

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA**  
**E PRIMARIA DEL CAPOLUOGO**  
**(COMUNE DI OSOPPO)**  
**ANNI SCOLASTICI 2015/2016, 2016/2017 E 2017/2018**

## **INDICE**

### **ELEMENTI ESSENZIALI DELL'APPALTO**

**Art. 01** OGGETTO DELL'APPALTO

**Art. 02** DURATA DELL'APPALTO

**Art. 03** TIPOLOGIA DELL'UTENZA

**Art. 04** NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO DEL CONTRATTO

**Art. 05** STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

**Art. 06** ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO

**Art. 07** DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO ALLE CONTRIBUTIONI DI CUI ALLA L.R. N. 15/2000

### **ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI**

**Art. 08** DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO E SPESE CONTRATTUALI ED ESECUZIONE ANTICIPATA

**Art. 09** RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

**Art. 10** INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

**Art. 11** RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

### **AUTOCONTROLLO E CONTROLLO**

**Art. 12** CONTROLLO DI QUALITA'

**Art. 13** MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE

### **PERSONALE**

**Art. 14** PERSONALE

**Art. 15** DIREZIONE DEL SERVIZIO

**Art. 16** FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

**Art. 17** VESTIARIO E DIPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

### **MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

**Art. 18** CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

**Art. 19** CARATTERISTICHE DELLA MERCE

**Art. 20** APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

**Art. 21** PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

**Art. 22** TRASPORTO E CONSEGNA

**Art. 23** DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI

**Art. 24** IGIENE DEI LOCALI

**Art. 25** PROGRAMMA DI EMERGENZA

**Art. 26** PRENOTAZIONE PASTI

**Art. 27** MENU', VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

**Art. 28** CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

**Art. 29** GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

**Art. 30** NORME DI SICUREZZA

**Art. 31** DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (D.U.V.R.I.)

**Art. 32** ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

**Art. 33** ONERI A CARICO DEL COMUNE

### **PREZZO DEL PASTO, MODALITA' PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO**

**Art. 34** PREZZO DEI PASTI

**Art. 35** MODALITA' DI PAGAMENTO

**Art. 36** LIQUIDAZIONE

**Art. 37** ADEGUAMENTO DEI PREZZI

### **CONTENZIOSO E NORME FINALI**

**Art. 38** GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

**Art. 39** PENALITA' E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO

**Art. 40** DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

**Art. 41** CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

**Art. 42** DECADENZA DEL CONTRATTO

**Art. 43** RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

**Art. 44** RESTITUZIONE LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO

**Art. 45** DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

**Art. 46** DISPOSIZIONI FINALI

**Art. 47** ALLEGATI

## **ELEMENTI ESSENZIALI DELL'APPALTO**

### **Art. 1**

#### **OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento a terzi della gestione del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della scuole statali dell'infanzia e primaria del Capoluogo site nel Comune di Osoppo nonché del personale scolastico avente diritto ai sensi della normativa vigente.

Il servizio di ristorazione scolastica è previsto con pasti veicolati. Contenuti e modalità di esecuzione del servizio sono dettagliati negli articoli che seguono.

Il servizio sarà espletato dalla Impresa aggiudicataria (definita in seguito I.A.) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente capitolato.

### **Art. 2**

#### **DURATA DELL'APPALTO**

Il contratto di appalto avrà la durata di tre anni scolastici (2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018) con i termini del calendario scolastico.

L'I.A. è tenuta a proseguire lo svolgimento del servizio oltre la scadenza dell'appalto, nelle more di procedure di gara di scelta del contraente (proroga tecnica), per un periodo massimo di sei mesi, alle stesse condizioni di aggiudicazione.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. verrà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla I.A.

### **Art. 3**

#### **TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primaria del Capoluogo nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi della normativa in materia.

Eventuali insegnanti e/o ospiti degli istituti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e che vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la Ditta termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'Ente.

### **Art. 4**

#### **NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO DEL CONTRATTO**

Il numero annuo presunto dei pasti (pasto completo comprensivo di merenda) è pari a 16.500 determinato come segue:

- **n. 3.900 pasti alunni scuola statale dell'infanzia**
- **n. 11.400 pasti alunni scuola primaria del Capoluogo**
- **n. 1.200 pasti per personale scolastico avente diritto (per ambedue le scuole interessate)**

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle prenotazioni fatte giornalmente dalla competente autorità scolastica.

