



COMUNE DI PASIAN DI PRATO
PROVINCIA DI UDINE

AREA ECONOMICO-FINANZIARIA-TRIBUTI E SOCIALE
UNITA' OPERATIVA SERVIZIO FINANZIARIO
Via Roma, 46 – 33037 Pasian di Prato - tel. 0432-645961 - fax 0432-645914
C.F. e P.IVA 00477160303
e-mail: ragioneria@comune.pasiandiprato.ud.it internet: www.pasian.it
PEC: ragioneria@pec.pasian.it

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA QUALITA' E
CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – PERIODO 1.10.2013 -31.8.2016**

CIG 5285581176B

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha come oggetto il controllo di qualità e le verifiche di conformità del servizio di ristorazione scolastica attraverso pasti veicolati presso le scuole Primarie e Secondaria e per la fornitura di derrate alimentari per le scuole dell'Infanzia del Comune di Pesian di Prato secondo le disposizioni del capitolato speciale d'appalto approvato con determinazione n. 531 del 20.6.2012 che prevede:

1) **fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, necessari alla preparazione, somministrazione, ed al consumo dei pasti presso le scuole dell'Infanzia**, ove è impiegato personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale, ubicate come di seguito:

- a) scuola dell'Infanzia di Pesian di Prato;
- b) scuola dell'Infanzia di Passons;

2) **fornitura, porzionatura e distribuzione di pasti veicolati presso le scuole Primarie e Secondaria** ubicate come di seguito descritto:

- c) scuola Primaria di Pesian di Prato;
- d) scuola Primaria di Passons.
- e) scuola Secondaria di Pesian di Prato;

ART. 2 - DURATA

Periodo: 1.10.2013 - 31.8.2016

ART. 3 - CAMPO DI APPLICAZIONE E PERIODICITA' DEGLI INTERVENTI

Sono previsti in via presuntiva i seguenti interventi di monitoraggio presso:

- N. 1 Centro di cottura (gestito dalla ditta appaltatrice) - n. 5 interventi per ciascun anno scolastico
- N. 2 Scuole dell'Infanzia (cucina in loco gestita dall'Amministrazione comunale) - n. 20 interventi complessivi per ciascun anno scolastico
- N. 2 Scuole Primarie – centro di distribuzione di pasti veicolati – n. 20 interventi complessivi per ciascun anno scolastico
- N. 1 Scuola Secondaria – centro di distribuzione di pasti veicolati – n. 10 interventi per ciascun anno scolastico

per un totale complessivo massimo di 55 interventi per ciascun anno scolastico.

Il numero degli interventi rimane indicativo e potrà subire modificazioni in aumento e/o in diminuzione a seconda delle necessità verificate e/o su richiesta dell'Amministrazione comunale.

ART. 4 – UBICAZIONE DELLE STRUTTURE

Centro di cottura Ditta Gemeaz Elier s.p.a.	PAVIA DI UDINE – Viale Grado	
Scuola dell'Infanzia di Pesian di Prato	Via Leonardo da Vinci - PASIAN DI PRATO	Utenza media giornaliera n. 85 – servizio dal lunedì al venerdì
Scuola dell'Infanzia di Passons	Via Zorutti – PASSONS	Utenza media giornaliera n. 78 – servizio dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria “E. Fruch” di Pesian di Prato	Via Leonardo da Vinci - PASIAN DI PRATO	Utenza media giornaliera n. 110 – servizio dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria “G. Marconi” di Passons	Via Zorutti – PASSONS	Utenza media giornaliera n. 88 – servizio dal lunedì al venerdì
Scuola Secondaria di 1° Grado “G.D. Bertoli”	Via Leonardo da Vinci n. PASIAN DI PRATO	Utenza media giornaliera n. 60– servizio nei giorni di lunedì e mercoledì (orario presuntivo)

ART. 5

“SOPRALLUOGO”

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo presso tutti i plessi scolastici da servire, al fine di verificare lo stato e le condizioni dei locali e degli impianti e le modalità operative della fornitura, come meglio specificato all'art. 6 del disciplinare di gara.

ART. 6 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio si articolerà nelle seguenti attività di controllo sulla qualità dell'intero servizio di ristorazione:

Controlli generali per tutto il servizio di ristorazione

- Controllo della corretta applicazione da parte della Ditta appaltatrice del piano di autocontrollo in tutte le fasi del servizio
- Controllo del rispetto del capitolato d'appalto
- Controllo dell'organizzazione di tutte le fasi di servizio
- Controllo degli aspetti tecnologici
- Controllo della qualità delle derrate alimentari e dei pasti veicolati durante tutto il ciclo di produzione mediante verifiche ispettive e analitiche
- Verifica degli aspetti nutrizionali (rispetto dei menu' e delle grammature previste dal capitolato di servizio)
- Controllo delle modalità di veicolazione dei pasti
- Controllo dei caratteri organolettici delle preparazioni alimentari in relazione al tipo di utenza, nonché controllo delle norme stabilite sulle modalità di cottura, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge
- Controllo dell'igiene del personale
- Controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione
- N. 40 controlli organolettici delle preparazioni alimentari in somministrazione (tutti i piatti del giorno). Valutazione organolettica e gradibilità con stesura di reports per ciascun anno scolastico.
- N. 2 analisi l'anno delle superfici, con tre punti di prelievo con due parametri (carica microbiologica totale e coliformi totali);
- N. 3 esami sulla biologicità dei prodotti (1 sui prodotti a base di carne, 1 su frutta e 1 su verdura) per ciascun anno scolastico.
 - carne mediante ricerca di antibiotici con screening di inibenza su n. 5 ceppi;
 - frutta mediante ricerca fitofarmaci o pesticidi clorurati e fosfati;
 - verdura mediante ricerca fitofarmaci o pesticidi clorurati e fosfati.
- N. 3 campionature (per ciascun anno scolastico) di prodotti alimentari finiti con la ricerca di almeno 5 dei seguenti parametri per ogni campionatura:
CARICA BATTERICA TOTALE – COLIFORMI – E.COLIFORMI – LISTERIA – SALMONELLA – STAFILOCOCCUS AUREUS - CLOSTRIDIUM PERFRIGIUM – BACILLUS CEREUS

Per tutte le analisi chimiche e microbiologiche dovrà essere redatto un rapporto di prova cartaceo, timbrato e firmato dal responsabile di laboratorio/dal tecnico addetto alle analisi. Il costo delle analisi non è soggetto ad offerta. Potrà essere richiesto come rimborso spese documentate da parte dell'aggiudicatario del servizio o pagato direttamente dall'Amministrazione comunale all'Istituto che esegue le analisi stesse.

Attività di verifica e attività di reporting

L'aggiudicatario dovrà predisporre specifici check list che compilerà nel corso di ciascun sopralluogo e per ogni attività di verifica.

Mensilmente dovrà fornire una relazione riassuntiva sull'andamento del servizio gestito da terzi, suddivisa in ispezioni al centro unico di cottura e ispezioni nei singoli plessi scolastici di distribuzione dei pasti veicolati e una relativa al servizio gestito direttamente dal Comune. Tale relazione, unitamente alle check list di verifica, dovrà essere consegnata al responsabile comunale del servizio, entro il quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento.

E' tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sulle attività di servizio e sui parametri da analizzare. Tali comunicazioni dovranno avvenire immediatamente telefonando all'ufficio comunale preposto e successivamente mediante telefax da inviare allo stesso ufficio. Tutti gli elaborati dovranno essere sottoscritti.

ART. 7 - TECNOLOGO ALIMENTARE INCARICATO

La ditta aggiudicataria dovrà indicare, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del tecnologo alimentare referente del servizio al quale verranno inoltrate tutte le comunicazioni.

ART. 8 - REPERIBILITA'

Il Tecnologo Alimentare deve garantire la reperibilità telefonica durante tutto l'orario di apertura dell'ufficio comunale competente.

ART. 9 - EMERGENZA PER PRELIEVI URGENTI DI ALIMENTI

Il Tecnologo Alimentare si impegna a garantire, in caso di emergenza, il proprio tempestivo intervento entro un'ora dalla chiamata del referente comunale del servizio.

ART. 10 - CORRISPETTIVO

Il corrispettivo riconosciuto è remunerativo di tutte le prestazioni di cui al presente disciplinare. Il pagamento delle parcelle relative alle prestazioni avverrà entro 60 giorni dalla data di protocollazione delle stesse.

ART. 11 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione aggiudicante e ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Udine della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 12 - ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE

Il Direttore dell'esecuzione provvederà ad accertare la rispondenza della prestazione effettuata alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali emettendo, in caso di esito positivo, l'attestazione di regolare esecuzione, previsto dall'art. 325 del D.P.R. 207/2010.

ART. 13 OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI ECONOMICHE E CONTRIBUTIVE

L'aggiudicatario deve, a sua cura e spese, provvedere alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle norme sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

Si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel luogo di lavoro, durante tutto il periodo del servizio.

Si obbliga infine ad osservare ed applicare le norme in materia di igiene sul lavoro, previdenza e assistenza nonché di divieto di intermediazione ed interposizione nelle prestazioni di lavoro.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni momento, anche su richiesta dei lavoratori, di verificare la regolarità dell'assunzione e del pagamento della retribuzione e degli oneri contributivi ed assicurativi.

In caso di violazione dei predetti impegni, oltre alla segnalazione alle Autorità competenti, è praticata un'adeguata ritenuta sui certificati di pagamento.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di corrispondere, direttamente ai lavoratori o all'Ente assicurativo

quanto dovuto.

Del contenuto del presente articolo è fatto obbligo darne notizia a tutto il personale.

La presente disposizione non trova attuazione qualora l'aggiudicatario sia un libero professionista.

ART. 14 SICUREZZA E PIANI DI SICUREZZA

In relazione all'attività svolta, in considerazione del fatto che la durata del servizio è inferiore a due giorni di lavoro complessivi e che non rilevano rischi particolari di cui al D.Lgs. 81/2008 art. 26 comma 3-bis, non si rilevano interferenze che comportano l'obbligo di redazione del DUVRI ai sensi del D. Lgs. 81/2008 art. 26 comma 3. Pertanto, i costi da interferenza sono pari a € 0,00 (euro zero/00).

L'aggiudicatario si obbliga ad ottemperare alla normativa in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., qualora applicabile.

Ai fini della corretta valutazione dei rischi l'Amministrazione, ai sensi del D. Lgs. 81/2008 art. 26 comma 1 lettera b) fornirà all'aggiudicatario tutte le informazioni sui rischi specifici presenti negli ambienti in cui andranno a svolgersi le attività prima dell'inizio delle stesse.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad ottemperare agli obblighi e prescrizioni impartite direttamente dall'Amministrazione Comunale ovvero indicate tramite segnaletica e cartellonistica ubicata presso i locali dove si svolgerà il servizio; in particolare (elenco non esaustivo): divieto di svolgere attività non previste dal servizio concordato; divieto di fumare ed usare fiamme libere; divieto di manomettere o alterare il funzionamento di impianti ed apparecchiature; divieto di ostruire il libero accesso a percorsi di esodo, porte di uscita di emergenza, presidi antincendio; divieto di abbandonare rifiuti di qualsivoglia natura.

Ai sensi dell'art. 26, comma 1 lettera a) del D. Lgs. 81/2008 la ditta concorrente, in sede di partecipazione alla gara, deve fornire il Certificato di iscrizione alla CCIAA e l'Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000.

La ditta aggiudicataria s'impegna altresì a presentare entro l'inizio del servizio il proprio Piano di Sicurezza, redatto per ogni edificio, sulla base delle schede indicative dei rischi presenti presso i luoghi di lavoro, predisposte ai sensi del D. Lgs. 81/2008 art. 26 comma 1 lettera b).

In corso d'opera la Stazione Appaltante provvedere alla verifica della congruità delle valutazioni preventive realizzate e ad una loro eventuale modifica o integrazione.

La ditta aggiudicataria al momento della stipula del contratto e comunque prima dell'esecuzione del servizio, inoltre, dovrà comunicare il nominativo del referente per le attività lavorative.

ART. 15 - TRATTAMENTO DEI DATI E NOMINA RESPONSABILE ESTERNO

Ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di protezione dei dati personali, emanata con il D.Lgs. 196/2003, ed in relazione alle operazioni che vengono eseguite per lo svolgimento del servizio di cui al presente Capitolato, il Comune in qualità di Titolare dei dati, nomina la ditta incaricata responsabile esterno del trattamento dei dati, ai sensi dell'art. 29 del decreto legislativo citato. Si precisa che tale nomina avrà validità per tutta la durata del servizio e si considererà revocata al termine dello stesso.

L'aggiudicataria, in quanto soggetto responsabile esterno, è tenuta ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi, dei quali venga a conoscenza durante l'espletamento del servizio, impegnandosi a rispettare rigorosamente tutte le norme relative all'applicazione del D. Lgs. 196/2003. In particolare si impegna a:

- utilizzare i dati solo per le finalità connesse allo svolgimento dell'attività oggetto del contratto con divieto di qualsiasi altra diversa utilizzazione;
- nominare per iscritto gli incaricati del trattamento, fornendo loro le necessarie istruzioni;
- adottare idonee e preventive misure di sicurezza atte ad eliminare, o comunque a ridurre al minimo, qualsiasi rischio di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati personali trattati, di accesso non autorizzato o di trattamento con consentito o non conforme, nel rispetto delle disposizioni contenute nell'art. 31 del D. Lgs. 196/2003;
- adottare tutte le misure di sicurezza previste dagli artt. 33, 34, 35 e 36 del D. Lgs. 196/2003, che configurano il livello minimo di protezione richiesto in relazione ai rischi di cui all'art. 31, analiticamente specificato nell'allegato B

al decreto stesso, denominato "Disciplinare tecnico in materia di misure minime di sicurezza".

ART. 16 - CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata.

Le spese contrattuali sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario unitamente a tutti gli oneri, imposte e tasse di qualsiasi natura relativi all'appalto.

ARTICOLO 17 - INADEMPIENZE E CAUSE DI RISOLUZIONE

Qualora il Comune riscontrasse inadempienze o manchevolezze nell'esecuzione della prestazione, tali da non concretare le ipotesi di risoluzione del rapporto, potrà far eseguire d'ufficio la prestazione ad altro professionista dopo contestazione scritta, senza che il contraente possa pretendere alcuna indennità, salvo quella spettante per la parte d'incarico già svolta.

Il comune si riserva la facoltà di risolvere in via anticipata il contratto, previo preavviso di 90 giorni, qualora intervengano sostanziali modifiche organizzative all'attuale modalità di gestione della mensa.

ART. 18 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Il Foro di Pisan di Prato è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

ART. 19 - RIFERIMENTO ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel disciplinare di gara, si applicano le disposizioni generali vigenti in materia.

ALLEGATI:

Capitolato speciale d'appalto del Servizio di ristorazione scolastica attualmente vigente



COMUNE DI PASIAN DI PRATO
PROVINCIA DI UDINE
SERVIZI FINANZIARIO -TRIBUTI
VIA ROMA, 46 - 33037 PASIAN DI PRATO - TEL. 0432-645962 - FAX 0432-645914
e-mail: ragioneria@pasian.it internet: www.pasian.it

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ATTRAVERSO PASTI VEICOLATI PRESSO LE
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA E PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E ARTICOLI
VARI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PER I CENTRI ESTIVI COMUNALI PER IL TRIENNIO
2012/2015
CIG 4346059158

INDICE

- art. 1 – oggetto dell'appalto;
- art. 2 – durata dell'appalto;
- art. 3 – corrispettivo;
- art. 4 – sopralluogo;
- art. 5 – disposizioni comuni alle due tipologie di fornitura;
- art. 5.1 – caratteristiche dei generi alimentari;
- art. 5.2 – etichettatura;
- art. 5.3 – personale e dispositivi di protezione individuale;
- art. 5.4 – fornitura di prodotti biologici, tipici o tradizionali;
- art. 5.5 – menù;
- art. 5.6 – iniziative di educazione alimentare;
- art. 5.7 – servizi aggiuntivi;

- art. 6 – disposizioni relative alla fornitura di derrate alimentari;
- art. 6.1 – oggetto e modalità della fornitura;
- art. 6.2 – ordinazioni, trasporto e consegne;

- art. 7 – disposizioni relative alla fornitura e distribuzione di pasti veicolati:
- art. 7.1 – caratteristiche del centro di cottura;
- art. 7.2 - oggetto e modalità della fornitura di pasti veicolati;
- art. 7.3 – servizio “merenda sana”;
- art. 7.4 – ordinazioni, trasporto e consegne;
- art. 7.5 – oneri a capo della ditta appaltatrice;
- art. 7.6 – casi di sciopero;
- art. 7.7 - mansioni del personale addetto alla distribuzione;
- art. 7.8 – pulizia dei refettori;

- art. 8 – controllo della qualità dei pasti e del servizio;
- art. 8.1 – tipologie di controllo;
- art. 8.2 – analisi chimiche;
- art. 8.3 – episodi di tossinfezione alimentare;

- art. 9 – responsabilità e polizza assicurativa;
- art. 10 – subappalto;
- art. 11 – valutazione dei rischi;
- art. 12 – osservanza delle norme in materia di lavoro;
- art. 13 – adempimenti a carico della ditta;
- art. 14 – revisione dei prezzi e variazione entità del servizio;
- art. 15 – tracciabilità dei flussi;
- art. 16 – fatturazione e pagamenti;
- art. 17 – divieto di cessione del contratto e vicende soggettive dell'esecutore del contratto;
- art. 18 – cauzioni;
- art. 19 – risoluzione del contratto;
- art. 20 – modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento;
- art. 21 – decadenza dall'aggiudicazione;
- art. 22 – applicazione di penali;
- art. 23 – oneri a carico del Comune;
- art. 24 – obbligo di riservatezza;
- art. 25 – stipula del contratto e spese contrattuali;
- art. 26 – controversie e foro competente;
- art. 27 – norme finali;

