 1415/3 (scuola primaria);
- codice CIG;

Inoltre in base alle direttive del Committente la Ditta aggiudicataria è obbligata a emettere fattura elettronica seguendo lo schema riportato:

Firma del legale Rappresentante per accettazione

DETERMINAZIONE	N. _____ DEL _____
CIG	
N. IMPEGNO/ANNO	N. _____
CAPITOLO	N. _____
CODICE UNIVOCO UFFICIO	UFKBKX
LA FATTURA DOVRA' INOLTRE RIPORTARE LA SEGUENTE DICITURA:	L'IVA SARA' VERSATA DELL'ENTE PUBBLICO AI SENSI DELL'ARTICOLO 17-TER DPR n.633174

Nella fatturazione verrà applicato il regime dello split payment e pertanto il prestatore o cedente emette fattura nelle modalità ordinarie indicando il riferimento all'art.17-ter del DPR 633/1972, quindi con la rivalsa dell'Iva; quest'ultima, tuttavia, non verrà incassata dal fornitore bensì versata direttamente dall'ente pubblico.

Trattandosi di prestazioni contrattuali continuative, il Comune eseguirà la verifica di conformità con cadenza mensile in base ai conteggi ed ai dati trasmessi telematicamente dalla Ditta aggiudicataria, nonché con qualsiasi altra modalità ritenuta opportuna per accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali, art. 312 commi 3 e 4 D.P.R. 207/2010.

La fattura mensile emessa dopo l'accertamento della conformità delle prestazioni, verrà pagata dalla Tesoreria Comunale a mezzo mandato entro 30 giorni dalla data di ricevimento all'Ufficio Protocollo della fattura.

Sarà cura del Committente acquisire preventivamente il Documento Unico di Regolarità Contributiva in corso di validità e con esito regolare relativamente al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18.01.2008, n. 40, prima di effettuare pagamenti di importo superiore a diecimila Euro, il Committente verificherà se la Ditta aggiudicataria è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo; in caso affermativo, il Committente non procederà al pagamento e segnalerà la circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, al fine dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo.

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 Committente di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dal Committente, 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. 29, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata al Committente per il mancato rispetto dei termini di cui al presente articolo.
- qualora non risulti la regolarità contributiva e fino al permanere di tale irregolarità. Il Committente potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria ogni documento utile alla verifica sulla corretta esecuzione del servizio e sull'osservanza degli obblighi previsti nel presente Capitolato.

A tal proposito Il Committente si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

In caso di sub-appalto parziale, il pagamento al subappaltatore avverrà tramite la Ditta appaltatrice.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti connessi alle operazioni di verifica e/o in seguito ad esito negativo dei controlli sopraddetti, in particolare il DURC e le verifiche presso EQUITALIA, o a fine anno per il rispetto delle condizioni nei pagamenti poste dal patto di stabilità, ovvero altre condizioni esterne rispetto alla volontà del Committente, la Ditta aggiudicataria non potrà opporre eccezione allo stesso, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

ART. 43 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO

Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.

Si applica l'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006 per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto.

ART. 44 SUBAPPALTO

Firma del legale Rappresentante per accettazione

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili:

- il servizio di trasporto dei pasti dal centro cottura ai vari plessi scolastici;
- il servizio di pulizia dei locali;
- il servizio di disinfestazione;
- il servizio per le analisi microbiologiche e chimiche previste dal presente C.S.A..
- la gestione del sistema H.A.C.C.P..

Nel caso di subappalto parziale il rapporto di titolarità del servizio e la responsabilità restano comunque a carico della Ditta aggiudicataria dell'appalto.

L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni indicate all'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006; pertanto la Ditta aggiudicataria dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi.

Ai sensi dell'art. 118, comma 3, il pagamento dei subappaltatori sarà posto a carico della Ditta aggiudicataria del servizio che avrà l'obbligo di trasmettere al Committente copia delle fatture quietanziate dei pagamenti corrisposti al subappaltatore entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato.

La Ditta aggiudicataria è altresì obbligata a fornire il contratto di subappalto al Committente almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

ART. 45 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del 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:

- mancato avvio del servizio relativamente alla data stabilita per l'inizio della mensa scolastica;
- interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno, salvo che per forza maggiore;
- la sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 40 (penalità);
- 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.

Ai sensi dell'art. 1456 del C.C., il Committente disporrà la risoluzione del contratto nei casi in cui si verificano le seguenti fattispecie:

- cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente appalto;
- violazione del divieto di subappalto di cui all'art. 44 del C.S.A.;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- 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;
- gravi casi di superamento dei limiti dei risultati delle analisi microbiologiche previsti dalla vigente normativa;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- Il mancato utilizzo del conto dedicato, legge n. 136/2010, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

La risoluzione del contratto, dovrà in tutti i casi essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento o inviata mediante posta certificata PEC, indirizzata alla Ditta aggiudicataria, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dal Committente, salvo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art. 46 del C.S.A..

ART. 46 MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADENPIMENTO

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 45 (risoluzione del contratto) la Ditta aggiudicataria corrisponderà al Committente una somma pari alla differenza tra il prezzo offerto e quello che il Committente dovrà pagare per la gestione del servizio nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, oltre agli altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20%,

Firma del legale Rappresentante per accettazione

fermo restando l'ulteriore rimborso dei costi derivanti dall'eventuale indizione di una nuova gara da parte del Committente.

ART. 47 DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito nell'art. 39, relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 36 relativamente alla cauzione definitiva e all'art. 37 "Stipulazione del contratto...", il Committente in tal caso si riserva di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

ART. 48 RECESSO DAL CONTRATTO

Il Committente si riserva la facoltà di procedere al recesso unilaterale dal contratto ai sensi dell'art. 1671 del codice civile con preavviso scritto che dovrà pervenire alla ditta aggiudicataria mediante raccomandata a/r almeno 60 (sessanta) giorni prima della relativa decorrenza.

ART. 49 DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad eleggere domicilio legale ed amministrativo in Bertiole.

La Ditta aggiudicataria, per la natura del servizio, dovrà disporre e indicare al Committente, prima dell'inizio del servizio, un domicilio eletto sul territorio comunale, 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.

Qualora non vi provveda, il domicilio legale si intende eletto presso la sede legale del Comune di Bertiole.

ART. 50 CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

Il Foro di Udine sarà competente per dirimere le controversie che dovessero insorgere in esecuzione del presente Capitolato e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti.

ART. 51 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

Il Committente e la Ditta aggiudicataria sono tenuti al trattamento di tutti i dati personali dei soggetti interessati dal servizio e dall'appalto stesso e/o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità con quanto previsto dal D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 a tutela della Privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo.

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

ART. 52 CARTA DEI SERVIZI

Entro 120 giorni dall'avvio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui la stessa sarà tenuta a conformarsi.

La carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa della Ditta aggiudicataria.

ART. 53 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 nuove normative di cui al comma precedente.

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

Firma del legale Rappresentante per accettazione

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO:

All. A)	LINEE GUIDA DELLA REGIONE FVG "LA RISTORAZIONE SCOLASTICA "
All. B1)	MENU' STAGIONALE INVERNALE
All. B2)	MENU' STAGIONALE ESTIVO
All. C)	(DUVRI) DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI
All. D)	PLANIMETRIE LOCALI MENSE SCOLASTICHE

Firma per accettazione:

Il Sottoscritto _____, nato a _____
il _____ in qualità di _____ della Ditta
_____ dichiara di aver
letto e compreso in ogni sua parte e pertanto sottoscrive, ai sensi dell'articolo 1341 del codice civile, il presente capitolato speciale d'appalto, composto da 53 articoli in n. 33 pagine vidimate dal Responsabile del procedimento, per la piena accettazione di tutte le clausole, prescrizioni, pattuizioni ed oneri contenuti nello stesso e relativi allo svolgimento del servizio in appalto.

Firma del legale Rappresentante per accettazione