La frequenza normale dei pasti nelle scuole interessate è la seguente:

- a) scuola dell'infanzia: ogni giorno dal lunedì al venerdì compresi;
- b) scuola primaria: ogni giorno dal lunedì al venerdì compresi;

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

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. In tal senso potrà essere richiesta la fornitura dei pasti anche per gli alunni e insegnanti aventi diritto della locale Sezione staccata di Scuola Secondaria di Primo Grado dato che allo stato attuale delle cose, in virtù della riforma scolastica in atto, per ora sono esclusi. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'I.A.

L'appalto comprende le seguenti prestazioni:

- fornitura delle derrate necessarie alla predisposizione dei menù - tipo per le scuole, così come da

“Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica” approvate con delibera della Giunta Regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012, allegate al presente Capitolato (allegato A);

- la preparazione, la cottura, il trasporto, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riassetto di tutte le attrezzature e dei locali di refezione delle scuole;
- la gestione del Centro cottura con personale a carico della Ditta appaltatrice;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Nell'adempiere alle prestazioni succitate, verranno utilizzate le strutture e le attrezzature presenti in loco di proprietà dell'Amministrazione comunale, ubicate presso le scuole statali dell'infanzia e primaria del Capoluogo, nonché il Centro di Cottura individuato dalla Ditta stessa.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia, riassetto dei refettori verranno definiti di concerto tra l'Amministrazione comunale e le Autorità scolastiche e comunicati alla I.A..

Il prezzo unitario del pasto, così come risultante dalla gara, costituisce altresì il costo del pasto a carico dell'utenza, che l'I.A. è tenuta a riscuotere direttamente, al netto della spesa che il Comune si accolla per i pasti al personale scolastico avente diritto alla mensa gratuita e per la partecipazione dell'Amministrazione sul prezzo fissato.

L'importo del contratto è calcolato come prodotto del costo unitario del pasto, come risultante dalla gara, moltiplicato per il numero presunto di pasti (49.500), cui si aggiungono gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, pari a euro 1.200,00.

#### **Art. 5**

#### **STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

#### **Art. 6**

#### **ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO**

Le attività costituenti il servizio di refezione, da effettuare a cura e spese della I.A., sono così sintetizzabili:

- a) produzione dei pasti presso il Centro cottura della ditta aggiudicataria;
- b) confezionamento in legume misto in multirazione;
- c) trasporto dei pasti e consegna presso i locali di consumo;
- d) somministrazione dei pasti agli utenti secondo le modalità indicati dalla Stazione appaltante;
- e) fornitura e distribuzione della merenda durante l'intervallo scolastico del mattino sia per gli alunni della Scuola Statale dell'Infanzia che per quelli della Scuola Primaria;
- f) riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori, dei servizi igienici e degli spazi annessi;
- g) gestione del Centro cottura con personale a carico della I.A.;
- h) coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
- i) stampa dei buoni pasto e fornitura degli stessi ad un Istituto di credito o altro soggetto esterno a tal fine individuato dalla ditta avente uno sportello nel territorio comunale; raccolta dei buoni pasto e consegna alla Stazione appaltante; rilevazione delle eventuali irregolarità; comunicazione bimestrale dei dati alla Stazione appaltante con prospetto dettagliato degli utenti ritardatari e/o insolventi;
- j) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali e fornitura del materiale di consumo per la raccolta differenziata;
- k) fornitura e gestione dei materiali di consumo (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani) presso i servizi igienici di pertinenza dei refettori scolastici;
- l) attuazione delle iniziative previste dall'art. 3 della L.R. 8 agosto 2000 n. 15 e dal relativo regolamento di attuazione di cui al D.P.G.R. 23 novembre 2000 n. 417/Pres.

Nell'adempiere alle prestazioni succitate, verranno utilizzate le strutture e le attrezzature presenti in loco di proprietà della Stazione appaltante, ubicate presso le Scuole interessate nonché il Centro di cottura individuato dalla Ditta stessa.

Per il servizio in parola dovranno essere utilizzati prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007 e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 889/2008, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350/1999 o prodotti DOP, IGP o STG. (cfr. successivo art. 7).

Sul totale della spesa per le derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti, una percentuale pari a minimo il 60,01% dovrà essere imputabile ai prodotti di cui all'art. 2 comma 1 della L.R. 15/2000.

