

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**SERVIZIO MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA "RESI**  
**MARINOTTI" DI TORVISCOSA**

All. IX Cod Contratti 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

**ARTICOLO 1**

**- OGGETTO DELL'APPALTO -**

L'appalto ha per oggetto la gestione del **servizio di preparazione e distribuzione dei pasti per il periodo (prevedibilmente) 2° settimana di settembre 2016/30.06.2019** a favore del Comune di Torviscosa e rivolto ai bambini della Scuola dell'Infanzia, dal lunedì al venerdì, e della Scuola Primaria nei due giorni di rientro, da eseguire presso la Scuola dell'Infanzia Resi Marinotti e presso il refettorio della Scuola Primaria, collegata alla Scuola dell'Infanzia da un corridoio interno.

Il servizio dovrà essere assicurato nei tempi imposti dal calendario scolastico.

Nell'ipotesi in cui l'iniziativa dovesse trovare realizzazione, l'appalto potrebbe ampliarsi alla "Sezione Primavera", destinata a bambini dai 24 ai 36 mesi, con prevedibile frequenza di massimo n. 10 bambini al giorno per n. 5 giorni settimana, secondo l'orario scolastico.

In tal caso la Cooperativa sarà tenuta al mantenimento per quel servizio del costo pasto praticato per il servizio di cui alla presente procedura.

**ARTICOLO 2**

**- DURATA DELL'APPALTO -**

La durata dell'appalto è (prevedibilmente) dalla 2° settimana di settembre 2016/30.06.2019, secondo il calendario scolastico.

Il termine contrattuale decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto e contestuale avvio dell'esecuzione.

Viene prevista, ai sensi dell'art. 106 comma 11, del D.L.vo 50/2016, la possibilità del rinnovo programmato per l'anno scolastico successivo alla prima scadenza, precisamente settembre 2019/giugno 2020, come disciplinato all'art. 31 del presente Capitolato.

**ARTICOLO 3**

**- AMMONTARE DELL'APPALTO -**

L'importo dell'Appalto ammonta a presunti euro 94.000 annui, oltre agli oneri per la sicurezza pari ad euro 2.250, oltre all'IVA di Legge, per un valore complessivo (incluso l'anno dell'eventuale rinnovo) di euro 393.785 (euro trecentonovantatremilasettecentottantacinque).

Il quantitativo dei pasti di cui si prevede la fornitura nel periodo contrattuale 2° settimana di settembre 2016/30 giugno 2019 è di presunti 18.770 (diciottomilasettecentosettanta) pasti annui, così indicativamente determinati:

n. 50 pasti giornalieri (5 giorni a settimana) Scuola Infanzia;

n. 4 pasti giornalieri (5 gg a sett. insegnanti Scuola Infanzia);

- n. 106 pasti a rientro (n. 2 rientri settimanali) per alunni Scuola primaria;
- n. 6 pasti a rientro (n. 2 rientri sett.) per insegnanti scuola Primaria;

Il numero dei pasti indicato potrà essere soggetto a variazioni sia in aumento che in diminuzione.

#### **ARTICOLO 4**

##### **- SPECIFICHE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO -**

Il servizio sarà eseguito dalla Cooperativa con personale proprio in collaborazione con il personale già presente, ovvero sia n. 1 cuoca, dipendente a tempo indeterminato a 36 ore settimanali. Il personale comunale svolge servizio con orario articolato in 5 giorni (dal lunedì al venerdì) dalle ore 07.00 alle ore 14.12.)

