COMUNE DI REMANZACCO - PROVINCIA DI UDINE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PREACCOGLIENZA, MENSA ASSISTITA E RIPOSO POMERIDIANO
PER L'ANNO SCOLASTICO 2013/2014 E CENTRO ESTIVO 2014

ART. 1
DEFINIZIONI

Per "Ditta aggiudicataria" si intende l'Impresa alla quale viene affidata la concessione del servizio di ristorazione scolastica comunale e servizi aggiuntivi.
Per "Comune" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Remanzacco che concede all'Impresa il servizio di ristorazione.

ART. 2
OGGETTO E TIPOLOGIA DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito CSA o Capitolato) l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Remanzacco per l'a.s. 2013/2014 e per tutta la durata del centro estivo da effettuarsi con le modalità di seguito riportate oltre ai servizi aggiuntivi di preaccoglienza, mensa assistita e riposo pomeridiano presso la scuola dell'infanzia.
Considerato che la preparazione dei pasti avverrà nel centro cottura sito presso la scuola Primaria di Remanzacco e presso la scuola secondaria di 1° con impiego anche di personale comunale, il servizio di ristorazione scolastica ha per oggetto:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto (le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti destinati al servizio di cui al presente capitolato dovranno corrispondere alle caratteristiche riportate nell'allegato sub A) "Linee guida per la preparazione dei menù scolastici" compresa la fornitura dei generi alimentari di prima qualità e scelta e almeno per l'80% provenienti da coltivazioni, allevamenti e produzioni biologiche.
- la produzione presso le cucine della scuola primaria e secondaria di 1°, la porzionatura e la distribuzione giornaliera di pasti presso le sale di refezione delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1°;
- il trasporto dal centro di cottura della scuola primaria alla sala di refezione della suola secondaria di 1° solamente del secondo e dei contorni e frutta, la porzionatura e la distribuzione giornaliera;
- la pulizia ed il riordino dei locali (cucina e sale di refezione).

È richiesta la prestazione accessoria per il servizio di distribuzione della merenda al mattino presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria e al pomeriggio solo presso la Scuola dell'Infanzia, il cui corrispettivo rientra nell'importo a pasto previsto a base d'asta.
Le scuole interessate al servizio sono le seguenti:

- Scuola dell'infanzia sita in Remanzacco – via Matteotti n. 4;
- Scuola Primaria sita in Remanzacco – via Matteotti n. 6;
- Scuola Secondaria di 1° grado sita in Remanzacco – via Stringher n. 11.

Le tre scuole usufruiscono, con orari differenziati, di tre sale di refezione diverse.
Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto delle finalità proprie del servizio di ristorazione comunale che sono le seguenti:

- contribuire alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori che frequentano le scuole ubicate nel territorio comunale;

- valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie e il mantenimento dello stato di salute della popolazione, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati, attraverso la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti, in particolare i progetti di educazione alimentare denominati "Progetto Merenda tutti" (allegato B) e "Frutta nelle scuole" (allegato C) e mediante la promozione di azioni volte ad incentivare l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti.

Il trasporto dei pasti presso la sala di refezione della Scuola Secondaria di I grado deve essere effettuato con automezzo idonea al trasporto di proprietà della ditta aggiudicataria, previa comunicazione della relativa targa al comune. Il trasporto dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 °C utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti solo al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati, ecc) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 °C, utilizzando contenitori temici posti in veicoli coibentati;
- il trasporto del pane e delle frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

Nell'ambito del presente appalto l'aggiudicataria dovrà garantire il servizio di preaccoglienza presso la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado. L'eventuale attivazione del servizio di preaccoglienza, per ciascuna scuola, sarà confermata al termine delle iscrizioni in base alle richieste pervenute.

Il servizio richiesto dovrà rispettare le seguenti modalità:

1. il personale presterà servizio per n. 0,5 ore al giorno dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle ore 8.00;
2. è richiesto un operatore in ognuna delle tre scuole;
3. gli addetti al servizio dovranno assicurare la sorveglianza degli alunni iscritti al servizio fino all'ora di inizio delle lezioni.

L'aggiudicataria dovrà garantire anche il servizio di "Mensa Assistita" presso la Scuola Primaria. Il servizio richiesto dovrà rispettare le seguenti modalità:

1. il personale presterà servizio per n. 1 ora al giorno dal lunedì al venerdì dalle ore 13.00 alle ore 14.00 presso la sala refezione della Scuola Primaria e i locali/giardino della stessa;
2. è richiesto un operatore ogni n. 15 alunni iscritti al servizio;
3. gli addetti al servizio dovranno assicurare:

- registrare giornalmente la presenza degli alunni che usufruiscono del servizio negli appositi moduli forniti dall'A.C.;
- sorveglianza degli alunni iscritti al servizio durante il pasto;
- sorveglianza degli alunni durante il momento di ricreazione al termine del pasto;
- consegna degli alunni al genitore autorizzato al ritiro o all'insegnante preposta, secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicataria dovrà garantire anche il servizio di "Riposo Pomeridiano" presso la Scuola dell'Infanzia. Il servizio richiesto dovrà rispettare le seguenti modalità:

1. il personale presterà servizio per n. 1,5 ora al giorno dal lunedì al venerdì dalle ore 14.00 alle ore 15.30 presso la Scuola dell'Infanzia;
2. gli addetti al servizio dovranno:

- collaborare con le maestre nella sorveglianza dei bambini durante il riposo pomeridiano;
- coadiuvare le maestre stesse al momento del risveglio dei piccoli, aiutandoli a rivestirsi ed ad andare ai servizi.