Il mancato rispetto di ciò costituirà causa di decadenza dal contratto come indicato al successivo art. 42.

#### **Art. 7**

### **DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO ALLE CONTRIBUTIONI DI CUI ALLA L.R. N. 15/2000**

La Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, con la legge n. 15/2000 e successivo regolamento di esecuzione, approvato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 0417/Pres. del 23.11.2000 e successive modifiche ed integrazioni, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali nelle mense scolastiche e ospedaliere e la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni.

Ai fini di accedere alla contribuzione di cui sopra, il Comune deve fornire i pasti utilizzando prevalentemente almeno una delle seguenti tipologie di materie prime:

**a)** produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007 provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;

**b)** prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 ), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;

**c)** prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

La prevalenza di tali prodotti si riferisce alla percentuale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti che deve essere superiore al 60% del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura.

Eventuali modifiche del menù per il rispetto della L.R. n. 15/2000 potranno essere concordate tra la Ditta e la Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 3 del sopracitato regolamento di esecuzione è espressamente prevista l'esclusione dalla gara d'appalto delle Ditte partecipanti che non propongano prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007 o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del ministero per le politiche agricole n. 350/1999 o prodotti DOP, IGP o STG.

Costituisce, altresì, causa di decadenza dal contratto, la fornitura da parte della ditta aggiudicataria di prodotti biologici, tipici e tradizionali in percentuale pari o inferiore al 60% del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari utilizzate per il confezionamento dei pasti.

La Ditta, oltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'Ente, sarà tenuta a presentare entro la metà del mese di febbraio dell'anno successivo a quello di erogazione del servizio le dichiarazioni previste dalla L.R. n. 15/2000 relative all'assoggettamento dei controlli di Legge dei prodotti biologici forniti e alla percentuale di prodotti erogati secondo i criteri indicati nei commi precedenti.

### **ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI**

#### **Art. 8**

### **DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO E SPESE CONTRATTUALI ED ESECUZIONE ANTICIPATA**

La Ditta aggiudicataria è chiamata a versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dall' art. 75 del D.Lgs. 163/2006, nella misura del 10% dell'importo presunto del contratto al netto di I.V.A.. La fidejussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, di obbligarsi a versare alla Stazione appaltante, su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dalla Stazione appaltante, senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e di dichiarare valida la fidejussione fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale.

Tale cauzione va intesa a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che la Stazione appaltante 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 la Stazione appaltante dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa aggiudicazione in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti della Ditta. Resta salvo per la Stazione appaltante 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 la Stazione appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I.A.

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma di scrittura privata a seguito di aggiudicazione definitiva; nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

#### **Art. 9**

#### **RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI**

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare prima dell'inizio del servizio con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione (ovvero apposita estensione di garanzia per somministrazione di alimenti e bevande), nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Assicurazione "r.c. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) unico per sinistro/persone/cose.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente della I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "r.c. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00) per persona.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.

L'esistenza della polizza di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 7 (sette) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i trenta giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

#### **Art. 10**

#### **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, il Comune e/o l' I.A. dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni 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 dell'I.A. come del Comune, 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 non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

#### **Art. 11**

##### **RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO**

La Stazione Appaltante provvederà ad aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria qualora l'impresa prima aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione o non si presenti alla sottoscrizione del contratto nei termini stabiliti. L'Impresa prima aggiudicataria non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalla Stazione Appaltante.

#### **AUTOCONTROLLO E CONTROLLO**

#### **Art. 12**

##### **CONTROLLO DI QUALITA'**

La I.A. deve uniformarsi ai regolamenti CE 852/2004, CE 178/2002, CE 2073/2005 e alle successive modifiche e integrazioni degli stessi, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

#### **Art. 13**

##### **MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE**

La vigilanza sui servizi spetta alla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza dell' Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 3 "Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli" per quanto concerne gli aspetti igienico - sanitari. L'I.A. è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, che avverrà comunque nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio.

Il Controllo tecnico-ispettivo viene svolto da personale della Stazione appaltante o da altri soggetti incaricati dalla Stazione appaltante e comprende a titolo esemplificativo: l'ispezione delle attrezzature, dei locali, magazzini, refettori, cucine, etc. la pulizia e manutenzione di locali e attrezzature; il controllo della corrispondenza quali/quantitativa delle derrate alimentari e dei pasti serviti rispetto a quanto previsto dal Capitolato; il controllo del rispetto delle norme igieniche e di buona tecnica nella preparazione dei pasti; controllo della corretta conservazione degli alimenti; la verifica del rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate e dei pasti veicolati.