Le prestazioni richieste sono le seguenti:

- a) fornitura delle derrate alimentari necessarie per il confezionamento dei pasti, aventi le caratteristiche specificate nel seguente capitolato;
- b) somministrazione di personale (n. 1 aiuto cuoco). Il servizio verrà svolto per 5 volte a settimana alle ore 12.00 per i bambini della scuola dell'Infanzia nel locale/refettorio della scuola dell'Infanzia, adiacente alla cucina, e, per due giorni a settimana anche alle ore 12.30 per i bambini della Scuola Primaria nei locali del refettorio della Scuola primaria, collegato internamente alla cucina, a una distanza di mt 70
- c) preparazione e cottura delle vivande presso la mensa della scuola materna, nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche approvate;
- d) porzionatura e distribuzione del pasto nei due turni e nelle due sale descritte sopra;
- e) apparecchiamento dei tavoli con tutti gli accessori necessari per la consumazione dei pasti (tovaglietta, tovagliolo, piatti, bicchiere, posate ecc.) nei turni e nelle sale descritte sopra;
- f) assistenza degli utenti durante le operazioni di consumazione dei pasti a titolo di supporto dell'esistente organizzazione scolastica (nei turni e nelle sale descritte sopra);
- g) ritiro delle stoviglie dai tavoli, smaltimento degli avanzi di cibo negli appositi bidoni della raccolta differenziata, pre-lavaggio a mano delle stoviglie ed accessori, lavaggio in lavastoviglie e stoccaggio delle stoviglie asciutte e degli accessori nell'apposita armadiatura (nei turni e nelle sale descritte sopra);
- h) sbarazzamento, pulizia e riordino di tavoli, sedie, pavimenti dei locali e in generale di ogni spazio utilizzato per lo svolgimento del servizio (nei turni e nelle sale descritte sopra);
- i) acquisto e stoccaggio prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature;
- j) pulizia e sanificazione dei locali refettorio, cucina e dispensa;
- k) raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento dei medesimi negli appositi cassonetti;

- l) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature;
- m) lo svolgimento di ogni altra prestazione accessoria indispensabile per il corretto svolgimento del servizio;
- n) ottemperanza degli adempimenti in materia di Haccp

Tutte le prestazioni sopra elencate devono essere eseguite conformemente a quanto offerto in sede di gara.

## **ARTICOLO 5**

### **- DESTINATARI DEL SERVIZIO -**

I destinatari del servizio sono i seguenti soggetti:

- a) Alunni della scuola dell'Infanzia;
- b) Alunni della scuola Primaria
- c) Docenti addetti alla sorveglianza;
- d) Ospiti preventivamente autorizzati dal COMUNE.

## **ARTICOLO 6**

### **- AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO -**

Il COMUNE comunicherà all'APPALTATORE il giorno di inizio del servizio ed eventuali modalità.

## **ARTICOLO 7**

### **- ASPETTI ORGANIZZATIVI -**

L'APPALTATORE dovrà mettere a disposizione del COMUNE un Referente adeguatamente qualificato al quale rivolgersi per l'esecuzione delle prestazioni del quale dovrà essere comunicato un recapito telefonico sempre raggiungibile.

## **ARTICOLO 8**

### **- CONSEGNA, UTILIZZO E RESTITUZIONE DEI LOCALI ED ATTREZZATURE -**

Le prestazioni contrattuali richieste dovranno essere svolte presso la cucina, il refettorio della Scuola dell'Infanzia, nonché, nei due giorni di rientro, anche presso le due aule mensa della Scuola primaria di Via Resi Marinotti.

I locali messi a disposizione dovranno essere utilizzati dall'appaltatore esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste nel presente Capitolato.

All'inizio del servizio verrà redatto in contraddittorio un verbale d'inventario di quanto consegnato. La sottoscrizione dell'inventario comporta per l'APPALTATORE l'accettazione incondizionata circa l'idoneità ed efficienza di quanto ricevuto in consegna.

Al termine del contratto l'APPALTATORE riconsegnerà locali, impianti ed attrezzature, utensili e quant'altro risulti dall'inventario, nelle normali condizioni d'uso e funzionamento. Il Comune

verificherà la conformità alla consistenza dell'inventario come pure 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.

## **ARTICOLO 9**

### **- PERSONALE -**

Nell'esecuzione del presente appalto l'APPALTATORE si avvarrà del personale già presente nella struttura, ovverosia di una unità dipendente comunale con qualifica di cuoco. La ditta affiancherà al personale esistente personale proprio, nel numero di (almeno) una unità. Nel dettaglio: personale operativo di aiuto cuoco con esperienza professionale nel settore di almeno 1 anno, per un monte ore di 36 ore settimanali "persona svantaggiata" ai sensi della L. 381/91 nonché della L.R. 20/2006 "Norme in materia di cooperazione sociale".