Il numero dei bambini che usufruiranno dei servizi sopra elencati verrà comunicato alla Ditta aggiudicataria dall'A.C. a seguito delle iscrizioni ricevute.

ART. 3
ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare-notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia dalla Deliberazione della Giunta Regionale del Friuli Venezia Giulia n. 3160 del 22.12.2006;
- l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente capitolato;
- tutte le ulteriori attività e prestazioni previste nel presente CSA e in particolare tutte le attività direttamente e indirettamente collegate alle attività che costituiscono l'oggetto principale del servizio;
- la realizzazione di tutte le attività previste dal presente capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell'"operatore del sistema alimentare" e l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005;
- la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata unitamente all'offerta, previa attività diretta a concordare con l'A.C. le modalità e i tempi di realizzazione;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato, ai relativi allegati ed alla relazione tecnica e ulteriore documentazione presentata unitamente all'offerta;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente CSA;
- la registrazione giornaliera delle presenze dei bambini e del personale docente che usufruisce della mensa scolastica**;**
- la trasmissione all'Amministrazione comunale con cadenza mensile degli scontrini che rilevano giornalmente la temperatura dei frigoriferi;
- reperibilità telefonica anche al di fuori dell'orario di servizio per urgenze e successivo eventuale intervento di rimessa in funzione delle dotazioni elettriche ed elettroniche della cucina (ad esempio in caso di malfunzionamento dei frigoriferi).

ART. 4
DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà validità annuale e più precisamente per l'anno scolastico 2013/2014 ed il centro estivo 2014 e potrà essere rinnovato se le norme vigenti alla scadenza lo consentiranno.

La data di inizio del periodo contrattuale per il servizio oggetto del presente capitolato è prevista per il mese di settembre 2013 (data di inizio delle lezioni come deliberata dalla Giunta della Regione Friuli Venezia Giulia, fatte salve le eventuali modifiche apportate dalle singole istituzioni scolastiche); la data di scadenza è fissata per il giorno 31.07.2014 con la conclusione del centro estivo.

Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto e previa proroga temporanea determinata con atto del Responsabile del Servizio per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

ART. 5
NUMERO PRESUNTO PASTI, SEDI, GIORNI E ORARI DI SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica viene erogato a favore di tutti gli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Remanzacco, ivi compreso il personale docente e il personale Ata avente diritto.

Il numero presunto dei pasti da erogare per l'anno scolastico 2013-2014 viene determinato con riferimento alla seguente tabella:

Tipologia	N. pasti
Scuola dell'infanzia	22.500
Scuola primaria	21.000
Scuola secondaria di 1°	3.000
Mensa Assistita	4.500
Centro estivo	3.000
TOTALE	**54.000**

Si ribadisce che il numero di pasti di cui alla tabella precedente è da considerarsi come numero presunto, essendo il numero effettivo dei pasti subordinato ad una serie di circostanze non completamente prevedibili (alunni che non intendono usufruire del servizio mensa o che ne usufruiscono saltuariamente, assenze degli alunni per malattia o altro, classi assenti per gita scolastica, scioperi del personale scolastico, sospensione delle lezioni per festività o altro, e così via). Pertanto, eventuali scostamenti in aumento o in diminuzione dei pasti effettivamente erogati non potranno comportare modifiche del prezzo unitario, né alcun altro genere di pretesa, eccezione e/o richiesta di indennità da parte della Ditta aggiudicataria.

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

Alla data di estensione del presente capitolato, non è possibile prevedere con certezza l'articolazione dei rientri che sarà decisa dalle competenti Autorità scolastiche.

Pertanto, la Ditta aggiudicataria si obbliga a garantire la prestazione del servizio oggetto del presente capitolato indipendentemente dalle giornate di svolgimento del medesimo.

Nei giorni di rientro pomeridiano delle scuole, la distribuzione dei pasti avverrà con i seguenti orari:

- scuola dell'infanzia: ore 11.50 (primo turno) e 12.30 (secondo turno)
- scuola primaria e secondaria di 1° grado: ore 13.00.

La Ditta aggiudicataria è pertanto tenuta ad adeguare l'organizzazione complessiva del servizio in funzione dell'espletamento di più turni consecutivi di consumazione dei pasti.

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

Il calendario di apertura e chiusura del servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità scolastiche ed è comunicato alla Ditta aggiudicataria a cura dell'A.C. e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

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

Nell'ambito del servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti "al sacco" in sostituzione della merenda o del pranzo in occasione di gite fuori sede.