Il controllo ufficiale è di competenza dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria e del Nucleo Antisofisticazione che verificano, attraverso il loro personale di vigilanza, il completo rispetto della normativa vigente riguardo agli aspetti igienico-sanitari, dal mantenimento degli standard igienici di locali e attrezzature alla corretta gestione della produzione, trasporto e somministrazione dei pasti. L'ispezione può riguardare altresì le materie prime, gli ingredienti e ogni altro prodotto utilizzato nella produzione dei pasti, i prodotti finiti, nonché i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

Controlli sul funzionamento del servizio presso le Scuole potranno essere effettuati dai componenti dei Comitati mensa dei singoli plessi scolastici. Tali soggetti potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo, la conformità al menù, la presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), il rispetto delle grammature e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. Qualsiasi irregolarità riscontrata andrà segnalata dal Presidente della Commissione all'incaricato comunale.

Sarà cura della Stazione appaltante comunicare all'I.A. l'elenco dei membri della Commissione mensa e i

nominativi dei soggetti incaricati del controllo tecnico ispettivo.

## **PERSONALE**

### **Art. 14 PERSONALE**

L' esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A.

L'I.A. dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

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

Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante e dell'Istituto Scolastico;
- mantenere riservato quanto appreso durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi anche in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante e dell'Istituto Scolastico.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.

L'I.A. è tenuta, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, a trasmettere alla Stazione appaltante 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. L'I.A. è altresì tenuta all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di variazioni degli operatori e alla trasmissione per i nuovi della relativa documentazione prevista.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

L'I.A. è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta della Stazione Appaltante le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, la Stazione appaltante segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi previdenziali, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione della regolarità contributiva con esonero da qualsiasi responsabilità per la stazione appaltante in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per la stazione appaltante di ricorrere alla risoluzione del contratto nei casi previsti dal presente Capitolato.

### **Art. 15 DIREZIONE DEL SERVIZIO**

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione, e le figure tecniche con responsabilità

organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale. In caso di sua assenza o impedimento sarà sostituito da altro idoneo soggetto il cui nominativo andrà contestualmente comunicato al Comune.

#### **Art. 16 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso le strutture al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa e disposizioni vigenti.

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente.

#### **Art. 17 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

### **MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 18 CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA**

E' fatto obbligo alla I.A. di utilizzare, per la produzione dei pasti, un Centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto per i quali sia stata rilasciata autorizzazione sanitaria ai sensi del DPR 327/80 e distante non più di 20 minuti da Osoppo (tempo di percorrenza conteggiato secondo il percorso stradale "itinerario più rapido" rilevabile tramite il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) dalla sede del locale complesso scolastico di Via Ottavio Valerio n. 3 alla sede della struttura ove è ubicato il centro cottura).

Il Centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e essere debitamente autorizzato dall'A.A.S. competente ai sensi del D. Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e successive modificazioni ed integrazioni. Copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica variazione impresa alimentare, unitamente al documento di cui al combinato disposto degli artt. 17 e 28 del D.Lgs 81/2008 (rischi), deve essere fornita dalla Ditta appaltatrice prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto.

#### **Art. 19 CARATTERISTICHE DELLA MERCE**

L'I.A. sarà responsabile dell'approvvigionamento delle derrate alimentari scegliendo a propria discrezione i fornitori delle merci.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana e, ove previsto dal presente capitolato e dall'offerta, da coltivazioni biologiche garantite e certificate, nonché prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia.

Detti prodotti non dovranno contenere né proteine né DNA derivanti da modificazioni genetiche.

## **Art. 20**

### **APPROVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME**

Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle previste dalle “Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica” approvate con delibera della Giunta Regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012, allegate al presente Capitolato (allegato A). Cfr. Lista merceologica.

La Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati o che si possa logicamente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

l’I.A. deve garantire la rintracciabilità delle derrate e dei pasti preparati come previsto dalla legislazione vigente.

A tale scopo, l’I.A. dovrà redigere una specifica procedura per la gestione della rintracciabilità per i servizi di ristorazione della Stazione appaltante secondo quanto stabilito dai regolamenti comunitari.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione; è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche.