Trattandosi di servizio calibrato sui tempi indicati nel calendario scolastico, il personale che l'appaltatore metterà a disposizione verrà impiegato secondo quei tempi, pertanto, prevedibilmente dalla 2° settimana di settembre sino 30 giugno (data di chiusura dell'anno scolastico presso la Scuola dell'Infanzia) di ogni anno, con sospensione nelle vacanze natalizie e pasquali ed eventualmente, di Carnevale.

Sarà cura dell'appaltatore coordinare il personale proprio con quello comunale garantendo il corretto svolgimento del servizio in appalto.

Nel caso di assenze occasionali del personale comunale sarà cura dell'appaltatore garantire la regolare prestazione del servizio con l'eventuale sostituzione con personale di pari qualifica. Per assenze prolungate l'Amministrazione provvederà alla sostituzione del proprio personale mancante.

L'orario di lavoro adottato dalla figura professionale prestata dovrà tendenzialmente coincidere con quello dell'attuale personale.

L'APPALTATORE garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva ed efficace sostituzione del proprio personale assente.

L'APPALTATORE è obbligato ad istruire il proprio personale affinché mantenga un contegno professionale e collaborativo con il personale del COMUNE e con quello della struttura scolastica, oltreché improntato alla riservatezza delle informazioni di cui viene a conoscenza nell'espletamento delle proprie mansioni. L'APPALTATORE risponderà per accertate negligenze, inadempimenti, o inesatti adempimenti o fatti illeciti commessi dai soggetti di cui al precedente comma 1 nell'esercizio delle loro incombenze.

L'APPALTATORE dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente.

L'appaltatore, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi

territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

Il personale dovrà possedere i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 193/2007 ed al Reg. CE 852, 853 e 854/2004, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione.

L'appaltatore sarà obbligato anche al rispetto della normativa prevista in tema HCCP, curando gli adempimenti previsti dalla legge, anche relativamente all'eventuale aggiornamento del personale comunale.

L'APPALTATORE si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori.

## **ARTICOLO 10**

### **- PREDISPOSIZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI -**

L'APPALTATORE si obbliga a confezionare i pasti secondo le tabelle dietetiche autorizzate, sulla base del menù allegato, conforme alle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica disponibile sul sito del Comune ([www.comune.torviscosa.ud.it](http://www.comune.torviscosa.ud.it) voce in alto Servizi comunali, Voce Mensa scolastica). Per garantire continuità nella gestione, visto anche il gradimento ottenuto negli anni, è comunque intenzione del Comune proporre alla ditta aggiudicataria il menù attualmente adottato ed eventualmente disponibile, presso l'Ufficio segreteria.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di chiedere la revisione del menù, anche con la sostituzione di alcuni piatti che risultino non graditi all'utenza a seguito di apposite verifiche.

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno del consumo).

#### ***Igiene della produzione, confezione e deposito***

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [Haccp] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici: verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché prodotti surgelati e congelati devono essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono esser partitamente confezionate e collocate separatamente;

5. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;

6. I prodotti a lunga conservazione – quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. – devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale dovrà essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
7. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
8. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
9. Tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
10. Le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a un'immersione istantanea di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura.
11. I prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante decongelatore;
12. La porzionatura delle carni crude destinate a cottura, dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
13. La carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
14. Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste. In alternativa è consentito l'utilizzo di formaggio pregattugiato e confezionato in buste apposite
15. Il lavaggio e il taglio di verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata. In alternativa è ammesso l'utilizzo della verdura di IV gamma pronta all'uso;
16. Le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati. E' consentita la somministrazione di prosciutto o formaggio in confezione monouso;
17. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
18. Per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasieri;
19. La pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti delle pietanze;
20. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro.
21. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva o burro, qualora previsto nel menu;
22. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
23. Gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono

contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangè; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili; Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia l'APPALTATORE vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per il Comune.