ART. 6
IMPORTO A BASE D'APPALTO

L'importo unitario del pasto fissato a base d'asta viene determinato in € 4,70.- (al netto di I.V.A.).

L'importo sopra riportato è comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni

previste dal presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, ivi comprese le spese generali e l'utile d'impresa.
Resta inteso che il corrispettivo spettante alla Ditta aggiudicataria sarà liquidato in funzione del servizio effettivamente reso, avuto riguardo al numero di pasti effettivamente forniti e distribuiti agli utenti del servizio di ristorazione scolastica.
Stante il numero presunto dei pasti da erogare di cui all'articolo precedente, il valore complessivo presunto dell'appalto per l'intera sua durata (anno scolastico 2013/2014) viene determinato in € 253.800,00.- (al netto di I.V.A.).
Il costo orario per i servizi di mensa assistita, preaccoglienza e riposo pomeridiano a base d'asta viene determinato in € 17,00.- per un numero presunto di ore 46 a settimana per un totale di € 28.152,00.- (al netto di I.V.A.).
Il valore presunto complessivo dell'appalto è pertanto pari a € 286.352,00.- di cui € 4.400,00.- per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (al netto di I.V.A.).

ART. 7
GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE
Alla Ditta aggiudicataria verranno consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica (come da inventario dell'A.C.), che la Ditta aggiudicataria assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro eventuale sostituzione e/o integrazione.
Restano a carico della Ditta aggiudicataria:

- la manutenzione ordinaria di lavastoviglie e la fornitura e manutenzione di armadi contenitori, nella quantità e tipologia necessarie alla perfetta esecuzione del servizio in relazione al numero di utenti e all'articolazione degli orari di erogazione dello stesso;
- la riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale e le relative spese;
- le necessarie opere igieniche di disinfezione dei locali adibiti a porzionatura, lavaggio e distribuzione, con la periodicità indicata dall'Azienda per i servizi sanitari n. 4 Medio Friuli;
- la fornitura di tutte le stoviglie necessarie per lo svolgimento del servizio (es. piatti in ceramica piani, fondi e per frutta, coppette e bicchieri in vetro infrangibile, posate di metallo) e di tutte le minute attrezzature necessarie alla porzionatura e al servizio (es.: pinze per la distribuzione, forchettoni, palette, coltelli, dosatori di pepe e sale, olio extravergine, aceto di mele, ecc.). Tali beni dovranno essere costantemente presenti in mensa in relazione al numero di utenti e dovranno essere opportunamente reintegrati qualora se ne ravvisi la necessità;
- la fornitura del tovagliato a perdere (tovaglie e tovaglioli di carta, carta da cucina, ecc.);
- la fornitura del materiale di pulizia (detersivi e attrezzature);
- la fornitura di un mezzo per il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla sala refezione della scuola secondaria di 1°;

ART. 8
OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, la Ditta aggiudicataria del presente servizio assume ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente CSA la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti").
È posta a carico della Ditta aggiudicataria l'individuazione dell' "operatore del settore alimentare" come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("la persona fisica o giuridica responsabile di

garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo") che sarà tenuto relativamente al servizio di cui al presente CSA e con riferimento alla mensa scolastica ove viene svolto tale servizio, all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità.
L'A.C. non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune di Remanzacco per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta aggiudicataria, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dall'A.C. per effetto delle violazioni di cui sopra.
Fermo restando l'obbligo per l'operatore del sistema alimentare definito in precedenza di osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, a titolo meramente esemplificativo si elencano i principali adempimenti e obblighi da attuarsi in relazione alla mensa scolastica servita e in generale:

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

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

ART. 9
PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto.
La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure d'analisi.
La Ditta aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.
La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per pervenire ad eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti.
La Ditta aggiudicataria deve curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione.
L'A.C. potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici, nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

ART. 10
TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16.05.1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche, dal personale Ata (art.21 del C.C.L.N. 2007), nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C..

Ai sensi della deliberazione giuntale n. del , il personale docente e ATA potrà usufruire del pasto fino ad un importo massimo di Euro 2,80.-, salvo successive ed eventuali modificazioni.

Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno senza alcun onere per l'A.C.

L'A.C. potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, (preparazione di pasti o rinfreschi in occasione di eventi, cerimonie organizzate o richieste dall'amministrazione comunale) concordando di volta in volta i relativi numeri e costi.

ART 11
ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

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

- comunicare all'A.C. il nominativo del coordinatore del servizio di cui all'art. 22;
- trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio, accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio, unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta e ai corsi di formazione frequentati da ciascuno degli operatori utilizzati nella mensa scolastica, una dichiarazione firmata dal legale rappresentante della Ditta aggiudicataria attestante il possesso da parte di tutti gli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente CSA.