## **Art. 21**

### **PREPARAZIONE E COTTURA PASTI**

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell’art. 5 della L. 283/1962 e s.i.m. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all’art. 31 del D.P.R. 327/1980 e s.i.m. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti) esclusivamente per le seguenti preparazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette.

Nell’approntare il servizio la Ditta appaltatrice deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto;
- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli al refettorio dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura; inviare altresì ad ogni refettorio, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all’evenienza i risotti stessi.
- consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione conservandoli in luoghi e secondo le modalità confacenti la loro natura.

## **Art. 22**

### **TRASPORTO E CONSEGNA**

I pasti preparati in legume caldo – freddo devono essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla Legge 283/62 e s.i.m. e dal suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80 e s.i.m.

Per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo;

- in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di 20 minuti a decorrere dal momento di partenza degli stessi, e comunque in modo tale che non arrivino prima di 10 minuti dell'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione (a titolo indicativo ore 12,00 per la scuola statale dell'infanzia; ore 12,00 per il primo turno della scuola primaria e ore 12,40 per il secondo turno della scuola primaria). Per entrambe le scuole l'I.A. deve poter garantire, su richiesta della Stazione Appaltante, da ripetersi annualmente, la consegna della merenda (frutta o dessert previsto dal menu) a metà mattinata (indicativamente ore 10,00).

Tra il momento conclusivo della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 60 minuti.

La Ditta appaltatrice deve dotare il Centro cottura di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura.

La Ditta, nei locali di distribuzione, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.

La Ditta aggiudicataria deve altresì impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

### **Art. 23**

#### **DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI**

Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto la Ditta deve garantire presso i refettori delle scuole statali dell'infanzia e primaria del Capoluogo il servizio al tavolo consistente nella:

- distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati facendo uso di carrelli termici in dotazione della Ditta;
- fornitura di Parmigiano Reggiano grattugiato nella quantità necessaria agli utenti presenti in porzioni monodose o in buste chiuse da 500g;
- invio di una giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di mele di buona qualità e sale fino iodato per il condimento;
- fornitura giornaliera di tovaglie di stoffa e tovaglioli di carta, bicchieri, piatti e posate rispettivamente in vetro, ceramica o in metallo, utensili per la porzionatura;
- approntamento dei refettori;
- distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;
- pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- pulizia e disinfezione quotidiana dei locali refettorio, sanificazione degli arredi e pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- lavaggio delle tovaglie e di quant'altro utilizzato, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri.

Il servizio di distribuzione dei pasti presso i refettori scolastici deve svolgersi quotidianamente e con la massima cura, avendo riguardo al fatto che anche il consumo del pasto si inserisce, per gli alunni, nel generale contesto educativo e, pertanto, senza interferenze sugli aspetti educativi ed organizzativi impostati dagli insegnanti. Il personale addetto deve perciò tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo sia nei confronti degli alunni che degli insegnanti.

Il personale addetto deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti dell'Autorità Scolastica e della Stazione Appaltante volti a rendere le modalità di erogazione del servizio adeguate alle aspettative degli alunni e degli insegnanti.

### **Art. 24**

#### **IGIENE DEI LOCALI**

La Ditta aggiudicataria deve applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto secondo modalità e frequenze previste dal piano di autocontrollo.

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.

Per la pulizia delle stoviglie nonché l'igiene dei locali dovranno essere preferiti materiali ad alta biodegradabilità.

#### **Art. 25**

### **PROGRAMMA DI EMERGENZA**

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio Centro di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

#### **Art. 26**

### **PRENOTAZIONE DEI PASTI**

Il numero dei pasti di cui al precedente art. 4 è da intendersi a carattere meramente indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dalle relative comunicazioni della competente Autorità Scolastica.

#### **Art. 27**

### **MENU', VARIAZIONI E DIETE SPECIALI**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle grammature degli alimenti e dal menù come contenuto nelle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica" approvate con delibera della Giunta Regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012, allegate al presente Capitolato (allegato A). Cfr. Tabella grammature e allegato 4 (menu base su 4 settimane).

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali adibiti a refettorio.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% su quelli prenotati per rispondere alle eventuali richieste di bis.

I menù sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni proposte dagli organismi competenti (es. A.A.S.), modifiche proposte dalla Commissione mensa.

Le variazioni al menù devono essere di volta in volta concordate con il competente ufficio della stazione appaltante. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla I.A. senza la preventiva e specifica autorizzazione da parte della Stazione Appaltante.

