

**CAPITOLATO D'ONERI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO MENSA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E SERVIZI ACCESSORI. DURATA: PERIODO 01.01.2017 – 31.08.2019. CIG n° 68396967B0****ART.1****OGGETTO E FINALITA' DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto lo svolgimento del servizio mensa delle scuole dell'infanzia e primaria del capoluogo, come di seguito specificato:

- fornitura, preparazione e distribuzione pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia, nelle giornate dal lunedì al venerdì;
- fornitura, preparazione e distribuzione pasti per gli alunni della scuola primaria, nelle giornate dal lunedì al venerdì;
- fornitura, preparazione e distribuzione della merenda (mattino) per gli alunni della scuola dell'Infanzia e primaria, dal lunedì al venerdì;
- servizi accessori di pulizia e cura dei locali e delle attrezzature.

I contenuti specifici del servizio, le modalità e i parametri quantitativi e qualitativi dello stesso sono contenuti nel presente capitolato d'oneri, comprendente menù autunno-inverno e indicazioni per la predisposizione menù primavera-estate (all.A), note al menù (all.B), grammature (all.C), redatte su indicazione del tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando partendo dalle linee-guida 2011-2012 dell'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della A.S.S. n° 4 "Medio Friuli", tabelle di conversione crudo/cotto (all.D) E caratteristiche merceologiche (all.E), limiti cariche microbiche (all.G).

All'allegato A) potranno essere apportate variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria.

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

Il numero dei pasti da fornire è determinato presuntivamente, su base annua, per gli anni scolastici interi e sul periodo 01.01.2017 – 31.08.2017, con riferimento al numero degli alunni iscritti al corrente anno scolastico, fornito dall'Istituto Comprensivo di Pagnacco e quantificato come segue:

	N°alunni iscritti	N°giornate settimanali	Stima pasti (presunti)
Base annua			
<u>SCUOLA DELL'INFANZIA</u>			
	66	5	10.000
<u>SCUOLA PRIMARIA</u>			
	98	5	13.500
		TOTALE	23.500

Per il periodo 01.01.2017 – 31.08.2017

	N°alunni iscritti	N°giornate settimanali	Stima pasti (presunti)
<u>SCUOLA DELL'INFANZIA</u>	66	5	6.000.
<u>SCUOLA PRIMARIA</u>	98	5	8.000.
	<u>TOTALE</u>		<u>14.000</u>

La suddetta stima dei pasti è puramente indicativa e nulla potrà vantare la ditta aggiudicataria nel caso in cui si dovesse verificare una riduzione/aumento fino al 20% del numero degli stessi e pertanto il prezzo unitario offerto rimarrà invariato, salvo il meccanismo di revisione di cui al successivo art. 12 c.3.

ART.2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di due anni e otto mesi, a decorrere dall'01.01.2017 al 31.08.2019 e comprende i seguenti anni scolastici: 2016/2017 (per il periodo 01.01.2017 – 31.08.2017), 2017/2018, 2018/2019.

Il contratto di appalto potrà essere prorogato sulla base di un provvedimento espresso dall'Amministrazione Comunale, con un preavviso di almeno quindici giorni rispetto alla scadenza naturale del contratto stesso, in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure di selezione di un nuovo appaltatore e del conseguente passaggio gestionale, per il tempo strettamente necessario allo svolgimento delle procedure per l'individuazione del nuovo appaltatore, proroga che l'aggiudicatario è tenuto ad accettare alle condizioni del contratto.

ART.3 EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere effettuato in modi e tempi atti a non ostacolare o comunque pregiudicare lo svolgimento delle attività didattiche e dovrà essere svolto secondo le modalità precisate negli articoli successivi. I pasti forniti dovranno essere sempre in numero tale da assicurare le esigenze del momento.

ART.4 DISPONIBILITA' DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La preparazione dei pasti avverrà presso gli idonei locali della scuola dell'infanzia. L'Amministrazione Comunale concede a tal fine in comodato alla ditta l'uso dei locali adibiti a cucina, n. 2 locali adibiti a refezione scolastica, del deposito alimenti e servizi del personale e dell'attrezzatura ivi esistente, per la durata del presente appalto.

I locali concessi devono essere destinati all'esclusivo uso di cui al servizio di refezione scolastica.

Sul punto si richiamano le norme di cui agli artt. 1803 e seguenti del Codice Civile, specificando che rimangono in carico del Comune proprietario gli oneri inerenti la straordinaria manutenzione dei locali.