La Ditta aggiudicataria provvede inoltre:

- all'immediata sostituzione del personale assente (anche quello comunale) e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
- all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori per motivi diversi da quelli di cui al punto precedente, e alla trasmissione per gli stessi della relativa documentazione prevista.

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

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

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

- ad eseguire il sopralluogo nella mensa scolastica in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in essa presente;
- a depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dall'A.C.) una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla Ditta aggiudicataria di cui all'art. 23;
- a stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 17;
- a costituire idonea cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 14;
- a presentare la relazione sull'organizzazione del servizio relativo allo svolgimento delle prestazioni ed attività di cui all'art. 28.

Durante lo svolgimento del servizio, la Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio

erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente capitolato e relativi allegati ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza della Ditta aggiudicataria, anche se prevista solo implicitamente dal presente CSA.

ART. 12
OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato, fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.
In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'A.C. sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.
La Ditta aggiudicataria si obbliga in particolare:

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

La Ditta aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.
La Ditta aggiudicataria solleva l'A.C. da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio.
In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per l'A.C. in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'A.C. di ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 42.

<u>ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI</u>

ART. 13
DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale al netto di I.V.A., che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'A.C., mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.lgs. 163/2006. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa A.C..

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente CSA, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della Ditta aggiudicataria.
Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato a cura del Responsabile del Servizio.
La garanzia fideiussoria potrà essere ridotta del 50% ai sensi del c. 7 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e s.m. e i.

ART. 14
SPESE CONTRATTUALI
Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative, inerenti e conseguenti all'appalto, saranno a carico della Ditta aggiudicataria.
Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a seguito di aggiudicazione definitiva. Nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

ART. 15
REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITÀ DEL SERVIZIO
Il prezzo rimane fisso ed invariabile per il primo anno scolastico 2013/2014; in caso di rinnovo sull'importo contrattuale verrà applicata, con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico successivo, la revisione dei prezzi secondo i parametri indicati dall'ISTAT che verranno desunti dal bollettino mensile di statistica ISTAT del mese di luglio di ogni anno e, in particolare, dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati.
Al termine del contratto, 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'A.C., per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, ai sensi dell'art. 11 del R.D. n. 2440 del 18.11.1923.

ART. 16
DANNI, RESPONSABILITÀ E POLIZZE ASSICURATIVE
La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'A.C., agli utenti del servizio, a terzi e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione dei lavori, nonché danni durante le operazioni di carico/scarico/movimentazione. La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto dei lavori, di proprietà e/o in uso e/o in comodato al Comune. In particolare la Ditta aggiudicataria si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi distribuite e/o somministrate tramite la mensa scolastica del Comune di Remanzacco, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compreso errori

nel non rispetto del termine di scadenza.
Per la copertura dei danni di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima della conclusione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa fra i terzi anche l'A.C., con massimale non inferiore a € 3.500.000,00.- per sinistro, con il limite di € 3.500.000,00.- per persona e di € 3.500.000,00.- per danni a cose, di validità non inferiore alla durata del servizio.
Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della Ditta aggiudicataria.
La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre stipulare anche una polizza responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali non inferiori a € 3.500.000,00.- per sinistro con il limite di € 3.500.000,00.- per persona.
In alternativa alla specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal precedente comma del presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili.
L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.
Copia conforme all'originale delle polizze assicurative specifiche o della appendice di polizza (o della dichiarazione) dovrà essere consegnata all'A.C. prima della stipula del contratto e comunque non oltre il settimo giorno successivo all'inizio del servizio.

ART. 17
INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà dare preavviso all'A.C., mediante comunicazione via fax o via PEC con anticipo di almeno 48 ore, nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.
In caso di mancato o ritardato preavviso, l'A.C. applicherà la penale prevista all'art.38.
Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.
Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta aggiudicataria come dell'A.C., che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.
A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.
In ogni caso la Ditta aggiudicataria non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.
In caso di sciopero del personale scolastico (non dipendente dal Comune) effettuato con modalità tali da non consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. si impegna a dare preavviso alla Ditta aggiudicataria con il massimo anticipo possibile.

ART. 18
RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATARICE
Qualora la Ditta aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori

danni subiti dall'A.C..
Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.
Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

ART. 19
CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'A.C. vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.
Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite a cura del personale dipendente dal Comune ovvero a cura di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Remanzacco, nonché mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e mediante i genitori componenti l'Associazione genitori scuole di Remanzacco.
Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.
In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- *controllo tecnico-ispettivo* svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienicosanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alla mensa e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- *controllo igienico-sanitario* svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla ditta;
- *controllo sull'andamento complessivo del servizio* da parte dei componenti la Associazione genitori; detti rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc. e, in generale sull'andamento complessivo del servizio. In ogni caso i componenti dell'Associazione genitori sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli all'Ufficio Istruzione del Comune di Remanzacco che si occupa del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni alla Ditta aggiudicataria per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla Ditta aggiudicataria solo ed esclusivamente dall'A.C.