La I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione al preposto ufficio della Stazione appaltante effettuare una variazione al menù nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione comunale, 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 il Comune.

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino picnic individuale, secondo le specifiche fornite dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria.

Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale 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 carote e patate lesse.

Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

Il Centro di cottura deve garantire la preparazione di diete "speciali" che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Tali diete "speciali" richieste dall'utenza sono destinate a soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple; soggetti affetti da favismo; soggetti obesi; soggetti diabetici, soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.); soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc)

Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menù relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dalla Stazione appaltante e/o dall'A.A.S. utilizzando anche materie prime non comprese e/o specificate nella allegata lista merceologica.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

Con le diete sopra citate la Ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose o adottati per motivi ideologici (vegetariani). Tali diete saranno somministrate dall'I.A. esclusivamente dietro richiesta della stazione appaltante, a seguito di autocertificazioni.

#### **Art. 28**

#### **CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

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

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

#### **Art. 29**

#### **GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE**

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

La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Restano a carico della Ditta appaltatrice:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature comunali utilizzate;
- le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
- le necessarie opere igieniche di disinfezione dei locali (refettori e annessi) con la periodicità indicata dall'A.S.S.;
- la fornitura di eventuali abbattitori di temperatura, frigoriferi, strumenti di sanificazione, qualora quelli in dotazione all'Ente siano insufficienti, nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto;
- la fornitura dei piatti in ceramica o simile, delle altre stoviglie (posate inox, bicchieri in vetro), di pentolame vario, unitamente alle apparecchiature necessarie per il loro lavaggio con esclusione di ogni fornitura usa e getta; solo in situazioni di emergenza (rottura lavastoviglie, ecc.) si potranno impiegare piatti monouso, bicchieri monouso e posate monouso in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti; tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio
- la fornitura di brocche per la distribuzione dell'acqua ai tavoli in materiale plastico idoneo per gli alimenti;
- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione in servizio nei refettori;
- la fornitura di tovaglioli in carta e tovaglie di stoffa ed il relativo lavaggio;
- la sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile e del pentolame, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti nel rispetto dei criteri vigenti nel territorio comunale comprensiva della fornitura di sacchi in carta o materiale biodegradabile per la frazione umida.

I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

#### **Art. 30**

#### **NORME DI SICUREZZA**

L'I.A. è responsabile, nei confronti sia della Stazione appaltante sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità, salute dei propri lavoratori. L'I.A. è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

L'I.A., in particolare, dovrà:

- produrre il Piano Operativo di Sicurezza redatto ai sensi dell'Allegato XV punto 3 del D.Lgs. 81/2008
- osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'articolo 15 del D.Lgs. 81/2008 e s.mi ed ottemperare agli obblighi prescritti all'articolo 18 del Decreto stesso;
- coordinarsi con l'ente appaltatore così come previsto all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008;
- rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla stazione appaltante;
- impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata; organizzare l'addestramento all'uso se richiesto; esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi.

A sua volta la Stazione appaltante si impegna, nei termini e modi prescritti dall'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, ad informare l'I.A. sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Ferme restando le responsabilità dell'I.A. in ordine alla sicurezza, la Stazione appaltante ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed in caso di inadempienza di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

L'I.A. è tenuta, altresì, all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative all'assicurazione obbligatoria, antinfortunistica, previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale.

La Stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento all'I.A. l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata.

L'inadempimento di obblighi in materia di sicurezza e prevenzione costituisce causa di risoluzione del contratto.

### **Art. 31**

#### **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (D.U.V.R.I.)**

La Stazione Appaltante ha redatto il D.U.V.R.I., che costituisce l'allegato "B" al presente Capitolato d'appalto. Il D.U.V.R.I. è un documento dinamico, infatti:

- potrà essere aggiornato dalla stessa Stazione Appaltante, anche su proposta dell'aggiudicatario, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio;
- potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro trenta giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della Stazione Appaltante.

In ogni caso le modifiche proposte dall'affidatario non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per gli oneri di sicurezza.

Il pagamento del corrispettivo stimato per l'eliminazione dei rischi dovuti ad interferenze è subordinato alla verifica dell'effettuazione delle attività e al rispetto degli adempimenti contenuti ed individuati nel D.U.V.R.I..