## **ARTICOLO 11**

### **- QUALITA' E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI -**

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti di prima scelta, secondo le qualità e garanzie indicate nell'offerta.

L'Appaltatore dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di mensa scolastica, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è tenuto a concordare con il Comune ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti (*ddt o fatture*) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal Comune per il controllo del servizio di mensa, al fine di garantire la qualità dei prodotti ed il rispetto delle grammature.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

E' vietata la preparazione di pasti contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai Regolamenti CEE n. 49/2000 e n. 50/2000 non potranno essere impiegati alimenti che riportino in etichetta l'indicazione di contenimento di OGM.

Le caratteristiche degli ingredienti per il confezionamento dei pasti sono quelle indicate nella "Lista merceologica di base dei generi alimentari" di cui alle Linee guida di cui sopra (pag. 61) e dovranno essere conformi a quelle offerte in sede di gara.

## **ARTICOLO 12**

### **- APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI -**

L'APPALTATORE provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione dei pasti, scegliendo a propria discrezione i fornitori, di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco al Comune.

L'APPALTATORE è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria.

L'APPALTATORE deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (paste secche, riso, oli alimentari, scatolame ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire con la seguente frequenza:  
pane fresco: giornalmente  
frutta e ortaggi: almeno due volte alla settimana  
carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sotto vuoto e carni avicunicole fresche: almeno una volta alla settimana  
burro e prodotti caseari: almeno una volta alla settimana  
pesce sia fresco che surgelato o congelato: almeno una volta alla settimana  
Dovrà essere tassativamente usata acqua dell'acquedotto per motivi ambientali ed economici.

### **ARTICOLO 13** **- TIPOLOGIE DI MENU' -**

L'Appaltatore si obbliga a confezionare:

- a) menù normali;
- b) menù dietetici;
- c) menù speciali.

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni – gite con pic-nic o similari), potrà essere richiesta all'APPALTATORE, senza sovrapprezzo, la preparazione di "pranzi al sacco".

E' consentito all'Appaltatore di proporre menù stagionali, da sottoporre a verifica ed approvazione del Comune prima della loro preparazione e da comunicare preventivamente alle famiglie degli utenti.

E' fatto obbligo all'Appaltatore di rispettare le note relative al **menù/tipo allegato**, nonché le disposizioni relative alle grammature dei cibi come indicato nelle linee Guida regionali.

### **ARTICOLO 14** **- MENU' SPECIALI E DIETETICI -**

L'APPALTATORE dovrà provvedere alla predisposizione dei pasti per diete "speciali", cioè diverse da quella fornite comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

- a) 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- b) 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.

Le diete speciali sono destinate a soggetti con esigenze particolari, comprovate da certificato medico pervenuto al Comune.



L'APPALTATORE deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. Le diete speciali per allergie e intolleranze alimentari devono essere preparate e servite seguendo le regole di buona prassi, in particolare al fine di evitare la contaminazione crociata e accidentale.

Nel caso siano necessari presidi dietetici prescrivibili dal SSN, questi saranno forniti dalla ditta aggiudicataria senza alcuna variazione del prezzo del pasto.

## **ARTICOLO 15**

### **- SITUAZIONI DI EMERGENZA -**

L'APPALTATORE deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro di Cottura della Scuola materna, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

## **ARTICOLO 16**

### **- CONTROLLI SUL SERVIZIO -**

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati l'Appaltatore deve applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del d. lgs. n. 155/97 e s. m. i.. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccipire 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 n. 5 "Bassa Friulana" 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 del centro di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta.

In particolare, si prevedono i seguenti interventi di controllo:

1) controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 5 "Bassa Friulana" relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e alla idoneità delle strutture.

2) controllo tecnico-ispettivo svolto da personale comunale o esterno appositamente incaricato dall'Amministrazione comunale, e comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, del centro di cottura e dei refettori 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 e offerto dalla Ditta in sede di gara; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati.

3) Monitoraggio sul funzionamento del servizio da parte degli eventuali Comitati o Commissione per la mensa, costituiti sulla base di relativi regolamenti comunali.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate.

Una copia del verbale viene inviata all'Appaltatore - entro 8 giorni. Il Comune, sulla base dei verbali ricevuti, provvede alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dall'articolo "Penalità".

Qualora in esito ai controlli di cui sopra la qualità dei pasti risultasse inferiore a quella richiesta in base al presente capitolato ed ai suoi allegati, ovvero il servizio risultasse difforme da quello previsto nel presente capitolato, l'Appaltatore, oltre ad essere assoggettato alle sanzioni a titolo di penale di cui al successivo art. 22, sarà tenuto al risarcimento degli eventuali altri maggiori danni, ferma restando, nei casi più gravi, la possibilità per il Comune di addivenire alla risoluzione del contratto.

Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio, l'Appaltatore dovrà obbligatoriamente effettuare almeno semestralmente, a propria cura e spese, 2 campionature e/o tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. La Ditta è tenuta a comunicare immediatamente al Comune i risultati delle analisi.

## **ARTICOLO 17**

### **- SERVIZIO DI PULIZIE DEI LOCALI -**

L'APPALTATORE s'impegna ad eseguire i servizi di pulizia dei locali adibiti a cucina, refettorio, magazzino e locali annessi con proprio personale e propri mezzi tecnici e materiali acquistati in proprio (detergenti, deodoranti, disinfettanti, sacchetti per la raccolta dei rifiuti ecc.), impegnandosi ad osservare le frequenze, le modalità, i termini e le condizioni minime previste nel presente Capitolato.

I materiali sopra indicati devono essere conformi alla normativa vigente in materia di inquinamento ambientale e di tutela della salute pubblica.

In particolare l'APPALTATORE assicura l'esecuzione giornaliera (dal lunedì al venerdì compreso per il refettorio della Scuola dell'Infanzia e nei due giorni di rientro per le sale mensa della scuola primaria) delle seguenti attività:

- pulizia locali della cucina, compreso pavimento, e relativi arredi, impianti attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
- sbarazzamento e pulizia tavoli sale destinate a refettorio;
- pulizia servizi igienici riservati al personale di cucina e pulizia pertinenze sala mensa;
- arieggiatura locali con apertura e chiusura delle finestre al termine della consumazione dei pasti in assenza degli utenti;
- svuotamento portarifiuti
- lavaggio biancheria da cucina, comprese divise del personale addetto.

Il COMUNE mette a disposizione un locale destinato a spogliatoio e deposito di materiale e attrezzature, di cui l'APPALTATORE sarà responsabile.

**ARTICOLO 18**  
**- OBBLIGHI DELL'APPALTATORE -**

L' APPALTATORE si obbliga a:

- a) eseguire tutte le prestazioni di cui al presente appalto a perfetta regola d'arte e conformemente alle prescrizioni del presente Capitolato, nonché agli stessi prezzi e condizioni formulati in sede di presentazione dell'offerta;
- b) utilizzare le materie prime con le caratteristiche di cui all'art. 11;
- c) a presentare, in caso di richiesta in tal senso, tutta la documentazione relativa ai vari generi alimentari usati (es: tipo di prodotto, produttore, luogo di produzione, eventuali additivi, data di scadenza, ecc..);
- d) osservare il DPR. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni nella fase di confezionamento pasti;
- e) non utilizzare cibi preconfezionati o prodotti con sistema industriale;
- f) custodire i locali, le apparecchiature e le attrezzature in uso, assicurando la relativa manutenzione ordinaria;
- g) adempiere agli obblighi imposti dall'HACCP;
- h) organizzazione del personale;
- i) assolvimento degli obblighi informativi in materia di educazione alimentare previsti dall'art. 3 della L.R. 15/2000.

**ARTICOLO 19**  
**- OBBLIGHI DEL COMUNE -**

Sono a carico del COMUNE i costi relativi :

- a) Ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrente per il funzionamento dei servizi di mensa;
- b) Manutenzione straordinaria dei locali, degli arredi e delle attrezzature presenti all'interno delle mense.