PERSONALE

ART. 20

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della ditta aggiudicataria n. 2 dipendenti comunali di seguito specificati:

- n. 1 cuoca full time cat. B 36 ore a settimana in servizio presso la mensa, la quale sarà responsabile dell'organizzazione e buon andamento della cucina e coordinerà il personale addetto alla cucina;
- n. 1 aiuto cucina addetta pulizie cat. A cat. protetta part time 18 ore a settimana in servizio presso la mensa.

Le dipendenti presteranno la loro attività lavorativa a favore dell'aggiudicatario ma rimarranno alle dipendenze del Comune di Remanzacco che garantirà loro il trattamento economico e giuridico previsto dal vigente CCRL e le mansioni attribuite dai rispettivi contratti individuali di lavoro.
Il trattamento economico del personale dipendente comunale messo a disposizione della ditta aggiudicataria ed impiegato presso il centro di cottura pasti sarà garantito ed erogato dall'Amministrazione comunale.
Eventuali provvedimenti disciplinari potranno essere adottati solo ed esclusivamente dai competenti uffici comunali.
Anche la concessione di ferie e permessi spetta al Comune di Remanzacco.
Tutto il resto del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta aggiudicataria. Per l'espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria si avvarrà di tutti gli operatori che si renderanno necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste dal presente capitolato per un numero di ore adeguate a garantire l'ottimizzazione del servizio (attualmente vengono adibite al servizio n. 9 persone -oltre alle 2 dipendenti comunali- per un totale di 155 ore a settimana). Per i servizi di preaccoglienza, mensa assistita e riposo pomeridiano vengono richieste ulteriori 46 ore a settimana.
Il servizio dovrà essere espletato da operatori qualificati e ritenuti idonei a svolgere i compiti loro assegnati. Il personale destinato alla mensa dovrà vantare una adeguata esperienza professionale pregressa in servizi di ristorazione collettiva.
Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 sarà obbligo e responsabilità della Ditta aggiudicataria, in qualità di "operatore del settore alimentare" provvedere a che gli addetti alla manipolazione degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato abbiano ricevuto addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare.
In particolare, il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso di un'adeguata formazione in relazione alle specifiche mansioni di ognuno. La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nella mensa riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti dell'Associazione genitori) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc.). La Ditta aggiudicataria rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'A.C., comuni ad insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc.
Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.
Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'Amministrazione.
Il personale che opererà nella mensa dovrà tenere costantemente in perfette condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la divisa da lavoro (camice e copricapo fornito dalla ditta).
La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, compreso il personale comunale, nonché di quello ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio nella mensa.
La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione all'A.C.,

fornendo la documentazione precisata nell'art. 11.

ART. 21
COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati dalla Ditta aggiudicataria ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'A.C. entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'A.C. avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.
Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio.
Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

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

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

ART. 22
VALUTAZIONE DEI RISCHI

La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere all'A.C. entro 20 (venti) giorni (salva proroga) dalla effettuazione del sopralluogo di cui all'art. 11, un piano di sicurezza relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto.
Tale piano deve contenere almeno:

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

ART. 23
ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'A.C. provvederà:

- a sostenere i costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso la mensa;
- alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature di proprietà in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento a normative igienico-sanitarie;
- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta aggiudicataria, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- a comunicare alla Ditta aggiudicataria le notizie relative ai locali da adibire all'espletamento del servizio in occasione del sopralluogo di cui all'art 11;

- a mettere a disposizione i locali, gli arredi, nonché quanto serva al funzionamento del servizio (tavoli, sedie, ecc.), fatto salvo quanto previsto dall'art. 7 relativamente ad arredi, apparecchiature ed attrezzature di mensa, stoviglie ed ulteriori beni e materiali posti in carico della Ditta;
- a fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare;
- a mantenere i rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le Autorità scolastiche (comunicati ufficiali agli utenti, eventuali comunicati stampa, ecc.);
- a gestire il controllo rette e la comunicazione con le famiglie sugli importi da versare;
- a gestire le iscrizioni al servizio mensa, Mensa Assistita e Preaccoglienza.

L'A.C. comunicherà alla Ditta aggiudicataria il calendario (luogo, giorno e ora) in cui dovrà trovarsi per lo svolgimento del sopralluogo di cui all'art. 11.
Nel corso dell'anno scolastico l'A.C. chiederà la convocazione dell'Associazione genitori con invito a partecipare esteso alla Ditta appaltatrice e all'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio per valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

ART. 24
VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)
La Ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e secondo il proprio documento di autocontrollo, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 81/2008.
Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta aggiudicataria e il nome e cognome del dipendente come previsto dall'art. 6 della Legge 123/2007.
Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.
L'autorità presso la quale i concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro è la: Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" – Dipartimento di Prevenzione.
I concorrenti dovranno tenere conto nella redazione dell'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro, conformi allo specifico documento di valutazione dei rischi della Ditta appaltatrice.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 25
CARATTERISTICHE DELLA MERCE
Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana, nonché prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia. I generi alimentari dovranno essere di prima qualità e scelta e almeno per l'80% provenienti da coltivazioni, allevamenti e produzioni biologiche.
Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle risultanti dall'allegato A) al presente capitolato.
Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.); è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale. È vietato l'uso di dadi ed estratti di qualsiasi qualità.