### **Art. 32**

#### **ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, è a carico dell'I.A.:

- 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 dd. 22.12.2006, come modificata dalla deliberazione n. 2003 del 09.10.2008;

- ottenimento a propria cura e spese di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente Capitolato;
- l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni singola mensa;
- la realizzazione di tutte le attività previste dal presente Capitolato, nonché il rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa per gli operatori 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 formazione del personale finalizzata alla prevenzione e al controllo delle malattie trasmesse da alimenti, come disposto dall'art. 5 – comma 2 – della L.R. n 21/2005.

### **Art. 33**

#### **ONERI A CARICO DEL COMUNE**

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna:

- alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti/locali di proprietà;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- alle sole opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione conseguenti l'adeguamento alle normative igienico - sanitarie;
- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;

#### **PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO**

### **Art. 34**

#### **PREZZO DEI PASTI**

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

### **Art. 35**

#### **MODALITÀ DI PAGAMENTO**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato saranno effettuati dalla Stazione appaltante in favore dell'I.A. a mezzo mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria Comunale.

### **Art. 36**

#### **LIQUIDAZIONE**

La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla I.A. avverrà su presentazione di regolare fattura elettronica, entro 30 giorni dall'acquisizione della fattura al protocollo generale della Stazione appaltante e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. Il pagamento del corrispettivo si considera effettuato dalla data di emissione del relativo mandato. Sulla fattura mensile andrà riportato il CIG di riferimento e gli estremi del conto dedicato che l' I.A. dovrà obbligatoriamente comunicare alla Stazione appaltante oltre alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

### **Art. 37**

#### **ADEGUAMENTI DEI PREZZI**

Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per il primo anno di aggiudicazione della fornitura.

A partire dal secondo anno di servizio si procederà all'aggiornamento annuale del prezzo contrattuale nei termini indicati dall'art. 7 comma 4 - lettera c) e comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006. Nel caso di mancata pubblicazione dei dati di cui al succitato art. 7 il parametro di riferimento sarà costituito dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera comunità (NIC) al netto dei tabacchi così come determinato dall'ISTAT

relativamente al mese di agosto.

Il prezzo così revisionato rimane invariabile.

Il valore risultante dall'applicazione del presente articolo, viene troncato al secondo decimale.

Qualora i parametri di riferimento su indicati dovessero evidenziare un dato in diminuzione, la Stazione appaltante comunicherà all'I.A. la conseguente riduzione del corrispettivo, calcolato secondo gli stessi criteri previsti per gli aumenti e la stessa decorrenza.

## **CONTENZIOSO E NORME FINALI**

### **Art. 38**

#### **GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'**

Fatta salva l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo, in caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti.

L'Amministrazione comunale fa pervenire per iscritto alla Ditta appaltatrice le proprie osservazioni e le contestazioni.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza o di irregolarità la Ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, saranno applicate le misure previste all'articolo seguente.

### **Art. 39**

#### **PENALITA' E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO**

L'I.A. nell'esecuzione del servizio richiesto dal presente Capitolato ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo l'I.A. è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidività, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

La Stazione appaltante, previa contestazione, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente Capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: fino a € 800,00;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: fino a € 2500,00 con possibile immediata rescissione del contratto da parte della Stazione appaltante se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: fino a € 250,00;
- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: fino a € 25,00 per ogni pasto mancante. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale fino a € 1.000,00;
- inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: fino a € 250,00;
- temperatura al di sotto dei + 65° 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: fino a € 250,00 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: fino a € 500,00;
- inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio proposte nel progetto presentato dalla ditta: fino a € 250,00;
- rapporto non rispondente a quanto dichiarato in offerta per quanto riguarda il rapporto pasti prodotti e personale addetto, pasti distribuiti e personale addetto, compresa ogni difformità di prestazione oraria: fino a € 500,00;
- mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione di cui all'art. 16 del presente Capitolato: fino a € 250,000;
- preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termini di

legge: fino a € 1.000.00;

- ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal Capitolato e suoi allegati, dall'offerta e dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 1.000,00 a seconda della gravità.

Qualora la violazione riscontrata, non sia reiterata e risulti ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza sarà comminata una sola ammonizione al riguardo.

Per reiterate violazioni della medesima fattispecie, i limiti massimi delle penali di cui sopra si intendono raddoppiati.

Le contestazioni delle inadempienze verranno formulate dalla Stazione Appaltante per iscritto a mezzo posta elettronica certificata o, in subordine fax e sempre per iscritto, con i medesimi mezzi, l'I.A. potrà produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, la Stazione Appaltante provvederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa all'I.A.. La Stazione Appaltante provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'I.A.. Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che la Stazione Appaltante proceda con ogni mezzo possibile alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati dalla ditta risultino superiori. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificchino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell' I.A.

#### **Art. 40**

#### **DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere il contratto o di subappaltare, anche parzialmente, il servizio; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

#### **Art. 41**

#### **CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

Il Foro per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello competente per territorio riferito al comune di Osoppo.

E' escluso il ricorso all'arbitrato.

In attesa di giudizio e/o di definizione degli accordi in caso di controversia, l'I.A. sarà tenuta alla continuazione del servizio secondo le condizioni tutte di cui al presente Capitolato.

#### **ART. 42**

#### **DECADENZA DEL CONTRATTO**

Costituisce causa di decadenza dal contratto l'eventualità che la percentuale di prodotti di cui all'art. 2 comma 1 della L.R. 15/2000 -biologici, tipici, tradizionali, DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione- sia inferiore o pari al 60% del totale della spesa per l'acquisto delle derrate alimentari utilizzate per il confezionamento dei pasti.

In tale evenienza il Comune affiderà il servizio oggetto del presente appalto ad altra ditta con preferenza per quella eventualmente risultata seconda in graduatoria purché in regola con gli adempimenti previsti dal presente capitolato.

#### **Art. 43**

#### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

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

- a) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
  - b) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta appaltatrice;
  - c) cessione dell'attività ad altri;
  - d) mancata osservanza del divieto di subappalto totale;
  - e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi,
  - f) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
  - g) reiterati episodi di incuria igienica;
  - h) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
  - i) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati all'impresa 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.
- Il deposito cauzionale è incamerato dall'Amministrazione e la Ditta dovrà risarcire ogni danno.

#### **Art. 44**

##### **RESTITUZIONE LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO**

Al termine dell'appalto la Ditta 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.

#### **Art. 45**

##### **DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY**

L'Amministrazione Comunale e l'I.A. sono tenute al trattamento di tutti i dati personali interessati dal servizio e dall'appalto stesso e/o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento del servizio, in conformità con quanto previsto dal D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 a tutela della Privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente Capitolato e/o di quelli complementari al medesimo.

Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la I.A. sarà tenuta entro l'avvio del servizio a elaborare e concordare con la Stazione appaltante 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".

Sarà cura della Stazione appaltante trasmettere alla Ditta aggiudicataria la documentazione inerente le diete speciali necessarie alla corretta somministrazione dei pasti all'utenza richiedente. La richiesta di "dieta speciale" dovrà pervenire esclusivamente al servizio protocollo del Comune di Osoppo. Stante ciò la Stazione appaltante declina ogni responsabilità per moduli consegnati direttamente alla scuola o alla ditta.

#### **Art. 46**

##### **DISPOSIZIONI FINALI**

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti, bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente Capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari in base a eventuali esigenze del servizio.

Ove il presente Capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in via formale ed in copia completa alla Stazione appaltante per l'acquisizione degli atti di quest'ultima. L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dalla Stazione appaltante vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (A.A.S., N.A.S., ecc.).

L'I.A. fornirà inoltre a richiesta della Stazione appaltante i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali preposti.

#### **Art. 47**

**ALLEGATI**

1. Sono allegati al presente capitolato e ne fanno parte integrante:

- Allegato A: “Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica” approvate con delibera della Giunta Regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012”. Si vedano in particolare le parti dedicate a lista merceologica, Tabella grammature e menu 4 settimane.
- Allegato B: “Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.)

FIRMA PER ACCETTAZIONE

Data	Ditta	Firma per accettazione
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Il/I sottoscritto/i:

1. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ prov \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ dell’Impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_ prov \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ prov \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ dell’Impresa \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_ prov \_\_\_\_\_

approva/approvano , ai sensi dell’art. 1341 del c.c., specificamente ed espressamente le seguenti clausole :

- art. 39 clausole penali.
- art. 42 decadenza del contratto;
- art. 43 risoluzione del contratto;

\_\_\_\_\_  
LUOGO E DATA

\_\_\_\_\_  
firma leggibile

\_\_\_\_\_  
LUOGO E DATA

\_\_\_\_\_  
firma leggibile