**ARTICOLO 20**  
**MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'APPALTATORE se non preventivamente approvata dal COMUNE nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'art. 106 del Codice dei contratti approvato con D. L.vo 50/2016.

Per tutto ciò che non viene qui disciplinato si rinvia espressamente alle previsioni normative contenute nel Codice dei contratti.

**ARTICOLO 21**  
**DANNI A PERSONE O COSE -**

L'APPALTATORE è obbligato ad adottare tutte le misure preventive idonee per evitare il verificarsi di danni a cose o persone o all'ambiente nell'esecuzione dell'appalto.

L'obbligo di ripristino o il risarcimento di danni ai luoghi a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti è a totale carico dell'APPALTATORE, indipendentemente dall'esistenza di adeguata copertura assicurativa.

L'APPALTATORE terrà indenne il COMUNE da qualsiasi richiesta di danni venisse avanzata nei confronti di quest'ultima in dipendenza a fatti a lui imputabili in via esclusiva.

L'APPALTATORE all'atto della stipulazione del contratto d'appalto produrrà una polizza assicurativa per la copertura di ogni rischio di responsabilità civile per danni, comunque arrecati a persone o cose e con un massimale non inferiore a quello indicato nel bando di gara. Il COMUNE non è responsabile dei danni causati da terzi estranei ai dipendenti ed alle attrezzature dell'APPALTATORE.

## **ARTICOLO 22**

### **- PENALI PER RITARDO DELL'APPALTATORE -**

L'Amministrazione Aggiudicatrice a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicatrice, le quali devono pervenire entro **10 gg. (dieci)** dalla data di contestazione.

Penali da un minimo di euro **250,00** ad un massimo di euro **1.000,00**.

Il COMUNE avrà diritto all'ulteriore risarcimento del danno qualora dimostri di aver subito un danno maggiore rispetto quello preventivamente quantificato con la penale.

La refusione delle spese, il pagamento dei danni e l'applicazione delle penalità verranno effettuate mediante ritenuta diretta sul corrispettivo di cui alla prima fattura utile, fermo restando l'ulteriore diritto di rivalersi sulla cauzione per l'eventuale quota non soddisfatta. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente a coprire le penalità applicate.

## **ARTICOLO 23**

### **- SUBAPPALTO -**

Attesa la natura del servizio e la tipologia dell'utenza, il subappalto non è ammesso.

## **ART. 24**

### **- PAGAMENTI E OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' -**

I pagamenti del corrispettivo per l'appalto in oggetto avvengono entro 30 giorni dal ricevimento fattura, subordinatamente alle verifiche positive in materia di DURC.

I pagamenti verranno effettuati sul "conto dedicato" dell'APPALTATORE, conformemente a quanto previsto dall'art. 3 della legge 136/2010 s.m.i. sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'APPALTATORE si obbliga a osservare la normativa precitata del presente articolo,

impegnandosi altresì a comunicare immediatamente al COMUNE e alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Udine l'eventuale inadempimento dei subappaltatori o sub-contraenti.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto d'appalto.

Eventuali atti aggiuntivi stipulati in corso di vigenza del contratto dovranno riportare la clausola di osservanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui al presente articolo.

**ARTICOLO 25**  
**- DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO -**

E' vietata la cessione del contratto d'appalto.

**ARTICOLO 26**  
**- VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO -**

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi ai soggetti esecutori di contratti pubblici non hanno singolarmente effetto nei confronti del COMUNE fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni e agli adempimenti di cui all'art. del Codice dei contratti.

**ARTICOLO 27**  
**- CRITERIO REVISIONALE -**

Il corrispettivo derivante dall'esperimento della gara si intende fisso ed invariabile per tutta la durata contrattuale.

**ARTICOLO 28**  
**- CAUZIONE DEFINITIVA E ASSICURAZIONE -**

A garanzia del completo ed esatto adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente Capitolato, l'APPALTATORE dovrà costituire una cauzione definitiva nella percentuale e con le forme previste dall'art. 103 del Codice dei Contratti.

La cauzione definitiva verrà svincolata progressivamente secondo le percentuali e i tempi ivi previsti.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'APPALTATORE, il deposito cauzionale, sempre con semplice atto amministrativo e fermo ed impregiudicato il diritto al risarcimento degli eventuali ulteriori danni, potrà essere incamerato.

L'APPALTATORE risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che può derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio

medesimo.

L'APPALTATORE sarà tenuto a produrre, in sede di sottoscrizione del contratto, un'assicurazione con massimale non inferiore ad Euro 1.500.000,00 (unimilioneccinquecentomila/00) a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio. Nella polizza dovrà essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa scolastica in conseguenza della consumazione dei pasti nella scuola. L'esistenza di tale polizza non libera l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

## **ARTICOLO 29 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il COMUNE ha il potere di risolvere il presente contratto nei seguenti casi:

- a) nei casi previsti dal Codice dei contratti, in particolare artt. 108 e 136;
- b) nei casi in cui vengano meno i requisiti di idoneità professionale per lo svolgimento del servizio;
- c) mancata reintegrazione della cauzione definitiva;
- d) procedure concorsuali;
- e) nel caso di omessa presentazione alle operazioni di consegna del servizio ;
- f) sospensione unilaterale e ingiustificata del servizio;
- g) mancato pagamento delle maestranze;
- h) mancata ripresa del servizio una volta che questa venga ordinata.
- i) inosservanza delle disposizioni e prescrizioni in materia di profilassi per il personale
- j) inosservanza delle norme igienico – sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- k) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- l) casi di intossicazione alimentare.

## **ARTICOLO 30 - RECESSO -**

Il COMUNE ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal presente contratto, previo il pagamento delle prestazioni eseguite.

## **ARTICOLO 31 - RINNOVO PROGRAMMATO -**

Il presente appalto prevede l'eventualità del rinnovo per 1 sola volta per l'anno scolastico 2019/2020 (settembre 2019-giugno 2020) per un costo presunto di euro 94.000 (euro novantaquattromila) per n. 18770 pasti presunti, oltre agli oneri sulla sicurezza e all' IIVA di Legge.

Il rinnovo del contratto potrà essere consentito, sulla base delle esigenze del Comune adeguatamente motivate, anche per periodi inferiori rispetto alla durata di un anno scolastico

prevista dagli atti di gara.

**ARTICOLO 32**  
**- STIPULAZIONE DEL CONTRATTO -**

Successivamente all'aggiudicazione ed alla verifica dei requisiti posseduti da parte dell'APPALTATORE, sarà stipulato idoneo contratto/scrittura privata, secondo quanto indicato nell'art. 32, comma 14, del Codice dei contratti.

**ARTICOLO 33**  
**- PRIVACY -**

In riferimento al presente appalto il COMUNE è Titolare del trattamento dei dati personali afferenti i diversi destinatari del servizio in oggetto.

Il COMUNE nella sua veste di Titolare Privacy nomina con il presente contratto l'APPALTATORE, che accetta, Responsabile Privacy Esterno, ai sensi dell'art. 29 del Codice Privacy.

Le funzioni di Responsabile Privacy Esterno sono svolte dall'APPALTATORE senza pretendere, a fronte di tale ruolo, alcun compenso aggiuntivo rispetto a quello riconosciutogli per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto.

I dipendenti dell'APPALTATORE sono Incaricati Privacy e in tal senso devono essere designati e istruiti.

**ARTICOLO 34**  
**- CONTROVERSIE -**

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione, applicazione o interpretazione del presente Capitolato - non risolvibili in via amministrativa - saranno devoluti alla competenza dell'Autorità Giudiziaria Ordinaria.

Le parti convengono di determinare fin d'ora la competenza territoriale del Foro di Udine. E' esclusa la competenza arbitrale.

**ARTICOLO 35**  
**SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Le spese inerenti il contratto d'appalto/scrittura privata e gli atti a questi consequenziali saranno ad esclusivo carico dell'APPALTATORE.

**ARTICOLO 36**  
**NORME DI RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale e nei documenti di cui alla presente procedura saranno osservate le disposizioni vigenti.

Torviscosa,

Il Responsabile dell'Area Amm.va  
avv. Giovanna Schirra