ART. 26
REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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

- approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime necessarie alla produzione dei pasti;
- cottura e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura;
- preparazione di diete speciali per singolo utente (per la Scuola Secondaria di I grado il pasto deve essere confezionato in contenitori singoli monouso con adeguata etichettatura); trasporto di tutti i pasti dal centro di cottura fino all'interno delle sale di refezione;
- porzionatura e distribuzione dei pasti (ai tavoli o con modalità "self-service"), secondo specifiche intese con le rispettive istituzioni scolastiche, per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione è attivato; in caso di adozione della modalità "self-service" sarà a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei necessari vassoi;
- riassetto completo dei locali di refezione, porzionatura e lavaggio;
- lavaggio e riordino delle stoviglie e di tutte le attrezzature per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione è attivato;
- raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione è attivato;
- pulizia dei locali utilizzati per il servizio di pre-accoglienza.

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

Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari la Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate.
Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente (patate, banane, ecc).
Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative previste.
Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle riportate nell'allegato sub A) del presente CSA, formulate al crudo ed al netto degli scarti.
La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.
La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

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

Qualora si rendesse necessario provvedere alla fornitura di acqua minerale, pur dando atto che la stessa

non è inclusa nel menù giornaliero, dovrà essere fornita in bottigliette da 500 ml a persona, con rimborso a carico dell'A.C.

ART. 27
IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

ART. 28
PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno rispettare le caratteristiche riportate all'art. 26 ed elencati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato sub A) del presente CSA.
Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di decongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.
I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata in modo da non compromettere le proprietà organolettiche dei cibi.
Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", verdura, frutta fresca/gelato/dolce e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle allegate al presente capitolato e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.
Considerata la dotazione di macchinari dedicati, i dolci, biscotti e il gelato, nei giorni previsti dal menù, dovranno essere preparati esclusivamente nel centro di cottura della Scuola Primaria con materie prime fresche e di prima qualità (pertanto non sono ammessi i citati prodotti preconfezionati).
È vietata qualunque forma di riutilizzo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.
Per ciascuna pietanza prevista dal menù che ha una denominazione generica (es.: pasta alle verdure) o per ciascuna portata prevista dal menù che è possibile identificare con un vasto gruppo di alimenti appartenenti alla medesima tipologia (es.: frutta fresca, verdure di stagione), la Ditta aggiudicataria dovrà introdurre una certa varietà nelle preparazioni provvedendo all'opportuna rotazione dei vari componenti possibili tra quelli previsti dal calendario stagionale (per frutta e verdura) e dalle tabelle merceologiche di riferimento (per gli altri alimenti).
Dovrà essere messo a disposizione dell'A.C. un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù del Comune di Remanzacco contenente: il ricettario, le modalità di preparazione, le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Tecniche di preparazione e cottura

- Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale;
- le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita dovrà essere macinata nella medesima giornata della cottura;

- una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo;
- è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- è ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 3° C;
- gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrosti, brasati, bolliti e ragù;
- le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione;
- i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.

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

ART. 29
CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto dal centro di cottura e consegna dei pasti con mezzi e personale adeguati sino all'interno della mensa scolastica della Scuola Secondaria di I grado dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica, nei tempi previsti.
I pasti verranno confezionati in:

- contenitori multiporzione (gastronorm a norma di legge);
- contenitori monoporzione, etichettati (dati del destinatario) per le diete speciali.

In caso di fornitura dei pasti in multiporzione i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.).
Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare; il parmigiano reggiano grattugiato dovrà essere confezionato in buste sigillate originali da gr. 500 o in confezioni monodose e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori adeguati.
Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti (contenitori termici e gastronorm) dovranno essere a norma e rispettare il D.M. 21.03.1973 e successivi aggiornamenti.
Tutti i contenitori termici e gastronorm utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione.
I contenitori termici non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.
I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura che garantisca la sicurezza alimentare, come dovrà essere specificato nel documento di autocontrollo.
La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di

ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.
La Ditta aggiudicataria deve dotare il plesso terminale di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

ART. 30
MEZZI E ATTREZZATURE DELLA DITTA
La Ditta aggiudicataria deve risultare perfettamente idonea, organizzata ed attrezzata per la gestione del servizio con mezzi di proprietà o dei quali possa disporre in base a qualsiasi titolo giuridico idoneo ed a proprio rischio.
Il mezzo adibito al trasporto dei pasti dovrà possedere i requisiti di legge, tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; il vano di carico in particolare dovrà essere separato dal piano di guida.
Il suddetto mezzo dovrà essere mantenuto pulito in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

ART. 31
DISTRIBUZIONE DEI PASTI
La Ditta aggiudicataria deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione in rapporto al numero degli utenti.
La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