La concessione in uso è comprensiva delle erogazioni di energia elettrica, riscaldamento, gas, acqua, i cui oneri rimangono a carico della Stazione appaltante.

Il Comune si riserva la facoltà di utilizzo dei locali concessi in comodato con tempi e modalità compatibili con l'esecuzione del presente contratto.

I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili per il servizio oggetto dell'appalto concessi in comodato, saranno messi a disposizione alla Ditta nello stato in cui si trovano.

Al termine del contratto, la Ditta riconsegnerà locali, impianti, attrezzature, utensili e quant'altro ricevuto in comodato, nelle normali condizioni d'uso e funzionamento.

L'Ente verificherà l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando che l'eventuale usura e deterioramento siano quelli dovuti al normale uso e comunque a cause non addebitabili alla Ditta.

ART.5 OBBLIGHI GENERALI E SPECIALI DELLA DITTA

La ditta:

1. Curerà i rapporti con l'Amministrazione Comunale tramite un responsabile con titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio, in possesso di esperienza come direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto; il nominativo dovrà essere indicato già in sede di gara.

Il Responsabile del servizio dovrà:

- ♦ mantenere un contatto costante con l'Amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio;
- ♦ mantenere i rapporti con l'Assessore competente, le autorità sanitarie ed eventuali altri soggetti incaricati del controllo tecnico ispettivo;
- ♦ essere sempre reperibile dall'Amministrazione comunale durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio.

In caso di assenza e/o inadempimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro di pari qualifica e darne preventivamente comunicazione all'Ente Appaltante.

2. provvederà direttamente all'assunzione (fatto salvo il disposto di cui al vigente contratto di lavoro per le aziende di ristorazione circa l'assorbimento del personale precedentemente in servizio presso il centro cottura) del personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio.

A tal proposito si segnala di seguito numero e qualifica del personale in servizio presso il centro cottura nell'ambito del precedente appalto:

- cuoca, livello 4°, 35 ore settimanali;
- aiuto cuoca, livello 5°, 25 ore settimanali;
- addetta al servizio mensa, livello 6°, 15 ore settimanali.

La ditta si impegna ad applicare integralmente per i propri dipendenti tutte le norme in vigore contenute nel CCNL di settore e negli accordi locali integrativi dello stesso.

Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore a 1 addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti secondo il seguente prospetto:

- da n° 1 a 40 utenti N° 1 addetto
- da n° 41 a 50 utenti N° 1 addetto
- da n° 51 a 80 utenti N° 2 addetti
- da n° 81 a 90 utenti N° 2 addetti
- da n° 91 a 120 utenti N° 3 addetti
- da n° 121 a 130 utenti N° 3 addetti
- da n° 131 a 160 utenti N° 4 addetti
- da n° 161 a 170 utenti N° 4 addetti.

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

In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dalla stazione appaltante e da essa segnalata all'Ispettorato del lavoro e all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, la stazione appaltante medesima comunicherà alla ditta, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione del pagamento della fornitura, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. E' inoltre fatta salva la facoltà per la Stazione Appaltante di risolvere il contratto.

Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo di risarcimento danni.

3. Curerà che tutto il personale sia in regola con le specifiche norme igienico - sanitarie vigenti.
4. Assumerà l'onere, in applicazione di quanto previsto al precedente art.4, della manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature concesse in comodato.
5. Fornirà l'attrezzatura minuta di cucina necessaria per lo svolgimento ottimale del servizio, **provvedendo altresì ad integrare, ovvero a provvedere alla riparazione, delle attrezzature fisse e mobili (sia di proprietà dell'Amministrazione che della ditta), ove le stesse si rendessero insufficienti e/o non funzionanti (anche per colpa degli utenti) per l'espletamento del servizio. In ogni caso sarà obbligo della ditta provvedere, prima dell'avvio del servizio, ad integrare l'attrezzatura esistente con i seguenti elementi:**
 - piatti in ceramica o simile e altre stoviglie (posate in acciaio inox, bicchieri in vetro), il pentolame vario, con esclusione di ogni fornitura usa e getta (ad eccezione dell'antipasto di verdure), in numero sufficiente all'espletamento del servizio;
 - n. 1 congelatore, n. 1 lavastoviglie, n. 1 cuocipasta a gas, n. 1 affettatrice elettrica, n. 2 mixer a immersione grande e piccolo, n. 1 robot professionale (con funzione anche di tritacarne), n. 1 spremiagrumi professionale, n. 1 centrifuga asciuga verdure professionale + sbucciapatate, n. 1 bilancia, n. 6 contenitori self service per scaldavivande con coperchio, n. 2 contenitori da forno, n. 1 schiacciapatate grande;
 - n. 4 carrelli portavivande, n. 1 scaldavivande, n. 1 carrello portaimmondizie;
 - ogni altra attrezzatura di natura accessoria proposta in sede di gara ed oggetto di autonoma valutazione.