ARTICOLO 1

“OGGETTO DELL’APPALTO”

Il presente capitolato speciale di appalto, definito in seguito anche con la sigla csa, determina le regole per le tipologie di servizio di seguito meglio specificate, nei confronti di cinque distinti plessi scolastici:

- 3) **fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, necessari alla preparazione, somministrazione ed al consumo dei pasti presso le scuole dell’infanzia e per il centro estivo (solo scuola dell’infanzia di Pasian di Prato)** ove è impiegato personale cuoco dipendente dell’Amministrazione comunale, ubicate come di seguito descritto:
 - a) scuola dell’infanzia di Pasian di Prato, Via Cialdini n. 20;
 - b) scuola dell’infanzia di Passons, Via Zorutti 11;
- 4) **fornitura, porzionatura e distribuzione di pasti veicolati presso le scuole primarie e secondaria e per il centro estivo (solo scuola Primaria di Pasian di Prato)** ubicati come di seguito descritto:
 - c) scuola primaria di Pasian di Prato, Via Leonardo da Vinci n. 23;
 - d) scuola secondaria di Pasian di Prato, Via Leonardo da Vinci n. 10;
 - e) scuola primaria di Passons, Via Dante n. 29.
- 3) **prosecuzione del servizio aggiuntivo “merenda sana” come meglio specificato nell’art. 7.3 attraverso la fornitura di pane speciale e/o yogurt presso le scuole primarie** di Pasian di Prato;

Sarà cura dell’Amministrazione comunale comunicare all’inizio di ogni anno scolastico, i dati relativi ai rientri pomeridiani presso le scuole e le relative giornate in cui attivare il servizio di refezione.

Sulla base dei resoconti relativi all’anno solare 2011 ed a titolo meramente indicativo, il servizio di refezione ha registrato un totale di 75.423 pasti serviti, così suddivisi:

1) scuola dell’infanzia di Pasian di Prato: servizio di refezione dal lunedì al venerdì per complessivi 17.003 pasti serviti; numero medio quotidiano di presenze in mensa: 85-;

2) scuola dell’infanzia di Passons: servizio di refezione dal lunedì al venerdì per complessivi 15.651 pasti serviti; numero medio quotidiano di presenze in mensa: 78-;

3) scuola primaria di Pasian di Prato: servizio di refezione dal lunedì al venerdì per complessivi 22.246 pasti serviti; numero medio quotidiano di presenze in mensa: 110-;

4) scuola primaria di Passons: servizio di refezione dal lunedì al venerdì per complessivi 17.707 pasti serviti; numero medio quotidiano di presenze in mensa: 88-;

5) scuola secondaria di Pasian di Prato: servizio di refezione articolato su due giornate settimanali per complessivi 2.816 pasti serviti; numero medio quotidiano alunni in mensa: 35

Per una maggiore completezza si forniscono altresì i dati trasmessi dal Circolo Didattico di Pasian di Prato e relativi alle iscrizioni per l’anno scolastico 2012/2013 presso le scuole Primarie.

scuola primaria di Pasian di Prato: iscritti 170

scuola primaria di Passons: iscritti 104

I centri estivi vengono svolti presso la Scuola Primaria di Pasian di Prato nel periodo che va dalla seconda quindicina di giugno alla prima di agosto e presso la Scuola dell’Infanzia di Pasian di Prato nel mese di luglio e la prima quindicina di agosto.

Il numero dei pasti forniti nel 2011 è stato il seguente:

Scuola Prima di Pasian di Prato n. 1361

Scuola dell’Infanzia di Pasian di Prato n. 1095

Agli effetti del presente Capitolato la ditta aggiudicataria dell’appalto viene indicata con il termine “ditta”, mentre il Comune di Pasian di Prato viene indicato con il termine “stazione appaltante”.

Agli effetti del presente capitolato la prima tipologia di fornitura come sopra descritta verrà definita “fornitura di generi alimentari”, mentre la seconda verrà definita “fornitura di pasti veicolati”.

ART. 2

“DURATA DELL’APPALTO”

Il servizio sarà svolto per i seguenti periodi scolastici: 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015. Sono escluse le festività contemplate nel calendario scolastico ed i sabati. L'inizio ed il termine del servizio potrà essere differito dall'Amministrazione comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica del prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta appaltatrice. L'impresa appaltatrice non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare unilateralmente la durata del presente contratto, previo esperimento di una adeguata istruttoria dalla quale emergano le ragioni obiettive di convenienza economica e di pubblico interesse al rinnovo: la Ditta si obbliga sin d'ora all'eventuale rinnovo del contratto. La Stazione appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (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 proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara, salvo l'adeguamento prezzi previsto dall'art.14 del presente capitolato. La ditta è obbligata ad accettare la proroga.

ART. 3 "CORRISPETTIVO"

Il valore complessivo e presuntivo dell'appalto per la durata di tre anni è pari al prezzo che viene fissato a base d'asta, moltiplicato il numero dei pasti somministrati nell'anno solare 2011:

conteggio costi	Tipologia pasto	Pasti somministrati anno 2011 per 3 anni	Prezzo a base d'asta	Valore contrattuale presunto
Scuole dell'Infanzia compresi centri estivi	Fornitura derrate alimentari ed articoli vari	101.247	€. 2,10 oltre all'iva	€. 212.618,70 oltre all'iva
Scuole Primarie compresi i centri estivi	Pasti veicolati	124.212	€. 4,70 oltre all'iva	€. 583.796,40 oltre all'iva
Scuola Secondaria di Pesian di Prato	Pasti veicolati	8448	€. 4,70 oltre all'iva	€. 39.705,60 oltre all'iva
TOTALE IVA ESCLUSA				€. 836.120,70 oltre all'iva

A detti importi vanno aggiunti gli oneri per la sicurezza determinati a corpo in complessivi €. 300,00 non soggetti a ribasso d'asta ai sensi del D. Lgs. 81/2008 (vedasi DUVRI allegati).

I dati relativi alla presenza presso le mense nell'anno solare 2011 hanno carattere puramente indicativo; l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi delle derrate, nonché di procedere alla variazione in aumento o in diminuzione del numero dei centri di produzione e/o distribuzione pasti, in relazione anche alle variazioni della normativa scolastica. Occorrendo in corso di fornitura un aumento od una diminuzione della stessa, la Ditta aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del prezzo di appalto alle stesse condizioni del contratto, ai sensi dell'art. 11 del R.D. 2440/1923.

ART. 4 "SOPRALLUOGO"

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo presso tutti i plessi scolastici da servire, al fine di verificare lo stato e le condizioni dei locali e degli impianti e le modalità operative della fornitura, come meglio specificato al punto 12 del disciplinare di gara.

ARTICOLO 5 "DISPOSIZIONI COMUNI ALLE DUE TIPOLOGIE DI FORNITURA"

Le disposizioni del presente articolo e delle sue successive suddivisioni sono riferite sia alla fornitura di generi alimentari che alla fornitura di pasti veicolati.

ARTICOLO 5.1 – “CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI”

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare sia per la fornitura di generi alimentari sia per la produzione e successiva fornitura di pasti veicolati, derrate alimentari di prima scelta, rispondenti ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 ed alle norme di buona tecnica, secondo le proposte di menù e le grammature indicate nelle tabelle comprese nell'allegato sub A) “Linee guida per la preparazione dei menu scolastici dell'Azienda Sanitaria” e secondo le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato sub B) “tabelle merceologiche dei principali prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti preparati presso centri di cottura esterni” rilasciato dalla locale Azienda sanitaria.

Le derrate alimentari non deperibili, ossia quelle che non richiedono particolari procedure per la loro conservazione (es: scatolame, bibite, pasta, riso, etc.) dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque mai inferiore a 120 giorni dalla data di consegna ai locali interessati per il loro impiego. I prodotti alimentari freschi e confezionati che richiedono temperature di refrigerazione per la loro conservazione quali formaggi, latte fresco, yogurt, carne sottovuoto, ecc. dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque mai inferiore all'emivita del prodotto stesso. Surgelati e congelati (se previsti) dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque non inferiore a 60 giorni dalla data di consegna ai locali interessati per il loro impiego. I succhi di frutta (se previsti) dovranno avere la caratteristica di frutta al 100% , pastorizzati e senza zuccheri aggiunti. Gli altri prodotti non conservati che non ricadano nelle previsioni di cui sopra dovranno essere forniti freschi ed in ottime condizioni di conservazione.

Non dovranno essere fornite né utilizzate nella preparazione di pasti veicolati derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo per quanto riguarda il pane e i prodotti ortofrutticoli), derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione. Le carni dovranno essere di provenienza biologica, da animali nati, allevati, macellati e sezionati all'interno della Comunità europea e saranno provviste della corretta etichettatura e documentazione come previsto dalle normative vigenti.

Le ditte concorrenti devono essere in regola con gli adempimenti relativi all'autocontrollo previsti dal D. Lgs. 193/2007.

ARTICOLO 5.2 “ETICHETTATURA”

La ditta dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

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 biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna 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;
- ad 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.

ARTICOLO 5.3 – “PERSONALE E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE”

Tutto il personale addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria necessaria ai sensi della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, prestando particolare attenzione al lavaggio delle mani ed alla raccolta dei capelli.

La ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42 e D. Lgs. 193/2007) da indossare durante le ore di servizio unitamente a dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 11 del c.s.a. e del D. Lgs. 81/2008.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto previsto dal D.P.R. 327/80 art. 42 e D. Lgs. 193/2007.

La ditta dovrà comunicare all'Amministrazione comunale in forma scritta ed entro 15 giorni dalla comunicazione di affidamento delle forniture, il nominativo della persona di adeguata qualifica ed esperienza, coordinatrice e responsabile di tutte le attività connesse alla fornitura appaltata, e della gestione dei rapporti con l'Amministrazione, unitamente al nominativo dell' Operatore del Settore Alimentare.

ARTICOLO 5.4 –“FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI O TRADIZIONALI”

Ai fini dell'ottenimento del contributo per l'introduzione della mensa biologica, questa Amministrazione richiede che le ditte partecipanti si impegnino a fornire per l'intera durata dell'appalto derrate alimentari e pasti veicolati utilizzando prevalentemente, e comunque in misura superiore al 60% del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura:

- produzioni ottenute da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.
- dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.;
- prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G. .

In ogni caso per le derrate alimentari e per i pasti veicolati forniti, tutto il pane fresco, la pasta alimentare, il riso, la pasta secca all'uovo, la verdura fresca e surgelata, la frutta fresca, le carni bianche e rosse, le uova (compreso frittate, crepes e preparazioni in genere derivanti dall'uovo), e lo yogurt dovranno avere provenienza biologica certificata secondo i regolamenti sopra citati. Pertanto le disposizioni dell'allegato sub b) non andranno applicate ai generi alimentari biologici, laddove incompatibili.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere forniti in idonee confezioni, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- proveniente da agricoltura biologica – regime di controllo CEE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

È vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura “in via di conversione”.

Anche laddove si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), gli imballaggi di consegna dovranno essere muniti della etichetta originale, attestante la provenienza dei prodotti.

La disposizione di cui sopra si intende estesa anche al pane fresco biologico consegnato quotidianamente.

Sulla scorta dei propri documenti contabili, la Ditta si impegna a fornire tutta la documentazione ed i rendiconti che dovessero rendersi necessari per l'ottenimento del contributo relativo all'introduzione delle mense biologiche ai sensi della L.R. 8 agosto 2000, n. 15, ed in particolare entro il 20 gennaio di ogni anno dovrà rilasciare una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta, attestante:

- a) la percentuale di utilizzo dei prodotti biologici, dichiarati tipici o tradizionali o certificati DOP, IGP, o STG calcolata esclusivamente in rapporto alla spesa dichiarata per le derrate alimentari fornite al Comune di Pesian di Prato per l'esecuzione dell'appalto in oggetto;
- b) la percentuale di derrate biologiche, tipiche, tradizionali, certificate DOP, IGP, o STG usate, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.;
- c) che tutti i prodotti biologici, tipici, tradizionali, DOP, IGP e STG forniti al Comune di Pesian di Prato per la preparazione dei pasti o per i pasti veicolati, sono stati assoggettati al regime di controllo ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successivo Regolamento abrogativo CEE 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati o agli altri regimi di certificazione e controllo eventualmente previsti dai provvedimenti con i quali sono stati dichiarati tipici e tradizionali;
- d) il totale dei corrispettivi fatturati all'Ente comunale nel corso dell'anno solare per la fornitura dei pasti distinta per plesso scolastico.

ARTICOLO 5.5 – “MENU”

I menù dovranno conformarsi alle disposizioni impartite dalla Azienda per i Servizi Sanitari, e alle linee guida dell'allegato sub a).

I menù potranno comunque subire modifiche per esigenze particolari dell'utenza, o per disposizione dell'Azienda per i Servizi sanitari e/o deliberazioni emerse durante gli incontri della commissione mensa. Tali modifiche eventuali saranno contenute e comunque tali da non produrre variazioni di rilievo nel costo delle derrate.

A titolo esemplificativo e non vincolante si riporta nell'allegato sub c) il menù servito nell'anno scolastico 2011/2012 nelle scuole del Comune di Pesian di Prato.

Ulteriori modifiche non potranno intervenire da parte della Ditta se non previa intesa con l'Amministrazione comunale.

E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. sciopero, incidenti, interruzioni di energia elettrica, gas, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- individuazione di condizioni igieniche non idonee, di carattere eccezionale, che possano mettere a rischio in modo diretto o indiretto la salute dei consumatori;
- in seguito ad autorizzazione scritta da parte dell'amministrazione in conseguenza di valide motivazioni.

La Ditta si impegna a fornire e rispettare particolari regimi dietetici nei confronti di singoli utenti, comprovati e richiesti esclusivamente da certificato medico, così come si impegna a fornire sia per le derrate alimentari che per i pasti veicolati una dieta da concordare con l'Ente e l'Azienda sanitaria per alunni affetti da celiachia. In questo ultimo caso la Ditta si impegna su semplice richiesta scritta dell'Amministrazione a fornire tutta la documentazione e rendicontazione necessaria all'ottenimento del contributo per la somministrazione dei pasti privi di glutine ai bambini affetti da celiachia. Per le suddette diete speciali, la Ditta si impegna a garantire la varietà del menù.

Per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati, la Ditta provvederà a fornire pasti sulla base di una dieta leggera nel caso di fornitura di pasti veicolati.

La Ditta si impegna infine a concordare un menù alternativo per l'intero anno scolastico, laddove da parte dei genitori degli alunni riceva richieste di sostituzione di alcune pietanze, giustificate da motivazione di ordine culturale-religioso (ad esempio: sostituzione della carne di maiale).

ARTICOLO 5.6 – “INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE”

La ditta si impegna a collaborare con l'Amministrazione comunale e le organizzazioni scolastiche nelle attività volte alla promozione dell'educazione alimentare. La ditta si impegna ad organizzare e gestire almeno una giornata per ogni plesso e per ogni anno scolastico con iniziative volte a promuovere i principi di una sana e corretta alimentazione, con attenzione particolare a diversificare le iniziative in base all'età dei diversi alunni nei confronti dei quali le stesse sono rivolte.

ARTICOLO 5.7 – “SERVIZI AGGIUNTIVI”

Previo definizione delle modalità, dei tempi e dei costi del servizio, la Ditta si dichiara disponibile, su semplice richiesta dell'Amministrazione, a fornire all'Amministrazione entro la giornata

successiva alla richiesta, una o più unità di personale con mansioni di cuoco, in sostituzione del medesimo personale dell'Amministrazione, che si debba assentare per malattia o altri motivi. La Ditta pertanto comunicherà tempestivamente all'Amministrazione per ogni anno scolastico di servizio, il corrispettivo orario richiesto per tali sostituzioni, comprensivo di tutti gli oneri contributivi, previdenziali ed assicurativi, e fatturerà distintamente rispetto alle derrate ed ai pasti veicolati, alla fine di ogni mese i corrispettivi relativi alle sostituzioni di personale effettuate nel medesimo arco temporale.

ARTICOLO 6

“DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI”

Le disposizioni stabilite nel presente articolo e nelle sue successive suddivisioni sono riferite esclusivamente alla fornitura di derrate alimentari.

ARTICOLO 6.1 – “OGGETTO E MODALITA' DELLA FORNITURA”

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire nei termini e con le caratteristiche di seguito descritte, ogni genere alimentare e non, necessario alla preparazione, somministrazione ed al consumo dei pasti presso le scuole, sulla base di un menu, della tabella di grammature allegati sub a) “linee guida...” al presente capitolato, della tabella merceologica nonché delle disposizioni del presente capitolato d'appalto e delle caratteristiche merceologiche presentate in sede di gara.

I componenti che andranno a definire congiuntamente la voce “derrate alimentari ed articoli vari” oggetto della fornitura e della relativa offerta economica, sono descritti nei seguenti punti:

- 1) fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione ed il consumo di un pasto completo, suddiviso in un primo, un secondo con contorno, un frutto alternato a yogurt o dolce, e un panino secondo le grammature previste;
- 2) fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione ed il consumo di una merenda a metà mattina costituita da dolce, frutta o yogurt;
- 3) fornitura di tutti quei generi alimentari e non, che compresi o meno nel menù, siano attinenti alla fase della preparazione, della somministrazione e del consumo del pasto, o che siano confezionati in quantitativi eccedenti i bisogni giornalieri (es. sale, olio, aceto, burro, latte, zucchero, marmellate e ogni condimento o ingrediente necessario alla preparazione dei piatti, carta da forno, carta di alluminio, stuzzicadenti, bicchieri, piatti, vaschette e posateria in plastica, etc.);
- 4) la fornitura di piatti, posateria, bicchieri e caffare in sostituzione di quelli di proprietà comunale ogni qualvolta gli stessi necessitino di sostituzione, fermo restando che gli stessi al termine dell'appalto resteranno di proprietà comunale;
- 5) fornitura di prodotti per la pulizia;
- 6) monitoraggio costante da rendicontare mensilmente all'Amministrazione, volto ad evitare la presenza di agenti infestanti;
- 7) predisposizione ed attuazione delle eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche sia nei locali delle mense scolastiche che nei luoghi esterni antistanti gli ingressi dei refettori e dei “cucini”, in osservanza alle procedure del D.Lgs 193/2007.

Qualsiasi pietanza definita in modo generico e ripetuta all'interno del menù, quale “antipasto di verdura”, “dolce”, “verdure cotte e crude”, “pasta alle verdure” e frutta fresca, dovrà essere idoneamente variata nell'arco della settimana e del mese al fine di evitare la ripetizione dei medesimi piatti ed abbinamenti, sulla base dei prodotti disponibili nella stagione.

E' compito della Ditta rifornire i centri di cottura delle scuole di tutto l'occorrente come sopra descritto per la preparazione, somministrazione e consumo del pasto, sulla base del numero di pasti da preparare, e delle richieste del personale cuoco dipendente presso le scuole dell'infanzia, delle grammature, e del menù trasmessogli dall'Ente.

La fornitura dei generi alimentari dovrà essere congrua rispetto alla quantità dei pasti da cucinare. Le grammature degli alimenti indicate nell'apposita tabella sub a) si riferiscono agli alimenti al crudo al netto degli scarti di lavorazione.

A richiesta dell'Amministrazione la Ditta si impegna a fornire anche prodotti cucinati, quali ad esempio “pizza”, stante l'impossibilità di preparazione degli stessi presso le cucine delle mense scolastiche.

Le controversie che dovessero insorgere in merito alle quantità delle forniture verranno risolte sulla base di un idoneo controllo congiunto tra l'Ente e la Ditta, volto a verificare la regolarità delle consegne degli

alimenti, del ciclo di cottura, del porzionamento e della conservazione delle derrate. Scopo ultimo di queste fasi è verificare e garantire quotidianamente la distribuzione del numero di pasti occorrenti e delle grammature previste.

Restano escluse dall'appalto essendo a carico dell'Ente, l'approntamento, la manutenzione e la pulizia delle cucine nonché la fornitura di pentolame, mestoli, coltelleria ed attrezzature da cucina ad eccezione di quanto definito ai punti 4) e 5).

Per quanto attiene la documentazione contabile relativa alla fornitura, l'Ente richiede la compilazione giornaliera di un documento che attesti distintamente per le due scuole dell'infanzia il numero di pasti che sono stati ordinati alla Ditta e quindi preparati nelle cucine delle scuole, utilizzando i generi alimentari forniti. Sulla base di tale documentazione avverrà il pagamento da parte dell'Amministrazione, indipendentemente dalla quantità e varietà dei generi alimentari forniti.

ARTICOLO 6.2 – “ORDINAZIONI, TRASPORTO E CONSEGNE”

L'Amministrazione si impegna a comunicare alla Ditta il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche. La Ditta a sua volta dovrà comunicare il recapito telefonico o fax al quale il personale dell'Ente addetto alla preparazione pasti effettuerà gli ordinativi.

Per quanto attiene alle scuole dell'infanzia, le consegne saranno eseguite entro le ore 10.00 di mattina per un massimo di tre giorni alla settimana da concordare con il personale cuoco.

Gli ordinativi verranno comunicati telefonicamente o consegnati a mano su modulo fornito dalla Ditta, ovvero spediti via fax. In questo ultimo caso la Ditta si impegna a fornire ed installare un apparecchio fax in comodato d'uso per ognuno dei due plessi scolastici, garantendone manutenzione e funzionamento. Laddove una o più delle giornate indicate per le consegne siano festive, le consegne verranno effettuate in altre giornate concordate con il personale delle cucine.

L'Ente è espressamente liberato dall'onere economico connesso all'eventuale ordinazione di derrate alimentari che, effettuate in anticipo rispetto al momento della consumazione delle stesse, possono risultare eccessive in relazione alla quantità di pasti effettivamente somministrati, a causa delle imprevedibili assenze degli alunni soprattutto nel periodo invernale, per malattia o altro. Laddove per tali motivi la Ditta lamentasse eccessive forniture rispetto ai pasti effettivamente cucinati, sarà sua cura provvedere ad aumentare le giornate di consegna, consentendo così ordinazioni più ravvicinate, e quindi un minor margine di errore nei quantitativi ordinati.

Presso le scuole dell'infanzia la consegna delle derrate alimentari dovrà essere effettuata direttamente nelle mani del personale cuoco all'interno dei plessi scolastici, con esplicito divieto di consegne abbandonate all'esterno dei locali della cucina.

Il trasporto dei generi alimentari deve avvenire a cura e spese della Ditta, rispettando tutte le cautele di carattere igienico-sanitario necessarie. Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/80.

ARTICOLO 7

“DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI”

Le disposizioni stabilite nel presente articolo e nelle sue successive suddivisioni sono riferite esclusivamente alla fornitura di pasti veicolati.

ARTICOLO 7.1 – “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 a una distanza massima di Km 30 dalla sede degli uffici comunali siti a Pesian di Prato – Via Roma 46, determinata utilizzando la procedura “itinerari” disponibile su www.viamichelin.it opzione “percorso più breve”.

Qualora il centro cottura non sia sotto la competenza dell'A.S.S. n. 4, l'Amministrazione comunale si riserva di richiedere un riscontro della situazione igienico sanitaria all'A.S.S. competente.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare copia dell'eventuale contratto di affitto dei locali, copia della SCIA – segnalazione certificata di inizio attività per attività di produzione e veicolazione pasti già attiva alla data

di presentazione dell'offerta – L.R. 5.12.2005 n. 29 e s.m.i. del D. Lgs. 26.3.2010 n. 59 e del Testo unico delle Leggi di pubblica sicurezza, approvato con R.D. 18.6.1931 n. 773 e successive modifiche ed integrazioni e relativo regolamento di attuazione, approvato con R.D. 6.5.1940, e copia della N.I.A. – notifica di nuova impresa alimentare o di variazione di impresa alimentare – art. 6 Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari o eventuali altre autorizzazione inerenti il servizio dovranno essere fornite dalla Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 7.2 – “OGGETTO E MODALITA’ DELLA FORNITURA DI PASTI VEICOLATI”

La Ditta si impegna alla fornitura ed alla distribuzione di pasti veicolati che dovranno essere confezionati in giornata, e saranno costituiti da un “primo”, un “secondo”, un contorno di verdura fresca o cotta, concludendosi con frutta fresca, dolce, gelato o yogurt, in conformità alle allegate tabelle sub a) e sub b). I pasti saranno sempre accompagnati da pane, e da acqua naturale “di rubinetto”. Le grammature indicate nelle tabelle allegate si riferiscono al peso degli alimenti al crudo, al netto dunque di ogni scarto di lavorazione.

La ditta inoltre si impegna a proseguire il servizio di “merenda sana” come meglio specificato nell'articolo successivo.

Qualsiasi pietanza definita in modo generico e ripetuta all'interno del menù, quale “antipasto di verdura”, “dolce”, “verdure cotte e crude”, “pasta alle verdure” e frutta fresca, dovrà essere variata nell'arco della settimana e del mese al fine di evitare la ripetizione dei medesimi piatti ed abbinamenti, sulla base dei prodotti disponibili nella stagione e secondo le indicazioni delle Linee Guida dell'Azienda Sanitaria.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire quotidianamente formaggio parmigiano reggiano in confezioni integre sulle quali sia riportata la data di scadenza, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari da usare in ciascuna mensa scolastica. E' esclusa la fornitura di formaggio grattugiato in sacchetti non originali e non riportanti la data di scadenza.

La Ditta si impegna ad adeguare il menu servito alle variazioni richieste dall'Amministrazione comunale o dall'Autorità sanitaria che si rendano necessarie per particolari esigenze di interesse pubblico o per specifiche esigenze di determinati utenti, connesse alla necessità di seguire diete speciali e corredate da certificato medico, o giustificate da motivazioni culturali-religiose.

ARTICOLO 7.3 – “SERVIZIO “MERENDA SANA””

Il servizio aggiuntivo di “merenda sana” consiste nella fornitura per l'intero anno scolastico per tre giorni alla settimana presso la scuola Primaria di Piasan di Prato, di una merenda da consumare alle ore 10.00 di mattina costituita da pane speciale o yogurt.

Il servizio di cui sopra è da intendersi come prestazione accessoria e quindi non è oggetto di offerta economica né soggetto a fatturazione.

La ditta quindi si impegna a fornire anticipatamente rispetto all'orario del pranzo e per i tre giorni concordati, il pane speciale o lo yogurt comunque già previsti nel menù delle scuole (per coloro che frequentano il tempo pieno), con l'unica differenza che la fornitura dovrà essere anticipata rispetto al normale orario del pranzo e dovrà essere eseguita nei confronti di tutti gli alunni delle scuole primarie compresi quelli che non fruiscono nel corso della giornata del servizio di mensa. Coloro che non fruiscono del servizio mensa, sulla scorta dei dati dell'anno solare 2011, sono quantificabili in numero di 3840 annui (circa 40 presenze per ciascun giorno per 3 giorni la settimana) e frequentano tutti la scuola primaria di Piasan di Prato. Tale previsione dovrebbe ridursi a 20 presenze per ciascun giorno per 3 giorni la settimana nel 2013/2014 ed a 0 presenze nel 2014/2015.

ARTICOLO 7.4 – “ORDINAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNE”

L'Amministrazione si impegna a comunicare alla Ditta il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche. La Ditta a sua volta dovrà comunicare il recapito telefonico o fax al quale il personale dell'Ente addetto alla preparazione pasti effettuerà gli ordinativi.

Giornalmente entro le ore 9.00 del mattino un operatore delle scuole comunicherà telefonicamente o via fax alla Ditta il numero delle presenze degli utenti. La Ditta dovrà consegnare i pasti presso ogni plesso scolastico con un anticipo rispetto al momento di distribuzione non superiore ai 15 minuti, e comunque in tempo utile affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente all'ora prefissata comunicata dalle scuole o dall'Amministrazione.

E' preciso impegno della Ditta garantire che il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto presso il centro di cottura ed il momento della somministrazione dello stesso presso i refettori scolastici, alle temperature indicate dall'art. 31 del D.P.R. 327/80, non superi la durata di un'ora (60 minuti primi), e comunque consenta il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo, per ognuno dei plessi scolastici serviti e per ogni turno di ristorazione. Sono quindi

espressamente escluse consegne cumulative, ovvero un unico viaggio per tutti e tre i plessi, laddove venga superato il termine di 60 minuti per il secondo od il terzo plesso.

Tali periodi potranno essere oggetto di esplicito controllo da parte dell'Amministrazione che congiuntamente al Responsabile della Ditta procederà alla misurazione dei tempi relativi alle operazioni di confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti presso i refettori. Il mancato rispetto dei tempi potrà essere giustificato esclusivamente da particolari ed eccezionali condizioni del traffico non prevedibili o da cause di forza maggiore, debitamente comprovate.

L'Amministrazione richiederà per iscritto la Ditta al rispetto dei tempi, qualora i controlli dimostrassero il superamento del termine di 60 minuti. Il terzo richiamo scritto per ogni anno scolastico, comporterà l'applicazione delle previste sanzioni di cui all'art. 22.

Quotidianamente la Ditta emetterà bolla di consegna nel rispetto delle vigenti norme, riportante l'ora di consegna, il nome della scuola destinataria ed il numero dei pasti consegnati (una per ciascuna scuola).

Il trasporto dei pasti deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il trasporto deve essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- b) le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dall'art. 31 del DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- c) le preparazioni alimentari e le derrate in genere saranno rinchiusi in appositi contenitori nel rispetto delle normative vigenti in modo da garantire l'igienicità dei prodotti alimentari trasportati durante l'espletamento della fase produttiva;
- d) i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/80;
- e) la Ditta appaltatrice dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo nelle mense scolastiche sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato precedentemente (60 minuti primi) e tale comunque da consentire il mantenimento delle temperature di legge, l'appetibilità del cibo ed il rispetto del "legame caldo" e del "legame freddo";
- f) la Ditta appaltatrice si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità offerte dallo sviluppo delle tecnologie nel settore;
- g) i pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezione monoporzione, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia. Le derrate crude saranno confezionate con polietilene alimentare in sacchetti di carta, conformi ai dettati legislativi in materia;
- h) il trasporto verrà effettuato in tempi tali da consentire il regolare inizio del servizio di mensa all'ora stabilita dalle autorità scolastiche e comunicata da questa Amministrazione prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Ove si verificassero modifiche dell'orario di inizio della mensa in corso d'anno, verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta che sarà tenuta ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari.

ARTICOLO 7.5 – “ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE”

Gli oneri relativi alla fornitura di pasti veicolati a carico della Ditta sono i seguenti:

- 1) uso di derrate di prima qualità, nel rispetto delle indicazioni dell'allegato sub b), uso e fornitura di derrate biologiche e certificate laddove indicato, rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione degli alimenti;
- 2) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la produzione dei pasti;
- 3) conservazione di campioni di alimenti secondo quanto successivamente stabilito in caso di episodi sospetti di tossinfezione;
- 4) trasporto dei pasti con mezzi e personale idonei sino al luogo di consumo;
- 5) porzionatura dei pasti e distribuzione dei medesimi e ritiro delle portate nella mensa scolastica;
- 6) lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, stoviglie, posateria, bicchieri, ecc.;
- 7) pulizia dei locali in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, secondo quanto previsto nel successivo punto relativo alle operazioni di pulizia dei locali;
- 8) raccolta dei rifiuti nei luoghi indicati dall'Amministrazione;
- 9) fornitura delle attrezzature per il funzionamento del servizio (fornitura di carrelli su ruote come piano d'appoggio per il trasporto delle pietanze, fornitura di piatti, bicchieri infrangibili e posate non in plastica, caraffe in plastica con chiusura di sicurezza superiore, tovaglie e tovaglioli di carta, etc.);
- 10) immediata sostituzione del materiale di cui al punto precedente nel momento in cui risulti deteriorato o non adatto all'uso;
- 11) acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali e delle apparecchiature (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, ecc.);
- 12) tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti in ogni mensa scolastica e dei registri della rilevazione delle temperature;

- 13) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento la fornitura affidata alla Ditta appaltatrice;
- 14) fornitura del vestiario al personale della Ditta appaltatrice e di tutti i dispositivi di protezione individuale;
- 15) copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza della fornitura stessa;
- 16) predisposizione ed attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) per ciascuna mensa scolastica presso la quale fornisce e distribuisce pasti veicolati, ponendo particolare attenzione alla salvaguardia degli aspetti igienico - sanitari, in osservanza al disposto del D.Lgs 193/2007;
- 17) monitoraggio costante da rendicontare mensilmente all'Amministrazione, volto ad evitare la presenza di agenti infestanti, predisposizione ed attuazione delle eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche sia nei locali delle mense scolastiche che nei luoghi esterni antistanti gli ingressi dei refettori e dei "cucinin", in osservanza alle procedure del D.Lgs 193/2007;
- 18) effettuazione delle analisi chimiche come meglio precisato all'art. 8.2;
- 19) prosecuzione del servizio aggiuntivo "Merenda sana" come specificato al punto 7.3;
- 20) ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento della fornitura, anche se non esplicitata nel presente Capitolato.

ARTICOLO 7.6 – "CASI DI SCIOPERO"

in caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, il preavviso dovrà essere dato al Comune mediante comunicazione telefonica eseguita direttamente nei confronti di questa Amministrazione nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione comunale applicherà la penale come indicato all'art. 22.

In caso di sciopero del personale scolastico non comunale tale da non richiedere o consentire l'espletamento della fornitura, il Comune si impegna a dare apposito preavviso alla Ditta entro i medesimi termini e con le stesse modalità di cui al precedente capoverso. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione comunale è tenuta a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti prodotti a condizione che la Ditta dimostri di avere effettivamente prodotto i pasti.

ARTICOLO 7.7 – "MANSIONI DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE"

La Ditta utilizzerà presso ogni plesso scolastico per le mansioni di distribuzione dei pasti veicolati il seguente numero di unità di personale

- 1) da 1 a 40 bambini – un addetto;
- 2) da 41 a 90 bambini – due addetti;
- 3) da 91 a 130 bambini – 3 addetti
- 4) oltre 130 – quattro addetti

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

- a) il personale dovrà essere in regola con le autorizzazioni sanitarie previste dalle leggi vigenti, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come previsto dal D. Lgs. 197/2003;
- b) la ditta 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;
- c) la Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavolini, al ricevimento dei contenitori del cibo cucinato, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparecchiamento dei tavolini, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia di cui all'articolo 7.8, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo.
- d) La Ditta dovrà rispettare il monte ore contrattuale dei dipendenti impegnati nella distribuzione come indicato nell'offerta tecnica
- e) La ditta dovrà attuare il piano di formazione come indicato nell'offerta tecnica

Eventuali osservazioni nei confronti del personale saranno rivolte in forma scritta alla Ditta stessa, al fine di conseguire nei successivi 7 giorni dal ricevimento, le necessarie controdeduzioni.

Eventuali e reiterate violazioni delle norme del presente capitolato e di quelle relative al buon funzionamento del servizio di distribuzione dei pasti, nonché evidenti, documentate ed ingiustificate difficoltà a rapportarsi con il referente dell'Amministrazione o con il personale della scuola, inclusi gli alunni fruitori del servizio, da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, comporteranno la possibilità di sostituzione dello stesso da parte della Ditta. L'applicazione di tale misura si renderà obbligatoria su richiesta dell'Amministrazione in seguito alla terza documentata ed ingiustificata violazione dei principi

richiamati, denunciati in forma scritta, nel corso del periodo di durata dell'appalto.

ARTICOLO 7.8 – “PULIZIA DEI REFETTORI”

La Ditta appaltatrice si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali di cucina (che sarà consegnato all'amministrazione ad inizio appalto e rispetterà i termini tecnici predisposti in fase di offerta), refezione e di servizio di ciascuna mensa presso la quale distribuisce pasti veicolati, e delle relative attrezzature ed arredi come di seguito indicato:

PROGRAMMA MINIMO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

FREQUENZA	ATTREZZATURE, SUPERFICI E LOCALI
Dopo ogni uso	fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, posateria e stoviglieria.
Giornalmente	pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitore per i rifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio.
Settimanalmente	cappe, frigoriferi ed arredamenti.
Quindicinalmente	superfici finestrate, infissi e vetrate, angoli muratura, davanzali.
Mensilmente	pareti lavabili area cucina, lavastoviglie (manutenzione e sanificazione), eventuali tapparelle o veneziane interne, plafoniere, altre pareti.
All'occorrenza	riempimento dei dosatori di sapone liquido per la pulizia delle mani, sostituzione rotoli carta per asciugarsi le mani etc.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire a contatto, utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di deterzione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle buone norme di tecnica.

La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda per i Servizi Sanitari o dagli organi di controllo designati dall'amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

ARTICOLO 8 “CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO”

ARTICOLO 8.1 – “TIPOLOGIE DI CONTROLLO”

L'Ente appaltante vigilerà sul servizio e sulla fornitura per tutta la durata dell'appalto nel rispetto delle dovute cautele igienico sanitarie, e senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore è obbligato a fornire al personale comunale o suoi delegati incaricati dell'attività di controllo, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai cucinini presso le scuole ed ai locali del centro di cottura, mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- 1) controllo da parte dell'Amministrazione;
- 2) controllo da parte dell'Azienda sanitaria;
- 3) controllo da parte della Commissione mensa, conformemente a quanto disposto dal relativo regolamento.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti od incaricati

preposti redigeranno dei verbali con indicazione delle irregolarità riscontrate, da inviare a loro cura all'Amministrazione comunale.

I verbali saranno sottoscritti anche dall'incaricato della Ditta appaltatrice se presente; in caso di assenza o rifiuto, verranno firmati da due testimoni.

Una copia del verbale sarà inviata alla Ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione comunale entro sette giorni.

ARTICOLO 8.2 – “ANALISI CHIMICHE”

Ai fini del controllo igienico-sanitario della fornitura, la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per ciascun semestre e per ogni plesso scolastico servito, almeno 6 campionature e/o tamponi sul prodotto finito, attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso presso le scuole primarie e secondaria, e sulle derrate alimentari presso le scuole dell'infanzia, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori autorizzati per legge.

La comunicazione sull'esito della prima serie di analisi annuali dovrà essere effettuata inderogabilmente entro il **30 novembre**, mentre la comunicazione sulla seconda serie di analisi dovrà essere effettuata entro il **30 aprile** di ogni anno di durata dell'appalto.

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'Amministrazione comunale, ferma restando l'applicazione delle penali successivamente indicate, valutata la gravità del caso, potrà richiedere l'immediata sospensione della fornitura fino all'accertamento oggettivo della risoluzione dell'anomalia riscontrata, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento della medesima fornitura da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, e quello relativo alla facoltà di risolvere il contratto.

In caso di lieve difformità, estrapolata dall'esito delle analisi batteriche, la Ditta dovrà individuare le cause ed attuare un piano d'intervento nel minor tempo possibile per ripristinare le condizioni igieniche necessarie al superamento dell'anomalia.

Avvalendosi di propri consulenti in materia, anche l'Amministrazione comunale potrà provvedere ad effettuare direttamente analisi e tamponi sui pasti veicolati, sulle derrate fornite e sulle attrezzature utilizzate. Qualora i risultati di detti prelievi dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la Ditta si impegna a proprie spese all'esecuzione di successive indagini eseguite presso l'Istituto di analisi che l'Amministrazione vorrà indicare, fino alla completa negativizzazione del risultato batteriologico.

ARTICOLO 8.3 – “EPISODI DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE”

La Ditta è tenuta a conservare quotidianamente presso il proprio centro di cottura un campione completo e rappresentativo dei pasti veicolati del giorno, in appositi contenitori chiusi, munito di etichetta recante la data di produzione, e conservato alla temperatura di 4° centigradi per 72 ore. Tale campione dovrà essere posto a disposizione delle competenti autorità, nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di malore riconducibili al consumo di alimenti nell'ambito del servizio di refezione scolastica, nei casi di sospetta tossinfezione, o laddove dovessero rendersi necessari o richiesti accertamenti da parte dei soggetti preposti al controllo tecnico-ispettivo ed igienico-sanitario. La campionatura di riferimento del pasto dovrà essere seguita con le seguenti procedure:

- 1) il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, nel luogo di consumo o, altrimenti, nel centro cottura;
- 2) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- 3) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 gr. edibili;
- 4) il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa + 4° C° per 72 ore dal momento di preparazione in contenitori ermeticamente chiusi;

(L'assenza del campione in seguito a controllo da parte di persona preposta comporta la sanzione di €. 500,00 Euro per ciascuna portata non conservata o assente come indicato all'art. 22).

ARTICOLO 9

“RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA”

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione comunale, agli utenti del servizio, a terzi e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione dei lavori, nonché danni durante le operazioni di carico/scarico e movimentazione merci. La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto dei lavori, di proprietà e/o in uso e/o in comodato al Comune. In particolare la ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio, che prodotte

da terzi, distribuite e/o somministrate tramite le mense del Comune di Pesian di Prato, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa fra i terzi anche l'Amministrazione comunale, con massimale non inferiore a euro 3.500.000,00 per sinistro, con il limite di euro 3.500.000,00 per persona e di euro 3.500.000,00 per danni a cose, di validità non inferiore alla durata del servizio. Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della ditta aggiudicataria.

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

In alternativa alle specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli già fissati dal comma 2) del presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili.

L'esistenza di polizze di cui ai commi precedenti 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 al comma 2) o della appendice di polizza (o della dichiarazione) di cui al comma 3) dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale prima della stipula del contratto e comunque non oltre il settimo giorno successivo all'inizio del servizio pena la decadenza dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 10 " SUBAPPALTO "

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 e di pulizia dei locali e di monitoraggio degli agenti infestanti. 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 onere dell'affidatario del servizio che avrà l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione comunale 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 depositare il contratto di subappalto presso il Comune almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

I movimenti finanziari devono essere effettuati tramite bonifico bancario o postale ovvero con altro strumento di pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

ARTICOLO 11 "VALUTAZIONE DEI RISCHI"

La ditta appaltatrice è tenuta a predisporre e trasmettere all'Amministrazione comunale entro sessanta giorni dall'inizio del servizio e per ciascuna mensa servita, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Tale relazione deve contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativi 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.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari per l'espletamento del lavoro in sicurezza.

ARTICOLO 12 "OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO"

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

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

La ditta aggiudicataria si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dei contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; la ditta aggiudicataria, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, la ditta aggiudicataria dovrà tener conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

La ditta aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta della Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

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

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità dell'Amministrazione comunale in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'Amministrazione comunale di ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 19.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Del contenuto del predetto articolo è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di dare notizia scritta a tutti i lavoratori dalla stessa dipendenti e nei confronti dei quali viene applicato il relativo C.C.N.L.

ARTICOLO 13

“ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA”

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

- 1) a partecipare con il proprio datore di lavoro alla riunione di coordinamento, ai fini delle disposizioni di cui all'art 26 del D. Lgs 81/2008 che sarà indetta dal datore di lavoro dell'insediamento e a cui parteciperà anche il datore di lavoro committente; in tale riunione, se necessario, si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato dei locali, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente.
- 2) A depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dall'amministrazione comunale) una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla ditta appaltatrice di cui all'art. 11 (VALUTAZIONE DEI RISCHI)
- 3) A depositare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 9.
- 4) A costituire idonea cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 18.
- 5) A comunicare il nominativo della ditta cui sono stati affidati gli adempimenti di cui all'art. 7.5 n. 17 (agenti infestanti);
- 6) A fornire entro 60 giorni dall'inizio del servizio copia di attestato che dimostri l'idoneità ai sensi del Reg. CEE 852/04 e della L.R. 21/2005.

Sono altresì a carico della ditta appaltatrice:

- 1) la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare/notifica di nuova attività /variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in

materia dalla Deliberazione della Giunta Regionale del Friuli Venezia Giulia n. 3160 del 22.12.2006;

- 2) l'ottenimento a propria cura e spese, di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente capitolato;
- 3) l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni singola mensa terminale;
- 4) la realizzazione per ogni mensa servita, di tutte le attività previste nel presente capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell'operatore del sistema alimentare e l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005.

ARTICOLO 14

"REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO"

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 le famiglie di operai e impiegati.

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 dell'Amministrazione comunale 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 appaltatrice possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, ai sensi dell'art. 11 del R.D. n. 2440 del 18.11.1923.

ARTICOLO 15

"TRACCIABILITA' DEI FLUSSI"

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

ARTICOLO 16

"FATTURAZIONE E PAGAMENTI"

La liquidazione dei corrispettivi verrà disposta entro 30 giorni dal ricevimento della fattura sulla base della presentazione di fatture mensili, emesse sulla scorta delle bolle di consegna giornaliere, indicanti il numero di pasti da preparare tramite la fornitura di generi alimentari oppure di pasti veicolati serviti. Ogni fattura dovrà indicare in modo distinto il numero dei pasti serviti agli alunni, agli insegnanti e ai cuochi o collaboratori. Il corrispettivo da liquidare sarà il risultato del prodotto tra il prezzo praticato per singolo pasto ed il numero dei pasti veicolati o per i quali sono state fornite le derrate alimentari nel periodo indicato in fattura.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti alla Ditta. In tal caso, la liquidazione verrà disposta successivamente alla decisione adottata dall'Ente dopo aver acquisito le controdeduzioni della Ditta.

Sarà cura dell'Amministrazione comunale acquisire preventivamente il DURC in corso di validità e con esito regolare relativamente ai versamenti contributivi ed assistenziali previsti.

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, l'Amministrazione 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, l'Amministrazione comunale 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 al ruolo.

A tal proposito l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

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

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale 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 per le misure preventive previste dal DUVRI allegato al presente c.s.a, che verranno liquidate con le stesse modalità sopra esposte, previa autorizzazione di fattura semestrale posticipata a seguito della verifica della documentazione comprovante l'attuazione delle misure previste.

ARTICOLO 17

“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.

ARTICOLO 18

“CAUZIONI”

L'impresa aggiudicataria deve versare all'atto della stipulazione del contratto e nelle forme previste dalla legge la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, a garanzia dell'esatto esperimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato con le modalità di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

L'importo contrattuale sarà quello risultante dal prodotto del prezzo offerto per i pasti presunti così come indicato all'art. 3 del presente csa.

In caso di riduzione della cauzione per incameramento parziale, la medesima andrà ricostituita nell'ammontare iniziale entro 30 giorni dal verificarsi della riduzione. Lo svincolo della cauzione verrà autorizzato con apposito provvedimento in assenza di controversia.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

ARTICOLO 19

“RISOLUZIONE DEL CONTRATTO”

La Ditta sarà responsabile di eventuali danni che, in relazione al servizio svolto, venissero arrecati a persone o cose.

Qualora il servizio venisse svolto in maniera imprecisa, non accurata o contravvenendo alle prescrizioni di legge, l'Amministrazione provvederà a notificare formale diffida a mezzo raccomandata A.R., invitando la Ditta ad ovviare alle negligenze e inadempienze contestate.

Nel caso di persistenti irregolarità nelle forniture o di altre gravi violazioni da parte della Ditta agli obblighi derivanti dal contratto, l'Ente potrà risolvere il contratto, con facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta inadempiente, fatta salva l'applicazione delle penali previste successivamente.

Le parti convengono che oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (clausola risolutiva espressa), le seguenti ipotesi:

- 1) apertura di una procedura fallimentare, di concordato preventivo o di amministrazione controllata a carico della Ditta;
- 2) venire meno dei requisiti richiesti per l'ammissione alla gara;
- 3) cessazione dell'attività di gestione;
- 4) utilizzo di derrate alimentari qualitativamente scadenti o scadute in relazione alla data della loro conservazione;
- 5) verificarsi di casi di intossicazione alimentare per cause riconducibili a responsabilità della Ditta in relazione alla qualità dei generi alimentari forniti;
- 6) mancato superamento della percentuale del 60% nella fornitura o nell'utilizzo di alimenti biologici, rispetto al totale dei prodotti forniti od utilizzati;
- 7) mancata reintegrazione della cauzione;
- 8) reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione della fornitura e del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato, ovvero ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In ogni caso di risoluzione del contratto, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ARTICOLO 20

“MODALITA’ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO”

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 19 (risoluzione del contratto), la ditta aggiudicataria corrisponderà all'Amministrazione comunale una somma pari alla differenza tra il prezzo dalla ditta stessa offerto in sede di gara e quello che l'Amministrazione comunale dovrà affrontare per la nuova gestione del servizio, nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% rispetto alla differenza anzidetta, fermo altresì restando l'ulteriore rimborso dei costi di pubblicazione sui giornali e sulle Gazzette Ufficiali, conseguenti all'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 21

“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. 9 relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito nell'art. 18 relativamente alla cauzione definitiva e all'art. 25 “ stipulazione del contratto” Riservandosi in tal caso l'Amministrazione comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

ARTICOLO 22

“APPLICAZIONE DI PENALI”

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione comunale potrà chiedere all'impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Le irregolarità riscontrate saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R all'appaltatore, che dovrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione comunale sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, per ogni verificarsi dei casi di seguito specificati:

1 - QUANTITA'

- €. 500,00 (CINQUECENTO/00 – non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- €. 5.000,00 (CINQUEMILA/00) – totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico.
- €. 2.500,00 (DUEMILACINQUECENTO/00) – mancata consegna di una portata, presso anche ogni singolo plesso scolastico.
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie ecc.)
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancato rispetto delle grammature verificato su 5 pesate della stessa preparazione.
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancata consegna anche di una sola portata di dieta speciale

2 - RISPETTO DEL MENU'

- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato utilizzo di ognuno dei prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionale che devono essere forniti dalla Ditta.
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto del menù previsto (1° piatto).
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto del menù previsto (2° piatto).
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancato rispetto del menù previsto (contorno).
- €. 250,00 (DUECENTOCINQUANTA/00) – mancato rispetto del menù previsto (frutta).

3 - IGIENICO SANITARI (Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge)

- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) - Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – Rinvenimento di parassiti.

€. 1.500,00 (MILLECINQUECENTO/00) – rinvenimento di prodotti alimentari scaduti .
 €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.
 €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – inadeguata igiene degli automezzi.
 €. 1.500,00 (MILLECINQUECENTO/00) – mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
 €. 2.500,00 (DUEMILACINQUECENTO/00) – fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
 €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
 €. 1.000,00 (MILLE/00) – temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
 €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto delle norme igienico- sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
 €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).
 €. 500,00 (CINQUECENTO/00) – assenza e/o errata conservazione del campione ai sensi dell'art. 8.3 del presente capitolato d'appalto anche in assenza di episodi di tossinfezione.

4 - TEMPISTICA

€. 500,00 (CINQUECENTO/00) – mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, fatta eccezione nel caso in cui il ritardo è conseguente alla attuazione di una procedura correttiva oppure a seguito di una non conformità.

5 - ALTRO

Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il Responsabile del Servizio potrà applicare una penale da €. 250,00 ad €. 2.500,00 a seconda della gravità dell'infrazione stessa.

Le sanzioni in ordine al "RISPETTO DEL MENU" non verranno applicate in caso di variazioni dovute a cause di forma maggiore, tempestivamente comunicate all'Amministrazione comunale, anche verbalmente e successivamente formalizzate.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 5% del valore annuo del contratto; oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse ovvero mediante trattenuta sulla cauzione di cui all'art. 18 del presente capitolato.

Il provvedimento con cui viene disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 30 giorni dalla data di notificazione di cui sopra, pena la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 23

"ONERI A CARICO DEL COMUNE"

Sono a carico del Comune i costi relativi:

- ai consumi di energia elettrica, gas, ed acqua occorrenti per il funzionamento dei servizi di mensa presso le singole scuole;
- alla manutenzione degli arredi e delle attrezzature presenti all'interno dei refettori, non di proprietà della Ditta;
- alla produzione, distribuzione e raccolta dei buoni-pasto ed alle operazioni connesse all'introito delle relative somme;
- alla fornitura dei sacchetti per la raccolta dei rifiuti.

ARTICOLO 24

"OBBLIGO DI RISERVATEZZA"

La ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa sulla privacy contenuta nella legge 675/1996 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare, la ditta aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

ARTICOLO 25

"STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI"

Dopo l'aggiudicazione definitiva, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipula 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 relative 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.

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 (IVA).

L'IVA è regolata dalla Legge; tutti gli importi citati nel presente capitolato speciale di appalto si intendono IVA esclusa.

ARTICOLO 26

“CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE”

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

ARTICOLO 27

“NORME FINALI”

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

Al presente capitolato speciale d'appalto vengono allegati i seguenti documenti:

allegato a) - linee guida per la preparazione dei menu' scolastici

allegato b) - tabelle merceologiche e caratteristiche tecniche delle derrate alimentari

allegato c) - menu' in vigore nell'anno scolastico 2011/2012 presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria.

Allegato d) DUVRI