ART. 32
ONERI DI DISTRIBUZIONE
Per la distribuzione dei pasti gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- i locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere pulita e decorosa;
- indossare copricapo, il quale dovrà raccogliere completamente la capigliatura;
- togliere dalle mani anelli e gioielli in generale;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione:
  - le temperature degli alimenti caldi cotti (durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a 60/65° C al cuore);
  - la temperatura dei prodotti freddi (durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura <7°C al cuore);
- i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, le eventuali confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano d'appoggio;
- le verdure devono essere condite adeguatamente poco prima del consumo;
- le pietanze devono essere servite con utensili appropriati;

- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle tabelle dei pesi a cotto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
- il cibo avanzato deve essere gettato nei sacchi dei rifiuti, ad eccezione del pane e della frutta che, previa specifica intesa con le Autorità scolastiche, potranno essere portate dagli alunni nelle classi.

ART. 33
OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Le operazioni di pulizia da effettuarsi giornalmente consistono come minimo in:

- riassetto, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia di stoviglie, contenitori, utensili**,** attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, carrelli, ecc), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- scopatura, lavaggio e successivo risciacquo giornaliero, con prodotti disinfettanti, dei pavimenti dei locali di porzionatura e dei locali riservati al personale addetto alla distribuzione (spogliatoi, bagni, ecc) e lavaggio e sanificazione degli arredi dei medesimi locali;
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali;
- pulizia delle sale da pranzo e delle aree in cui viene effettuata la pre-accoglienza.

Le operazioni di pulizia da effettuarsi settimanalmente consistono in:

- lavaggio e disinfezione di tutti i filtri delle cappe;
- lavaggio e disinfezione delle celle frigorifero e magazzino;
- lavaggio e disinfezione dei contenitori per i rifiuti.

Le operazioni di pulizia da effettuarsi ogni quindici giorni consistono in:

- lavaggio e disinfezione delle cappe.

Tutto il materiale di sanificazione, anche durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello, adibito appositamente a tale funzione; i detersivi e tutto il materiale utile per il lavaggio e la pulizia, compresa la manutenzione ordinaria dei macchinari, sono a carico della Ditta aggiudicataria.
La Ditta aggiudicataria si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali della mensa terminale e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme alla legge e comunque non inferiore allo standard minimo.
Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi previsti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori, ben chiusi e puliti.
Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione devono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.
La Ditta aggiudicataria è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione della mensa a quanto stabilito dall'A.C. e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.
In ogni caso, i prodotti utilizzati dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.
La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto

minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza e la valutazione del rischio chimico D.Lgs. 25/2002.
Dove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.
La Ditta aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, all'Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.
I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta.
Tali prodotti dovranno essere riposti in un apposito armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.
Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.
Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

ART. 34
SMALTIMENTO RIFIUTI
La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed alle normative relativa alla raccolta differenziata del Comune di Remanzacco.
La Ditta aggiudicataria provvederà allo stoccaggio e al conferimento nei cassonetti, posti all'esterno della mensa dei rifiuti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi sarà a cura dell'A.C..

ART. 35
PRENOTAZIONE PASTI
Il personale incaricato dalla scuola comunicherà giornalmente, entro le ore 09.15, al responsabile designato dalla Ditta aggiudicataria, il numero dei pasti in base alle presenze rilevate riferite agli alunni/studenti, ai docenti ed al personale A.T.A.; nel contempo verranno precisate le preparazioni normali, le eventuali diete giornaliere e le diete speciali.

ART. 36
MENÙ: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù allegati sub A) al presente CSA.
L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare con la massima rapidità il servizio. Le modifiche saranno comunque valutate in comune accordo con la Ditta aggiudicataria per verificare il mantenimento degli equilibri economici.
L'A.C. si riserva altresì la possibilità di effettuare ulteriori variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono in adesione a direttive emanate dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" – Dipartimento di Prevenzione, S.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione, in relazione a cambiamenti delle linee guida ritenuti dalla stessa Azienda particolarmente significativi per il benessere dei bambini.
La Ditta aggiudicataria dovrà esporre la programmazione del menù nei locali mensa.
Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% su quelli prenotati per rispondere alle eventuali richieste di bis o per gli assaggi delle persone incaricate dall'A.C. per i controlli.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, l'A.C., attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'A.C. stessa.
Il centro di cottura deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.
Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 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 e per casi di idiosincrasia per specifiche pietanze su dichiarazione dei genitori.
Le diete speciali sono destinate a:

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

La necessità della dieta speciale deve essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, da far pervenire esclusivamente alla scuola, che provvederà ad informare la Ditta aggiudicataria (si declina ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente al personale delle Scuole o alla Ditta aggiudicataria).
La Ditta aggiudicataria deve inoltre garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. Agli utenti che faranno richiesta in tal senso, sono applicabili il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza in generale, con le sostituzioni indicate nei casi specifici dagli interessati ed approvate dall'A.C..
La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e religiose sarà comunicata alla Ditta aggiudicataria esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.
I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzata, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.
L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la Ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