Le attrezzature acquistate dalla ditta in sostituzione o in aggiunta a quelle esistenti rimarranno di proprietà della stessa salva la facoltà per l'Ente di rilevarle a conclusione dell'appalto, al prezzo convenuto con la ditta medesima.

6. Assicurerà il perfetto stato di pulizia, igiene e conservazione, provvedendo al lavaggio quotidiano e disinfezione delle stoviglie e delle attrezzature impiegate, alla pulizia e riordino

della cucina, deposito alimenti, servizi del personale, compresi detersivi e generi di pulizia necessari ai lavaggi e alla disinfezione e derattizzazione. Per quanto riguarda i locali refettorio, le operazioni a carico della ditta sono limitate alla pulizia e riordino dei tavoli, rimanendo a carico del personale ausiliario delle scuole la pulizia e riordino dei suddetti refettori, unitamente alla comunicazione giornaliera del numero dei pasti occorrenti per ogni scuola.

7. Fornirà il tovagliame (tovaglia di carta e tovaglietta) e qualsiasi altro capo di biancheria da cucina utilizzato per i servizi della mensa e refezione, provvederà, altresì alla loro pulizia e disinfezione.
8. Fornirà gli asciugamani di carta, le bobine di carta e il sapone liquido per mani per i distributori eventualmente installati nei locali cucina e servizi igienici del personale mensa.
9. Nel corso dell'anno il menù e le caratteristiche merceologiche, potranno essere modificati o integrati a discrezione dell'Amministrazione Comunale o dell'Autorità Sanitaria competente, previa comunicazione da farsi almeno 15 (quindici) giorni prima. Per piccole modifiche basta un preavviso di 8 giorni.
10. Assicurerà che i pasti conservino le proprietà organolettiche previste dalla normativa vigente e che dal punto di vista batteriologico rispondano alle vigenti disposizioni di legge. In particolare i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e comunque non dovrà superare 1 (una) ora tra la fine della preparazione/cottura e l'inizio della distribuzione. Tutte le lavorazioni effettuate nelle cucine comunali devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, esclusivamente per le seguenti preparazioni:
 - arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette;
 - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C);
 - cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato).Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% su quelli prenotati per rispondere alle eventuali "incidenti di percorso" (es. rovesciamento piatto).
11. La distribuzione dei pasti deve essere effettuata con servizio al tavolo per gli utenti di ogni ordine di scuola.
12. E' vietato l'impiego di prodotti di IV e V gamma, semilavorati, preaffettati/pronti da cuocere e/o con preimbianatura di tipo industriale. E' vietato l'uso di dadi ed estratti di qualsiasi qualità.
13. Curerà giornalmente la raccolta dei rifiuti e il confezionamento in sacchi e il conferimento degli stessi negli appositi cassonetti.
14. Effettuerà a propria cura e spese eventuali operazioni di disinfestazione/derattizzazione interessanti i locali affidati.
15. In occasione di gite scolastiche autorizzate con partenza dalla scuola dopo le ore 8.00 il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari:

Scuola infanzia: Panino g 30 con formaggio montasio fresco g 30; Panino g 30 con prosciutto cotto al naturale g 30; Frutta fresca g 300; Dolce g 40; Acqua minerale naturale ml 750.

Scuola primaria: Panino g 50 con formaggio montasio fresco g 40; panino g 50 con prosciutto cotto al naturale g 40; Frutta fresca g 400; Dolce g 50; Acqua minerale naturale ml 1000.
16. Acquisirà dai propri fornitori e renderà disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati al presente capitolato. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:
 - a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;

- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della distribuzione dei pasti;
 - a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo;
17. Predisporrà idoneo piano delle misure di sicurezza e ne assicurerà la costante osservanza durante tutto il periodo di vigenza del contratto. Una copia del suddetto piano sarà consegnata all'Ente appaltante prima della stipula del contratto.
 18. Assicurerà altresì che tutte le prestazioni inerenti il servizio appaltato siano svolte nel rispetto del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) redatto, ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. 81/08 in collaborazione con la stazione appaltante prima dell'avvio del servizio.
 19. Provvederà inoltre, ai sensi del Regolamento CE 852/2004, 178/2002 e del D.Lgs. 193/2007 a predisporre adeguato piano di autocontrollo - HACCP, sottoponendosi altresì ai controlli e verifiche disposte dalla competente A.S.S.. Una copia del suddetto piano sarà consegnata all'Ente appaltante prima della stipula del contratto.

ART. 6 CONSERVAZIONE CAMPIONI

L'Appaltatore si assume l'obbligo di conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e mantenerlo alla temperatura di + 4°C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico - sanitari.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART.7 VIGILANZA E CONTROLLI

L'Amministrazione comunale appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'Appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale o esterno appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti della Azienda per i Servizi Sanitari congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato.

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

In particolare, si prevedono i seguenti tipi di controllo:

Controllo tecnico-ispettivo svolto da personale comunale o esterno appositamente incaricato dall'Amministrazione comunale, in collaborazione con il personale della ditta appaltatrice, e comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, dei refettori, cucina e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella

preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti somministrati.

Controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda per i Servizi sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e alla idoneità delle strutture.

La Ditta appaltatrice dovrà altresì prevedere ogni anno scolastico, a proprie spese, almeno 10 (dieci) campionature e/o tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico - chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. All'inizio dell'appalto la Ditta comunicherà all'Amministrazione presso quale laboratorio di fiducia portare i campioni; i prelievi verranno decisi dall'Amministrazione, contattando direttamente il laboratorio indicato che provvederà con proprio personale alla realizzazione dei prelievi; i risultati di tali controlli verranno trasmessi al Comune che provvederà ad inviarli in copia alla Ditta.

Qualora i risultati dei controlli dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'Amministrazione comunale, ferma restando l'applicazione delle penali previste all'art. 14 del presente capitolato, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'Appaltatore i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

Controllo sul funzionamento da parte del Comitato Mensa (eventuale) o di rappresentanti dell'Amministrazione e consistente nella valutazione organolettica dei pasti con possibilità di porzioni assaggio da non consumare in presenza degli utenti, rispetto dei tempi di preparazione e somministrazione dei pasti, conformità al menù, corrispondenza tra numero pasti e numero utenti presenti, grado di accettazione dei pasti e presenza di scarti nei piatti, pulizia dei locali e delle attrezzature per la somministrazione.

ART.8

MODALITA' DELLA FORNITURA DEI GENERI ALIMENTARI

Agli acquisti dei generi alimentari occorrenti per i pasti da somministrare e di quanto altro necessario, provvederà direttamente la Ditta stessa, a sua cura e spese, assumendosi per il pagamento ogni responsabilità verso i fornitori e verso l'Amministrazione comunale.

La cadenza degli approvvigionamenti dei generi alimentari dovrà essere compatibile con le attrezzature disponibili in loco, per assicurare la corretta conservazione degli stessi, secondo il calendario previsto in sede gara nella tabella n. 3 dell'offerta tecnica.

Le modalità di approvvigionamento devono comunque avvenire in tutte le giornate previste/proposte dal calendario di approvvigionamento e la consegna dovrà essere effettuata il giorno più vicino alla somministrazione in modo da minimizzare i tempi di stoccaggio presso la cucina comunale.

ART. 9

DIETE SPECIALI

La ditta deve essere in grado di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente, e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze degli utenti. La dieta speciale seguirà, ove sia possibile reperire sul mercato analoghe derrate sostitutive, il menù previsto dall'allegato sub A) (es. pasta senza glutine per celiaci, pesce dorato al forno con pane privo di glutine, ecc.). Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti della refezione scolastica) così composto:

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

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, dalla famiglia ovvero occasionalmente dal docente.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.),
- soggetti vegetariani – vegani.

La necessità della dieta speciale deve essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio comunale competente, che provvederà ad informare l'Appaltatore (si declina ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente al personale delle Scuole o dell'Appaltatore).

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

Per quanto riguarda le modalità operative da adottare per le diete speciali dovrà essere seguita la seguente procedura: il Comune assume l'onere di accogliere le richieste, elabora, a mezzo proprio esperto, gli appositi "menù dietetici speciali" e trasmette i menù predisposti alla ditta per la loro attivazione e alle famiglie interessate per opportuna dovuta conoscenza.

Nelle giornate di sciopero indetto per il comparto scuola o per altre cause straordinarie per le quali si presuma o non si possa scartare la possibilità di una drastica diminuzione delle presenze in mensa o addirittura la sospensione del servizio per chiusura del plesso, la ditta avrà la facoltà di somministrare pasti sostitutivi preparati in base al seguente menù: pasta in bianco o al pomodoro, scaloppa o affettati misti, contorno di verdure, frutta.

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e religiose sarà comunicata alla ditta esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

ART. 10

GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze sindacali, scioperi di fornitori o trasportatori, ecc.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, che comporti per l'Ente l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla ditta delle spese a tale scopo sostenute dall'Ente, oltre ad una penalità pari al 20%.

La penalità verrà trattenuta sul prezzo della fornitura all'atto della liquidazione della relativa fattura.

☐ a reiterata interruzione del servizio è causa di risoluzione ai sensi dell'art. 16.

Nelle ipotesi di indisponibilità del centro cottura la ditta dovrà essere in grado di fornire i pasti in numero e qualità necessari, tramite il proprio centro cottura indicato in sede di offerta.

ART. 11

ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere somministrati secondo il seguente orario nei giorni previsti:

- scuola dell'Infanzia	merenda	ore 9,45
------------------------	---------	----------

	pranzo	ore 11,55
- scuola primaria	merenda	ore 10,30
	pranzo	ore 12,30

ART.12 PREZZO DELL'APPALTO

Il corrispettivo di appalto a carico del Comune sarà pari al prezzo unitario offerto dalla ditta per il numero dei pasti giornalieri forniti, oltre l'IVA (4%), e agli oneri di sicurezza come quantificati in sede di gara.

Nella quantificazione del prezzo unitario offerto, la ditta avrà avuto riguardo:

- ai costi del personale necessario all'ottimale svolgimento del servizio come dichiarato in sede di gara;
- ai costi relativi alle attrezzature da cucina necessarie per il più efficace svolgimento del servizio;
- ai costi inerenti la fornitura dei generi alimentari;
- ad ogni altro costo inerente gli altri oneri e adempimenti previsti nel presente capitolato.

Ai sensi dell'art.115 del D. Lgs. 163/2006, per le annate scolastiche successive alla prima è possibile procedere a revisione dei prezzi contrattuali, con riferimento generale all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT, previa apposita istruttoria condotta dal responsabile del servizio.

ART.13 PAGAMENTI

L'Ente provvederà al pagamento dei corrispettivi dovuti nei termini previsti dalla normativa tempo per tempo vigente, con rimessa diretta a mezzo mandato, previa verifica tra i pasti fatturati e quelli effettivamente erogati.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

In sede di pagamento si provvederà all'applicazione della ritenuta pari a 0,50% ai sensi dell'art. 4 comma 3 DPR 05.10.2010 n. 207 (regolamento attuativo del codice dei contratti) che dispone la ritenuta dello 0,50% sull'importo netto progressivo delle prestazioni, da svincolarsi in sede di liquidazione finale.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti connessi alle operazioni di verifica e/o in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, in particolare il DURC e le verifiche presso EQUITALIA, o a fine anno per il rispetto delle condizioni nei pagamenti poste dal patto di stabilità, ovvero altre condizioni esterne rispetto alla volontà dell'amministrazione comunale l'aggiudicatario non potrà opporre eccezione all'Amministrazione, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

Le fatture devono essere redatta in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

- estremi del provvedimento con il quale l'Amministrazione ha informato l'appaltatore dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art. 191, comma 1 del D. Lgs. n. 267/2000);
- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- codice CIG;
- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni BAN/IBAN.

I pagamenti dovranno essere effettuati con modalità tracciabili ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, mediante accredito su conto corrente dedicato.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari l'appaltatore assume tutti gli obblighi previsti nel citato art. 3.

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), l'Amministrazione procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovranno indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Nel caso di inadempienze normative, retributive, assicurative verso il personale, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione comunale potrà applicare le penali previste nel contratto e, nei casi più gravi, risolvere il contratto stesso.

ART.14 PENALITA' E SANZIONI

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione comunale potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite posta certificata all'Appaltatore, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione comunale sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.000,00, per ogni derrata contestata;

- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e distribuzione secondo le norme citate: € 2.500,00, con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;

- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 1.000,00;

- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 100,00 per ogni pasto mancante. L'Appaltatore comunque è obbligato a preparare entro 20 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;

- inosservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti: € 250,00;

- temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a + 4°C per quelli da consumarsi freddi: € 100,00 per ogni rilevazione in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;

- non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 3 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;

- mancata rispondenza a quanto dichiarato in offerta circa il personale impiegato: € 1.000,00;

- mancata reperibilità del responsabile di servizio durante le fasce orarie di erogazione del servizio: € 500,00;

- ulteriori casi di violazione, inadempienza, inosservanza di quanto proposto in sede di offerta e ritardi nell'esercizio del contratto, desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto o dall'offerta, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1.000,00.

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

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione è notificato all'Appaltatore con l'obbligo a reintegrare la cauzione stessa.

ART.15 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

La ditta sarà responsabile di ogni danno che derivasse all'Ente e a terzi dall'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

A tal fine la ditta dovrà essere assicurata con primaria compagnia di assicurazione per danni a persone o cose derivanti dall'espletamento del servizio, per fatto proprio o del personale dipendente, con il limite unico non inferiore a € 5.000.000,00.

A tal proposito la ditta dovrà depositare prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio apposita polizza assicurativa, pena la decadenza dall'appalto e incameramento della cauzione.

ART.16 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi degli artt. 1453 e 1456 del codice civile e in base alla normativa vigente in materia, nei seguenti casi peraltro non esaustivi:

- gravi e o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, con riferimento anche agli adempimenti offerti in sede di progetto migliorativo, non eliminati dal gestore anche in seguito di diffida;
- sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio anche parziale e gravi disservizi nella consegna dei pasti;
- cessione, subappalto totale o parziale della gestione del servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione comunale;
- mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 5;
- inosservanza delle norme di legge in materia di previdenza, prevenzione infortuni, sicurezza, assicurazione relative al personale, mancato rispetto dei contratti di lavoro;
- destinazione dei locali per uso diverso da quello previsto dal contratto;
- reiterate e gravi violazioni ed inosservanze di norme di legge o di regolamenti in materia di igiene e sanità;
- esito positivo dell'indagine microbiologica, valutata la gravità del caso, come previsto dall'art. 7 (Controlli di qualità della produzione e del servizio);
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta;
- qualora la ditta aggiudicataria del servizio non assolva e non faccia assolvere ai propri fornitori e subappaltatori gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla affidamento del servizio, ai sensi del comma 8 dell'art. 3 della medesima legge;
- mancato rispetto delle istruzioni e direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto;

- reiterato utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare;
- ripetute applicazioni di penali eccedenti il limite del 10% del valore del contratto;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'Appaltatore 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.
- venir meno dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- mancata reintegrazione della cauzione.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore 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.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'impresa, nonché sulla cauzione definitiva.

ART.17

DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria appaltatrice di cedere il contratto o di subappaltare, anche parzialmente, il servizio, fatta eccezione per la preparazione della pizza e del dolce di giornata, a condizione che l'appaltatore abbia presentato dichiarazione di subappalto limitatamente ai casi suddetti in sede di gara.

Nel caso la cessione avesse comunque luogo, essa resterà priva di effetto alcuno per l'Ente, e costituirà comunque causa di risoluzione, con l'obbligo, da parte della ditta del risarcimento dei danni.

L'Amministrazione Comunale non provvederà al pagamento diretto dei subappaltatori.

ART.18

CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

A garanzia degli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto d'appalto la ditta costituirà cauzione definitiva nella misura del 10% del valore del contratto stesso, mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

La cauzione definitiva dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale nonché le altre condizioni esplicitate nel bando di gara con riferimento alla cauzione provvisoria.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire i danni che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, entro 15 gg. Dalla data di notificazione, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previa accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile del Servizio competente.

Tutte le spese ed oneri inerenti e conseguenti al presente contratto, nessuno escluso, sono a carico dell'appaltatore.

ART. 19
ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dall'art. 18 del presente capitolato.

ART. 20
DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti del presente contratto la ditta elegge domicilio presso la sede legale dell'Ente in Colloredo di M.A.

ART. 21
CONTROVERSIE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Udine.

Allegati:

- A) Menù autunno-inverno e indicazioni per la predisposizione menù primavera-estate
- B) Note al menù
- C) Grammature
- D) Tabelle di conversione crudo – cotto degli alimenti
- E) Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti.
- F) Bozza DUVRI
- G) Limiti cariche microbiche