ART. 37
CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Responsabile indicato dalla Ditta aggiudicataria come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo previsto dal menù del giorno, nonché del pasto sostitutivo del menù base.
Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la natura del contenuto, la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 2/4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di

laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 38
PENALITÀ

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'A.C. potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla Ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, che non potrà comunque essere inferiore a dieci (10) giorni. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'A.C. sufficienti e giustificative, la stessa, previo completamento della procedura di cui ai commi successivi, applicherà con atto del Responsabile del competente Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali di cui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche effettuate dalla Ditta aggiudicataria o dall'A.C.: € 1.000,00.-;
- mancato rispetto dell'intervallo temporale previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione: € 1.000,00.-;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti : €. 500,00.-;
- fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato o di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato: € 1.000,00.- per ogni derrata contestata;
- fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato, non seguita da immediata reintegrazione: € 1.500,00.-;
- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato nell'art. 18: € 1.000,00.-;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: € 1.000,00.-;
- temperatura al di sotto dei + 60° C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10° C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 300,00.- per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1.000,00.-;
- inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio proposte nel progetto presentato dalla ditta: € 1.000,00.-;
- ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1.000,00.-.

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

Il Responsabile del Servizio non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la

prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).
L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione.
La Ditta aggiudicataria prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ART. 39
FATTURAZIONE E PAGAMENTI
La Ditta aggiudicataria provvederà alla fatturazione mensile posticipata delle prestazioni erogate. La fattura dovrà essere intestata al Comune di Remanzacco – Piazza Paolo Diacono n. 16 – 33047 Remanzacco, C.F. 80006810305 e P.IVA 00298690306, indicare il periodo di riferimento del servizio, nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice CAB, ABI, CIN, IBAN, numero conto corrente o postale).
Ad avvenuto accertamento della regolarità della fattura ricevuta, si procederà alla disposizione della liquidazione, del mandato e del relativo pagamento entro 30 (sessanta) giorni dalla data di registrazione al protocollo comunale, previa acquisizione del DURC e a seguito della ritenuta dello 0,50%.
Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti effettivamente forniti nel mese di riferimento, distintamente per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado (eventualmente con l'emissione di tre distinte fatture) e per tipologia (bambini/adulti),
Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.
Dai pagamenti saranno detratti eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta aggiudicataria.
Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto.
La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'A.C. di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'A.C., dopo aver sentito la Ditta aggiudicataria;
- la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro secondo quanto precisato al precedente art. 12, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata all'A.C. per il mancato rispetto dei termini di cui al presente articolo.

ART. 40
DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO
Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.
Si applica l'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006 per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto.

ART. 41
SUBAPPALTO
È vietato il subappalto anche parziale.

ART. 42
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

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

In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento del danno ulteriore.
Oltre a quanto sopra previsto costituisce motivo per la risoluzione del contratto la sopravvenuta disponibilità di una convenzione CONSIP per il servizio oggetto dell'appalto.

ART. 43
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. 16, relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 13 relativamente alla cauzione definitiva, riservandosi in tal caso l'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.
La Ditta aggiudicataria incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

ART. 44
DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad eleggere domicilio legale ed amministrativo in Remanzacco.
La Ditta aggiudicataria, per la natura del servizio, dovrà disporre e indicare all'A.C., prima dell'inizio del servizio, un domicilio eletto sul territorio comunale, o in ragionevole prossimità, con una propria sede operativa/un proprio recapito telefonico cui poter far riferimento per le comunicazioni a tutti i fini di cui al presente appalto, primo fra i quali quello dell'invio della normale corrispondenza.
La Ditta aggiudicataria sarà considerata a piena conoscenza delle comunicazioni inviate al suddetto domicilio e ai suddetti recapiti senza che possa, a tale fine, sollevare eccezioni di sorta in merito.

ART. 45
RESTITUZIONE LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO

Al termine dell'appalto la Ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature così come consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.
Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune

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

ART. 46
MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO
La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato ed assicurare il relativo servizio fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica come specificato dal presente CSA, in ciascuna scuola.
Qualora ciò non accada alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le penali secondo quanto previsto dall'art. 38.
Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla Ditta aggiudicataria entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto mediante raccomandata con avviso di ricevimento inviata alla Ditta aggiudicataria o PEC e anticipata via fax, procedendo contestualmente all'incameramento della cauzione definitiva da questa versata, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

ART. 47
CONTROVERSIE - 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.

ART. 48
DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY
L'A.C. e la Ditta aggiudicataria sono tenuti al trattamento di tutti i dati personali dei soggetti interessati dal servizio e dall'appalto stesso e/o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità con quanto previsto dal D.Lgs. 196 del 30/06/2003 a tutela della Privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo.
Relativamente alle richieste di "diete speciali" che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta entro l'avvio del servizio a elaborare e concordare con l'A.C. un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali".

ART. 49
SPESE CONTRATTUALI
Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

ART.50
DISPOSIZIONI FINALI
Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile.
La Ditta aggiudicataria è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.
Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.
Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara.