



COMUNE DI TRICESIMO

Medaglia d'oro al merito civile – Eventi sismici 1976

tel. 0432/855400 fax. 0432/855409 P. I.V.A. 00466980307

Piazza Ellero n. 1 33019 TRICESIMO (UD)

Indirizzo PEC: comune.tricesimo@certgov.fvg.it

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEI CENTRI VACANZA
DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER GLI AA.SS.2019/2020 E 2020/2021
CPV 55524000-9
CIG 7985026BE6**

IL RESPONSABILE AREA ENTRATE, PATRIMONIO E
SERVIZI SOCIALI

Norberto Rizzi

documento sottoscritto digitalmente

Art. 1 - Oggetto e finalità dell'appalto

1. Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell'infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", della Scuola Primaria "Giuseppe Ellero" e della Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII" del Comune di Tricesimo, da effettuarsi conformemente ai turni di somministrazione.
2. Il servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza, ai sensi e per gli effetti degli artt. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.04.2008 e le disposizioni di cui al D.M. Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.
3. Il servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza applica la dichiarazione dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) adottata a Ginevra, il 10 giugno 2008, dalla Conferenza Internazionale del Lavoro, sulla giustizia sociale per una globalizzazione giusta, che istituzionalizza il concetto di lavoro dignitoso.

Art.2 - Durata dell'appalto

1. L'appalto avrà la durata di 24 mesi con decorrenza dal 01.11.2019 al 31/10/2021.
2. L'avvio del servizio dovrà avvenire il 01.11.2019 anche in pendenza della stipulazione del contratto.
3. A garanzia della necessaria continuità nell'erogazione dei servizi, il contratto potrà essere prorogato ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs n. 50/2016, nella misura strettamente necessaria per il completamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente nonché qualora, relativamente a tale procedura, insorgesse un eventuale contenzioso e per tutto il periodo necessario alla definizione dello stesso.
4. La ditta aggiudicataria è tenuta ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

Art.3 – Importo dell'Appalto

1. L'importo complessivo a base d'asta ammonta a complessivi € 614.933,60,- al netto di Iva (oneri di sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/2008 non previsti).
2. Il servizio non presenta rischi da interferenze e quindi l'importo di oneri di sicurezza relativa è pari ad € 0,00,-
3. Si precisa che l'importo complessivo presunto a base d'appalto è determinato dal prodotto del costo del pasto, moltiplicato per le giornate del calendario scolastico regionale e per il numero degli alunni ed insegnanti fruitori del servizio, ai quali sarà somministrato un pasto costituito in alternativa o da un primo piatto o da un secondo piatto, distinti per turni mensa, ai quali si aggiunge il prodotto del costo del pasto moltiplicato per numero alunni ed educatori fruitori del servizio durante il centro vacanza e precisamente:

SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI":

NUMERO MEDIO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA
68	218	5,20	77.084,80	77.084,80
7	37	3,00	777,00	777,00
6	148	3,00	2.664,00	2.664,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			80.525,80	80.525,80
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA			161.051,60	

DELL'INFANZIA	
---------------	--

SCUOLA PRIMARIA "GIUSEPPE ELLERO":

NUMERO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA
32	35	5,20	5.824,00	5.824,00
163	200	5,20	169.520,00	169.520,00
13	35	3,00	1.365,00	1.365,00
10	140	3,00	4.200,00	4.200,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			180.909,00	180.909,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA			361.818,00	

SCUOLA SECONDARIA "GIOVANNI XXIII":

NUMERO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA
72	35	5,20	13.104,00	13.104,00
67	70	5,20	24.388,00	24.388,00
4	105	3,00	1.260,00	1.260,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			38.752,00	38.752,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA			77.504,00	

CENTRO VACANZA:

NUMERO ALUNNI/EDUCATORI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA
65	20	5,20	6.760,00	6.760,00
5	20	5,20	520,00	520,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			7.280,00	7.280,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA			14.560,00	

COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA	BASE D'ASTA
161.051,60	361.818,00	77.504,00	14.560,00	614.933,60

4. Sono a carico della ditta aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e rischi relativi alle prestazioni delle attività oggetto del contratto.

5. I dati sopra espressi hanno valore puramente indicativo e non costituiscono titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore.
6. Si precisa che ai sensi dell'art.35, comma 18, del D. Lgs. 50/2016, è corrisposta una anticipazione del prezzo pari al 20 per cento dell'importo dell'appalto, entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione è subordinata alla costituzione di garanzia fidejussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione della stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

Art.4 – Caratteristiche del servizio e luogo di esecuzione

1. Il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto si distingue nei servizi di seguito indicati da rendere nelle scuole e nei turni di somministrazione pasti riportati:

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SEGUENTI SCUOLE:

SCUOLA	NUMERO ALUNNI ISCRITTI A.S. 2019/2020	NUMERO INSEGNANTI	TURNI SOMMINISTRAZIONE PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI" – Piazza Libertà, n.17	78	7	Dal lunedì al venerdì alle ore 12.00
SCUOLA PRIMARIA "GIUSEPPE ELLERO" – Via Europa Unita, n.16	195	13	Dal lunedì al venerdì : primo turno alle ore 12.15; secondo turno alle ore 12.45
SCUOLA SECONDARIA 1° "GIOVANNI XXIII" – via Volontari Libertà, n.20	187	4	Lunedì, mercoledì e venerdì alle ore 13.00

B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER CENTRO VACANZA

SCUOLA	NUMERO ALUNNI ISCRITTI	NUMERO EDUCATORI	TURNI SOMMINISTRAZIONE PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI" – Piazza Libertà, n.17	20	2	Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.00
SCUOLA PRIMARIA "GIUSEPPE ELLERO" – Via Europa Unita, n.16	45	3	Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.30

Il servizio di ristorazione per gli alunni ed educatori frequentanti il centro vacanza delle Scuole Statali dell'Infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi" e Primaria "Giuseppe Ellero", si articolerà per cinque giorni alla settimana per quattro settimane nel mese di luglio degli anni 2020 e 2021.

Art.5 – Tipologia di attività

1. Il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto consiste nelle seguenti attività di cui si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo:

1. IDENTIFICAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PRODOTTI DA UTILIZZARE:

per la preparazione e il confezionamento dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondono ai criteri di buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti:

- a) prodotti da agricoltura biologica – Reg. CE n.834/2007 e n. 889/2008 e ss.mm.;
- b) prodotti DOP – Reg. U.E. n.1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- c) prodotti IGP – Reg. UE n.1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012;

- d) prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
- e) prodotti a cui sia stato concesso il marchio “Agricoltura, Ambiente, Qualità” (AQUA) di cui alla L.R. FVG 13 agosto 2002, n.21;
- f) prodotti a filiera corta;
- g) prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
- h) prodotti da lotta integrata secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m. e dotati del marchio “Qualità controllata” (QC);
- i) prodotti del commercio equo e solidale secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;
- j) prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
- k) prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

2. GESTIONE DEI CENTRO COTTURA SITO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, DEL CUCININO SITO PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA E DEL CUCINOTTO SITO PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E MESSA A DISPOSIZIONE DI UN CENTRO COTTURA PER LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

- a) la ditta aggiudicataria dovrà gestire il centro cottura sito presso la Scuola dell'Infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi” con proprio personale. Nell'attività di gestione sono comprese le attività di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a centro di cottura e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoio, servizi igienici) e relativi arredi;
- b) la ditta aggiudicataria dovrà gestire, il cucinino sito presso la Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” con proprio personale. Nell'attività di gestione sono comprese le attività di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a cucinino, dei locali adibiti alla distribuzione ed al consumo e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoio, servizi igienici) e relativi arredi;
- c) la ditta aggiudicataria dovrà gestire il cucinotto sito presso la Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” con proprio personale. Nell'attività di gestione sono comprese le attività di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a cucinotto e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
- d) esclusivamente per la produzione dei pasti veicolati della Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” e per tutta la durata dell'affidamento, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare un centro di cottura, in possesso dei requisiti stabiliti dalla normativa vigente, con capacità di produzione adeguata e di cui avrà la piena disponibilità, localizzato ad una distanza tale per cui il tempo di viaggio del pasto, da intendersi il periodo intercorrente tra la fine della preparazione dello stesso ed il suo consumo, non sia superiore ai 50 minuti. Nel centro di cottura verrà impiegato personale della ditta aggiudicataria;
- e) la ditta aggiudicataria dovrà dotare il centro cottura e i servizi igienici di pertinenza sito presso la Scuola dell'Infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi”, il cucinino e i servizi igienici di pertinenza sito presso la Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” e il cucinotto e i servizi igienici di pertinenza sito presso la Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII”, dei materiali di consumo necessari (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani, ecc.);
- f) a cadenza annuale, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla ceratura del centro cottura sito presso la Scuola dell'Infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi”, del cucinino sito presso la Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” e del cucinotto sito presso la Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII”.

3. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ PRESSO IL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA DELL'INFANZIA “MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI”, FORNITO DI CENTRO DI COTTURA PER LA PRODUZIONE DEI PASTI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PER I CENTRI VACANZA:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura dei pasti per le scuole dell'Infanzia e Primaria e per i Centri vacanza (con esclusione della cottura della pasta per gli allievi celiaci della scuola Primaria) nel centro di cottura scolastico di proprietà comunale da gestirsi a cura di personale della ditta affidataria;
- b) preparazione e confezionamento del menù giornaliero in legume misto in multi razione e monoporzione per le diete speciali;
- c) preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico - religiosi;
- d) porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti della scuola dell'Infanzia e dei Centri vacanza della scuola dell'Infanzia;
- e) spezzettatura a monte della carne, al fine di agevolare l'operato del personale docente e degli educatori e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde;

- f) lavaggio, sbucciatura e porzionatura a spicchi della frutta qualora non presentata come macedonia, in modo tale da non rendere necessario l'uso dei coltelli a tavola;
- g) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo, apparecchiatura dei tavoli con utensileria riutilizzabile;
- h) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi);
- i) trasporto dei pasti destinati alla scuola Primaria presso i locali mensa della stessa con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti.

4. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ PRESSO IL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA PRIMARIA E PER I CENTRI VACANZA DI TALE PLESSO, FORNITO DI CUCININO UTILIZZATO PER LA PREPARAZIONE E COTTURA IN LOCO DELLA SOLA PASTA PER GLI SCOLARI CELIACI E DI ATTREZZATURE PER IL MANTENIMENTO A TEMPERATURA DELLE PIETANZE:

- a) ricevimento dei pasti preparati presso il centro di cottura della scuola dell'Infanzia, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
- b) cottura della pasta per gli scolari celiaci;
- c) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo, apparecchiatura con utensileria riutilizzabile;
- d) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi).

5. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ PRESSO IL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA SECONDARIA FORNITO DI CUCINOTTO AD USO PREPARAZIONE E COTTURA IN LOCO DEI SOLI PRIMI SECCHI CONSISTENTI IN GNOCCHI, PASTA E RISO E DI ATTREZZATURE PER IL MANTENIMENTO A TEMPERATURA DELLE PIETANZE :

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura in loco dei primi pasti secchi consistenti in gnocchi, pasta e riso, loro cottura e confezionamento in multi razione e monoporzione per le diete speciali;
- b) preparazione di pietanze che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico - religiosi;
- c) ricevimento dei pasti preparati presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti in modalità self-service;
- d) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo e collocamento delle caraffe con l'acqua sui tavoli;
- e) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi).

6. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LA PRODUZIONE DEI PASTI VEICOLATI DELLA SCUOLA SECONDARIA:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura dei sughi per i primi piatti, dei secondi piatti, contorni, lasagne, minestre e dei piatti unici;
- b) preparazione e confezionamento del menù giornaliero in legume misto in multi razione e monoporzione per le diete speciali;
- c) preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico - religiosi;
- d) trasporto presso i locali mensa della Scuola Secondaria con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti.

7. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ COMUNI PER TUTTI I PLESSI SCOLASTICI:

A) PREPARAZIONE DEI PASTI:

- a) nella preparazione dei pasti devono essere rispettate le prescrizioni di cui all'art.5 della L. 30/04/1962, n.283 che vietano l'impiego di sostanze alimentari:
 - private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;
 - in cattivo stato di conservazione;
 - con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;

- insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;
 - con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso siano stati autorizzati senza la osservanza delle norme prescritte per il loro impiego;
 - che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo;
- b) per gli alimenti deperibili cotti devono essere rispettate le prescrizioni di cui all'art.31 del D.P.R. 26/03/1980, n.327 che impone la conservazione:
- da + 60° C a + 65° C gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.);
 - a temperatura non superiore a + 10° C degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali: arrostiti, roast-beef, etc.);
- c) la preparazione dei pasti dovrà essere effettuata lo stesso giorno della distribuzione, ad eccezione e 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), per le preparazioni: di arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette;
- d) condizionare nei contenitori termici:
- la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
 - i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi;
- e) pane, yogurt e frutta, dovranno essere consegnati lo stesso giorno della distribuzione dei pasti. Tali prodotti dovranno essere conservati in luoghi e secondo le modalità confacenti la loro natura;
- f) le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate negli atti di gara dalla Stazione Appaltante. Per i pasti destinati a persone adulte, le grammature non devono essere inferiori a quelle relative alla Scuola Secondaria di primo grado;

B) IMBALLAGGIO DEI PASTI

- a) l'imballaggio (primario, secondario e terziario), ai sensi e per gli effetti dell'art.5.3.6 del D.M. 25/07/2011, deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
- b) l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% del peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

C) TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

E' a carico della ditta aggiudicataria:

- a) il trasporto dei pasti dal luogo di cottura al luogo di somministrazione degli stessi agli alunni ed insegnanti/educatori e mettendo a disposizione, utilizzando personale e automezzi:
- adeguatamente predisposti e riservati al solo 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 entro e non oltre 40 minuti dal momento di partenza degli stessi, e comunque, non prima di 10 minuti dall'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione;
 - ai sensi dell'art. 5.3.3. del D.M. 25/07/2011, a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci e precisamente veicoli:

- almeno euro 4;
 - elettrici;
 - ibridi;
- b) la sanificazione, a cadenza settimanale, dei mezzi di adibiti al trasporto dei pasti. A tal fine, è richiesta la coibentazione del vano di stoccaggio;
 - c) l'elaborazione di un piano di trasporto per la consegna dei pasti al fine di ridurre i tempi di percorrenza dalla fase di confezionamento ed al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali;
 - d) la dotazione, presso ogni locale di preparazione di pasto, di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, con rilevamento periodico della temperatura;
 - e) la dotazione, presso ogni locale adibito a distribuzione di pasto, di appositi scaldavivande idonei al mantenimento della temperatura dei cibi;
 - f) il ritiro, la pulizia e la sanificazione, giornaliera, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

D) GESTIONE DEI RIFIUTI

La ditta aggiudicataria deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Tricesimo.

E) INFORMAZIONE AGLI UTENTI

E' a carico della ditta aggiudicataria l'informazione agli utenti, così come previsto all'art.5.3.8 del D.M. 25/07/2011, circa:

- a) alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- b) provenienza territoriale degli alimenti;
- c) stagionalità degli alimenti;
- d) corretta gestione della raccolta differenziata;

F) MANUTENZIONE ORDINARIA LOCALI E ATTREZZATURE:

E' a carico della ditta aggiudicataria:

- a) la manutenzione ordinaria dei locali principali ed accessori, attrezzature, impianti, elettrodomestici ed arredi utilizzati e consegnati per l'effettuazione del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza;
- b) la sostituzione/riparazione di attrezzature, impianti, elettrodomestici ed arredi danneggiati per causa dipesa da incuria o dolo del personale assegnato al servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza;
- c) il mantenimento delle condizioni di rispetto delle normative vigenti in materia igienico sanitaria.

G) PULIZIA DEI LOCALI

La ditta aggiudicataria, così come prescritto dall'art.5.3.5 del D.M. 25/07/2011, per la pulizia dei locali dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE n.648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009, n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000, n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n.392 sui presidi medico-chirurgici.

H) INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a:

- a) interventi di disinfestazione e/o derattizzazione necessari per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica dei locali utilizzati per la preparazione dei pasti, qualora l'infestazione abbia avuto la sua origine o si sia comunque diffusa nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica;
- b) monitoraggio periodico di eventuali infestanti (insetti, muridi, ecc.).

I) FORNITURA MATERIALE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, giornaliera in quantità adeguata agli alunni ed insegnanti/educatori fruitori del servizio, di:

- a) tovaglioli di carta, di tovaglette in carta formato americano, vaschette monouso, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, per gli antipasti di verdura da somministrare alla scuola dell'Infanzia e Primaria in presenza di piatto unico;
- b) per ovviare a situazioni di emergenza, quali ad es. la rottura della lavastoviglie, piatti monouso, bicchieri monouso e posate monouso, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;
- c) piatti:
 - in melamina per la scuola dell'Infanzia;
 - in ceramica per le scuole Primaria e Secondaria di primo grado;
- d) bicchieri:
 - in melamina per le scuole dell'Infanzia e Primaria;

- in vetro per la scuola Secondaria;
- e) brocche, per la distribuzione dell'acqua ai tavoli, in melamina, che dovranno essere deterse (e all'occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;
- f) cestini porta pane in plastica per le scuole dell'Infanzia e Primaria;
- g) vaschette porta frutta in melamminico per la Scuola dell'Infanzia;
- h) posate in acciaio e vassoi per la scuola Secondaria di Primo Grado;
- i) contenitori isotermitici per Gastro-Norm, ed altro minuto materiale in uso nei centri cottura e refettori. Inizialmente verranno utilizzati quelli già in dotazione;
- j) asciugamani di carta, bobine di carte e sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali del centro di cottura della Scuola dell'Infanzia, del cucinino della Scuola Primaria e del cucinotto della Scuola Secondaria di Primo Grado e negli annessi servizi igienici.

La ditta aggiudicataria, con oneri a proprio carico, in caso di sopravvenuta inidoneità all'uso ovvero in caso di perdita, anche dipesa da causa degli utenti fruitori del servizio o da usura, dovrà provvedere alla sostituzione e all'integrazione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile, del pentolame ed altro minuto materiale in uso con altri di almeno pari qualità ed idoneità. Alla conclusione dell'appalto, tali materiali, rimarranno in dotazione del Stazione Appaltante senza alcun addebito.

Qualora la ditta aggiudicataria, utilizzi prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprendono fogli o rotoli di tessuto-carta non trasformato e prodotti in tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi o la pulizia di superfici, o per una combinazione di tali scopi, ai sensi dell'art.5.3.2 del D.M. 25/07/2011, è tenuta ad utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 della Decisione della Commissione Europea del 11 gennaio 2019 (2019/70/UE).

Su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio della ditta aggiudicataria e del produttore. Non è ammessa la presenza di ulteriori marchi o spazi pubblicitari.

J) INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla prenotazione con modalità informatiche, su piattaforma fornita dalla Stazione Appaltante, dei pasti da erogare secondo modalità da concordarsi tra l'Amministrazione Comunale, la ditta aggiudicataria e l'autorità scolastica competente, nonché curare la tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa.

K) ULTERIORI ATTIVITA'

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza, come stabilito dagli atti di gara, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e della relazione tecnica che verrà prodotta dalla ditta in sede di gara.

Art. 6 – Menù

1. Ogni pasto è costituito da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta. In giorni prestabiliti sono presenti i “piatti unici”, con antipasti di verdure e dolce/gelato/frutta.
2. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dai menù e dalle tabelle dietetiche allegati al presente capitolato (allegati 1 e 2) e dalle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara. I menù sono stati redatti sulla base delle Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia approvate con delibera della Giunta Regionale n.2188 del 13.12.2012 e vidimati dall'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine.
3. I menù devono essere esposti nei locali mensa.
4. I menù, nel corso dell'appalto, potranno essere suscettibili di motivate variazioni. La ditta aggiudicataria dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù ogni variazione richiesta dall'Amministrazione Comunale, utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche, solo qualora ciò non comporti un aumento della spesa.
5. Le variazioni ai menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.
6. La ditta aggiudicataria può, previa comunicazione dell'Amministrazione Comunale, effettuare una variazione temporanea ai menu nei seguenti casi di anomalia:
 - a. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
 - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

- d. allerta alimentare;
 - e. irreperibilità delle materie prime.
7. Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'anomalia ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.
 8. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile alla sostituzione di derrate alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici indicati nell'allegato 3 del presente capitolato speciale d'appalto, non vengano giudicati idonei dall'Amministrazione Comunale, sotto il profilo organolettico. In tal caso, dovranno essere valutate e concordate eventuali compensazioni di carattere economico.
 9. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà proporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale. Inoltre, in occasione del mercoledì delle Ceneri e nei venerdì del periodo quaresimale non devono essere somministrati alimenti con presenza di carne.
 10. In occasione di gite scolastiche, o di emergenze, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti del servizio di Ristorazione scolastica. Il cestino dovrà essere composto da: 2 panini (con formaggio montasio fresco e con prosciutto cotto al naturale) – 1 bottiglietta di acqua - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato - acqua minerale naturale (ml 750 per l'Infanzia, ml 1000 per la Primaria, ml 1500 per la Secondaria di 1°) – 2 tovaglioli di carta. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità provviste nell'allegato n. 2 al presente capitolato speciale d'appalto.
 11. Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) così come descritto nel punto 2 dell'allegato 4 al presente capitolato "Protocollo di gestione delle diete speciali". Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.
 12. Sarà possibile, al fine di ridurre gli sprechi alimentari e dopo comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale, somministrare grammature inferiori a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto (es. pane o altri alimenti). In tale caso le modalità di distribuzione e monitoraggio dei consumi dovranno comunque essere concordate con l'Amministrazione Comunale. La differenza estrapolabile, espressa in grammatura, correlata al minore spreco dovrà essere quantificata economicamente in relazione esclusivamente alla differenza tra le quantità consegnate e le quantità non fornite al plesso di distribuzione. La differenza economica dovrà essere compensata in termini economici da utilizzarsi in modalità da concordarsi e comunque riconducibili all'oggetto del servizio erogato e/o analogo.

Art.7 – Produzione e somministrazione di pasti relativi a diete speciali

1. La ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle seguenti tipologie di diete speciali, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale:
 - a. dieta speciale a carattere permanente per motivi di salute (es. celiachia, favismo, fenilchetonuria, ipercolesterolemia, diabete, obesità, nefropatia, allergie, intolleranze) adottabile esclusivamente sulla base di adeguata certificazione medica rilasciata dal medico curante o da uno specialista o da altra struttura del servizio sanitario regionale e contenente la diagnosi, lo schema dietetico ed ogni ulteriore indicazione e prescrizione;
 - b. dieta speciale per durata comunque non superiore all'anno scolastico per motivi di salute (allergia e/o intolleranza) adottabile esclusivamente sulla base di adeguata certificazione medica rilasciata dal medico curante o da uno specialista o da altra struttura del servizio sanitario regionale e contenente la diagnosi, la durata, lo schema dietetico, l'alimento/gli alimenti, gli additivi ed i conservanti da escludere ed ogni ulteriore indicazione e prescrizione;
 - c. dieta speciale di transizione per motivi di salute fra cui sono comprese la dieta in bianco e la dieta alternativa, adottabile, di regola, sulla base di adeguata certificazione medica;
 - d. dieta speciale con validità limitata a un anno scolastico, per motivi religiosi o etico-culturali.
2. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché nell'allegato n. 4 (Protocollo di gestione delle diete speciali).
3. In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione (intesa come ricetta) che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo la ditta aggiudicataria provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio, anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni.

4. Le preparazioni sostitutive del pasto standard previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti e dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che ne identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste dalla Stazione appaltante.

5. In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del d.l. 12.9.2013, n. 104 convertito, con modificazioni, in Legge 08.11.2013, n. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

6. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la ditta aggiudicataria è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con l'amministrazione comunale tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione.

7. La richiesta di "dieta speciale" dovrà esclusivamente essere presentata all'Amministrazione Comunale, che, declina ogni responsabilità in ordine a richieste prodotte direttamente alla scuola o alla ditta aggiudicataria.

8. Nel caso di somministrazione di diete speciali, la ditta aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale dovranno concordare modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti coinvolti di tutelare la privacy del bambino interessato.

Art.8 – Campionatura rappresentativa del pasto

1. La ditta aggiudicataria si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso ogni centro di cottura e presso ogni punto di distribuzione per i pasti veicolati, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico- ispettivi ed igienico – sanitari.
2. La procedura per il campionamento dovrà seguire le fasi sotto indicate:
 - a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
 - d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
 - e. i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
 - f. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Art.9 – Criterio di aggiudicazione e criterio di individuazione delle offerte anormalmente basse

1. L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura negoziata, tramite procedura telematica del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, sulla base dei criteri di cui al seguente articolo, fatto salvo il procedimento di verifica delle offerte anormalmente basse di cui all'art.97 del D. Lgs. 50/2016.
2. La procedura di gara viene, altresì, espletata secondo quanto contenuto nell'Allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.
3. L'offerta economica dovrà essere formulata sulla base dello schema di offerta (documento 1) allegato al presente Capitolato Speciale d'Appalto e dovrà contenere il costo offerto per l'esecuzione del servizio ed il conseguente ribasso percentuale rispetto all'importo a base d'appalto soggetto a ribasso di € 614.933,60.- IVA esclusa. Si precisa che così come stabilito all'art.3, commi 1 e 2, del presente capitolato speciale d'appalto, il servizio non presenta rischi da interferenze e quindi l'importo degli oneri di sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008 è pari ad € 0,00.-. La ditta dovrà altresì indicare nell'offerta economica il valore complessivo di ciascuna delle componenti di costo, che incidono sulla determinazione del prezzo offerto.

4. Oltre all'offerta economica, la Ditta è tenuta a presentare l'offerta tecnica relativa alla qualità del servizio offerto. L'offerta tecnica dovrà essere predisposta in conformità allo schema allegato al presente capitolato speciale d'appalto (documento 2).
5. Ai sensi dell'art.91, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, nel caso in cui l'offerta risultasse anormalmente bassa, l'Amministrazione Comunale richiederà all'offerente le giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara, procedendo ai sensi del citato articolo.
6. Non sono ammesse offerte in aumento, né offerte incomplete, parziali, plurime o condizionate.
7. All'aggiudicazione si procederà anche in caso di presentazione o ammissione di una sola offerta valida.

Art. 10 - Criteri di valutazione dell'offerta

1. La procedura di gara sarà svolta da una Commissione giudicatrice, appositamente nominata, secondo quanto previsto dall'art.77 del D. Lgs. 50/2016, che procederà alla formulazione di un giudizio, mediante l'applicazione dei seguenti parametri di valutazione e dei relativi pesi:

a. area prezzo punti 15/100

b. area qualità punti 85/100

2. AREA PREZZO (PUNTI 15)

L'offerta dovrà essere presentata sulla base dello schema di offerta allegato al presente Capitolato Speciale di Appalto (documento 1).

Il prezzo dovrà essere offerto al ribasso sull'importo a base di gara, stabilito in € 614.933,60.- (IVA Esclusa) così specificato all'art.3 del presente capitolato speciale d'appalto. Si precisa che così come stabilito all'art.3, comma 1, del presente capitolato speciale d'appalto, gli oneri di sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008 non soggetti a ribasso, ammontano ad € 0,00.-.

Il punteggio relativo al prezzo sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$PA = pb \times 15/po$$

dove:

PA: punteggio assegnato;

pb: prezzo più basso;

po: prezzo offerto dalla ditta in valutazione.

Non sono ammesse, a pena di esclusione, offerte in aumento rispetto all'importo massimo previsto a base di gara.

Nel caso di mancata corrispondenza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere, verrà ritenuto valido quello più favorevole per l'Amministrazione Comunale.

3. AREA QUALITA' (PUNTI 85)

Qi Parametri di valutazione dell'Offerta Tecnica: max punti 85

La Commissione attribuirà il punteggio (fino al massimo di punti indicati) sulla base di apposita relazione tecnica, con criteri comparativi fra le Ditte concorrenti.

La relazione, sottoscritta a pena di esclusione dalla gara, dal titolare/legale rappresentante della Ditta concorrente, dovrà essere contenuta in un **massimo di 20 facciate** in times new roman corpo 12 o arial corpo 11. **Le parti eccedenti detto limite massimo non saranno valutate.**

Detti criteri comparativi sono i seguenti:

ELEMENTO A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO :

Punteggio massimo 54 punti

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale

- **A.1 sia specificata l'ubicazione del centro cottura dell'Impresa Appaltatrice utilizzato per la produzione dei pasti veicolati destinati alla scuola Secondaria di 1° grado**

Punteggio massimo 2 punti:

Il punteggio sarà assegnato in funzione della distanza tra l'indirizzo del centro cottura (punto di partenza) e la Sede della scuola Secondaria di 1° grado, sita in via Volontari della Libertà n.20 (punto di arrivo). Tale distanza (espressa in metri lineari) sarà verificata sul sito Google Maps (tempo di percorrenza più breve). Per l'assegnazione del punteggio, verrà utilizzata la seguente formula:

$n^{\circ} \text{ ml. più basso}^2$

 $n^{\circ} \text{ ml. offerta esaminata}$

ove:

- n° metri lineari più basso: distanza espressa in metri lineari più breve

- n° metri lineari offerta esaminata: distanza espressa in metri lineari offerta dal concorrente in esame.

- **A.2 sia descritto il programma di gestione tecnico-organizzativa delle attività svolte nel centro cottura comunale sito presso la scuola dell'Infanzia, del cucinino sito presso la scuola Primaria, del cucinotto sito presso la scuola Secondaria di 1° grado e nei refettori comunali, con la descrizione dell'organigramma, del timing operativo giornaliero dedicato alle diverse attività e della qualificazione del personale preposto alla gestione, organizzazione, produzione, trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti.**

I punteggi verranno assegnati come di seguito indicato:

Punteggio massimo 42 punti

A.2.1 punteggio massimo 22 punti: verrà valutata la completezza, l'eshaustività e la rispondenza del progetto nel suo complesso alle esigenze dell'Amministrazione.

A.2.2 punteggio massimo 14 punti: verrà valutata la qualificazione del solo personale cuoco ed aiuto cuoco proposto: profilo contrattuale, titolo di studio, esperienze professionali, in particolare a quelle relative alla ristorazione scolastica, specifici titoli professionali, numero e tipologia di corsi di formazione ed aggiornamento professionale.

A.2.3 punteggio massimo 6 punti: verrà valutato il miglioramento del rapporto tra il numero di pasti giornalmente fornito per ogni singola struttura scolastica e il numero di personale addetto alla somministrazione dei pasti per ciascun refettorio indicato nell'art.15 del Capitolato. I punteggi assegnati saranno distinti per ogni refettorio scolastico di riferimento e precisamente:

- Refettorio Scuola Infanzia Punti 2
- Refettorio Scuola Primaria Punti 2
- Refettorio Scuola Secondaria Punti 2

I punteggi, per ogni refettorio, saranno assegnati in base alla seguente formula:

*numero pasti più basso*²

numero pasti offerta esaminata

ove:

- Numero pasti più basso: numero pasti per operatore più basso offerto

- Numero pasti offerta esaminata: numero pasti per operatore offerto dal concorrente in esame

I risultati saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

- **A.3 Siano descritte le modalità di tutela della privacy dell'utente della somministrazione delle diete speciali.**

Punteggio massimo 10 punti

Il concorrente dovrà descrivere le modalità che intende adottare nella tutela della privacy dell'utente della somministrazione delle diete speciali.

ELEMENTO B - Piano di sensibilizzazione degli Utenti

Punteggio massimo 6 punti

Così come previsto nel punto 5.3.8 dei CAM (Criteri minimi ambientali) approvati con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente, si richiede l'organizzazione di incontri con gli utenti, secondo tempistiche ed orari da concordare con l'Amministrazione comunale, relativamente a:

- Alimentazione, salute ed ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

Il punteggio sarà assegnato in funzione del numero di riunioni offerte, come segue:

- N.2 riunioni 1 punto
- N.3 riunioni 2 punti;
- N.4 riunioni 3 punti
- N.5 riunioni 4 punti
- N.6 riunioni 5 punti
- N.7 riunioni 6 punti

ELEMENTO C - IMPIEGO DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE SUPERIORI A QUANTO PREVISTO DA CAPITOLATO

Punteggio massimo 15 punti

Il concorrente deve dichiarare quali tipologie di prodotti, tra le categorie indicate nel Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement Criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica - Punto 5.3.1 e a marchio AQuA, intende fornire in aggiunta/sostituzione a quelli previsti dal Capitolato di gara, corredati dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e frequenza di utilizzo.

Saranno premiate le proposte tenendo conto di caratteristiche, numero, tipologia e programmazione di utilizzo (settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro) dei prodotti proposti e della loro incidenza qualitativa e quantitativa nel servizio erogato.

ELEMENTO D - Servizi Aggiuntivi - Migliorie

Punteggio massimo 10 punti

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico descrittivo di servizi aggiuntivi/migliorie in cui:

- **D.1** siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle attrezzature del centro cottura della S.A. e dei terminali di distribuzione, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che dette attrezzature rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto.

Punteggio massimo 7 punti

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare la qualità del servizio offerto agli utenti.

- **D.2** siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle condizioni logistiche e ambientali dei locali di distribuzione dei pasti, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che le migliorie rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto su sua richiesta e senza oneri aggiuntivi.

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare la qualità degli ambienti in cui i bambini consumano i pasti.

La Commissione di gara che procederà all'esame delle offerte tecniche, nel suo plenum, redigerà la graduatoria in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, applicando il metodo aggregativo-compensatore di cui alle "Linee Guida n.2, di attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n.50, recanti Offerta economicamente più vantaggiosa", approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n.1005, del 21 settembre 2016 e successivamente aggiornate con Delibera del Consiglio n.424 del 2 maggio 2018, con la riparametrazione articolata nei seguenti elementi:

ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO	AMBITO	ELEMENTO
<u>ELEMENTO A</u> Organizzazione del servizio	54	OFFERTA TECNICA	QUALITA'
<u>ELEMENTO B</u> Piano di sensibilizzazione degli Utenti	6	OFFERTA TECNICA	QUALITA'
<u>ELEMENTO C</u> impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da capitolato	15	OFFERTA TECNICA	QUALITA'
<u>ELEMENTO D</u> Servizi Aggiuntivi - Migliorie	10	OFFERTA TECNICA	QUALITA'
TOTALE PUNTEGGIO	85		

Il punteggio complessivo assegnato all'Offerta tecnica **Qi (punti max 85)** è valutato con un metodo multicriterio, applicato secondo la seguente formula con riparametrazione:

$$Q_i = A_i + B_i + C_i + D_i$$

dove

Qi : punteggio complessivo assegnato all'offerta i-esima

SUBCRITERIO Ai = punteggio assegnato all'offerta i-esima per:

ELEMENTO A Organizzazione del servizio: **PUNTI 54**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$A_i = 54 \times a_i / a_{max}$$

dove:

Ai: punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio A)

ai: punteggio attribuito per la valutazione del criterio A)

amax: punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione

ELEMENTO B Piano di sensibilizzazione degli Utenti: **PUNTI 6**

Il punteggio sarà assegnato in funzione del numero di riunioni offerte, come segue:

- N.2 riunioni 1 punto
- N.3 riunioni 2 punti;
- N.4 riunioni 3 punti
- N.5 riunioni 4 punti
- N.6 riunioni 5 punti
- N.7 riunioni 6 punti

SUBCRITERIO Ci = punteggio assegnato all'offerta i-esima per:

ELEMENTO C impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da capitolato: **PUNTI 15**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$C_i = 15 \times c_i / c_{max}$$

dove:

Ci: punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio C)

ci: punteggio attribuito per la valutazione del criterio C)

cmax: punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione

SUBCRITERIO Di = punteggio assegnato all'offerta i-esima per:

ELEMENTO D Servizi Aggiuntivi - Migliorie: **PUNTI 10**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$D_i = 10 \times d_i / d_{max}$$

dove:

Di: punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio D)

di: punteggio attribuito per la valutazione del criterio D)

dmax: punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione

La Commissione, per quanto riguarda la valutazione delle offerte tecniche per i parametri A, B, C e D, in seduta riservata e sulla scorta della valutazione dei documenti presentati, esprimerà, ove non diversamente stabilito ed in base ai criteri sopra menzionati, un giudizio di merito qualitativo.

Verrà attribuito, dalla Commissione nel suo plenum, un punteggio variabile da 0 a 10, da valutare in base alla documentazione presentata.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni criterio sopra indicato sono individuati i seguenti giudizi con il relativo punteggio numerico:

GIUDIZIO	PUNTEGGIO
Ottimo	10

Più che buono	9
Buono	8
Più che sufficiente	7
Sufficiente	6
Non completamente adeguato	5
Limitato	4
Molto limitato	3
Minimo	2
Appena valutabile	1
Non valutabile	0

Si precisa che la Commissione non procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche relative a concorrenti che non abbiano raggiunto, in ordine ai parametri relativi all'offerta tecnica, almeno il punteggio di 45 su 85.

4. L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato derivante dalla somma del **punteggio ottenuto nell'area prezzo e nell'area qualità**. A parità di punteggio complessivo verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità, mentre, in caso di ulteriore parità, si procederà al sorteggio tra le Ditte con il migliore punteggio complessivo, al fine di individuare l'aggiudicataria provvisoria.

Art. 11- Programma di emergenza

1. La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire il servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura e/o i centri di cottura comunali, producendo i pasti previsti, presso una o più strutture produttive alternative, nel rispetto delle prescrizioni del capitolato stesso.

Art. 12 - Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti la Ditta Aggiudicataria, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, assume 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"), per tutte le mense di cui al presente capitolato speciale d'appalto nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.
2. La Ditta Aggiudicataria ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia all'Amministrazione Comunale.
3. L'Amministrazione Comunale 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 alla Stazione appaltante per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta Aggiudicataria, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dalla Stazione appaltante per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. L'Operatore del Settore alimentare di cui al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
 - o dal 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;
 - o dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - o dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - o dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - o dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
5. Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti come previsto dal Regolamento (CE) n.1169/2011. Indipendentemente dalla procedura di informazione adottata, dovrà essere prodotta idonea e completa documentazione scritta da inviare tempestivamente alla Stazione appaltante e da mettere a disposizione sia delle famiglie che dell'autorità competente.

6. La Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata, fra cui in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.
7. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia inoltre in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

Art. 13 – Monitoraggio e controllo della stazione appaltante

1. Il servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto è soggetto ad attività di vigilanza condotta, per l'intera durata dell'affidamento, sia dalla Stazione Appaltante che dall'Azienda per i Servizi Sanitari Universitaria Integrata di Udine, come meglio indicata ai successivi commi 4 e 5 del presente articolo.
2. E' previsto altresì un controllo sull'andamento del servizio anche da parte della Commissione Mensa come meglio indicato al successivo comma 7 del presente articolo. E' obbligo della Stazione Appaltante comunicare alla ditta aggiudicataria i nominativi dei componenti tali Commissione. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa, mediante il coordinatore del servizio o il direttore tecnico, oppure suo delegato.
3. L'attività di vigilanza effettuata dalla Stazione appaltante, nei tempi e modi ritenuti più idonei, si affianca e non si sovrappone ai poteri di competenza dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine per quanto concerne gli aspetti igienico - sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio.
4. E' fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.
5. Compete, in particolare, alla Stazione Appaltante, che effettuerà direttamente con proprio personale o mediante soggetti appositamente delegati e comunicati alla ditta aggiudicataria, il controllo tecnico-ispettivo per quanto attiene alla regolare esecuzione dell'appalto ai sensi di quanto disposto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e precisamente:
 - a) corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati;
 - b) rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio;
 - c) rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (in tale tipo di controllo rientra anche la visita ai centri di produzione dei pasti da effettuarsi senza preavviso), 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 igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alle mense terminali 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, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, la verifica della documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici delle attrezzature di proprietà della ditta aggiudicataria, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.).
6. Compete, in particolare, all'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine o alla Stazione Appaltante, che effettuerà direttamente con proprio personale o mediante soggetti appositamente delegati, il controllo igienico-sanitario 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. Tale tipologia di controllo potrebbe importare prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica).
7. Compete, in particolare, alla Commissione Mensa, con accesso ammesso, esclusivamente, ai locali di somministrazione, il controllo sull'andamento complessivo del servizio da effettuarsi presso ogni singola struttura scolastica destinataria del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto. L'attività di controllo potrà avere ad oggetto la verifica della consegna, distribuzione, consumazione dei pasti, il gradimento da parte degli alunni, il rispetto sia del menù che delle grammature e delle temperature di mantenimento del cibo, la pulizia delle attrezzature, degli arredi e dei locali dei refettori e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. I componenti della Commissione Mensa possono accedere unicamente ai locali. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a

comunicare gli esiti dei suddetti controlli alla Stazione Appaltante per l'avvio delle eventuali procedure di contestazione di cui all'art. del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 14 – Indagini microbiologiche e analitiche

1. Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza). In particolare dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche:
 - a) n. 12 campionature/anno di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione per tipologia e luogo) piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dal centro di cottura/centro cottura con ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei parametri di processo e di sicurezza alimentare;
 - b) 3 prelievi/anno di tamponi superficiali effettuati in centro di cottura e/o refettorio delle scuole dell'Infanzia, della scuola Primaria e Secondaria di primo grado. Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro cottura (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacee, E.coli, Listeria, ecc;
 - c) n. 2 campionature alimenti ortofrutticoli biologici/anno per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologico.
2. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, di comunicare alla Stazione Appaltante, il laboratorio identificato per l'effettuazione dei controlli.
3. I prelievi saranno effettuati direttamente dalla ditta aggiudicataria e successivamente trasmessi, in copia, alla Stazione Appaltante.
4. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la Stazione appaltante, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, con costi interamente a carico della Ditta Aggiudicataria e fatto salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.
5. E' fatta salva la facoltà per la Stazione appaltante, di disporre, autonomamente, controlli in proprio.

Art. 15 – Personale impiegato

1. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, la Ditta Aggiudicataria si avvarrà di tutti gli operatori che si renderanno necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste.
2. In particolare la Ditta Aggiudicataria dovrà avvalersi delle seguenti figure professionali: un coordinatore, un responsabile tecnico e un dietista, in possesso di adeguata formazione ed esperienza professionale.
3. Il coordinatore, responsabile del servizio, dovrà essere in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:
 - a) laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare;
 - b) diploma di istituto alberghiero o titolo equipollente e con esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto e di adeguata e documentata formazione professionale.
4. Al coordinatore, in particolare, dovranno essere affidate le seguenti funzioni:
 - a) garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal presente Capitolato Speciale d'Appalto;
 - b) coordinare l'attività di tutti gli operatori impiegati nel servizio;
 - c) controllare il corretto andamento del servizio;
 - d) assicurare la massima collaborazione con l'Amministrazione Comunale, le scuole statali dell'infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", della Scuola Primaria "Giuseppe Ellero" e della Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII", l'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine e la Commissione Mensa, per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica.
5. Al responsabile tecnico, che sarà referente degli aspetti tecnico-organizzativi del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, dovranno essere affidate le seguenti funzioni:
 - a) Assicurare il costante collegamento con l'Amministrazione Comunale;
 - b) Garantire, in esito ai controlli effettuati sull'andamento del servizio, la presenza fisica nei locali di distribuzione e/o produzione dei pasti.
6. Al dietista, dovranno essere affidate, in particolare, le seguenti funzioni:
 - a) la predisposizione dei menù;
 - b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;

- c) garantire la supervisione nella preparazione delle diete speciali cui alla precedente lettera b), nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
 - d) la partecipazione a riunioni informative organizzate dall'Amministrazione Comunale.
7. La ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà impiegare personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente, assicurando, per ogni scuola, ed in particolare:
- a) per ogni refettorio un addetto alla distribuzione ogni 50 utenti (inclusi gli insegnanti), in possesso di adeguata esperienza e competenza professionale acquisita in servizi analoghi;
 - b) un cuoco responsabile presso la mensa interna della Scuola dell'Infanzia, in possesso di adeguata competenza professionale ed esperienza, non inferiore a 24 mesi, acquisita in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica;
 - c) un numero sufficiente di aiuto-cuochi (o addetto ai servizi di ristorazione) in possesso di adeguata competenza professionale ed esperienza, non inferiore a 14 mesi, acquisita in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica;
 - d) presso le mense delle scuole con servizio di pasti veicolati, un numero di personale sufficiente ed in possesso di adeguata competenza professionale, esperienza, non inferiore a 6 mesi acquisita in servizi di ristorazione collettiva ed adeguata preparazione formativa in relazione alla corretta gestione delle diete speciali secondo i protocolli interni (manuale della qualità e piano di autocontrollo) ed in relazione ai pericoli connessi;
8. Al cuoco responsabile di cui al precedente comma 7, lettera b), dovranno essere affidate le seguenti funzioni:
- a) gestione dell'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nel centro di cottura;
 - b) coordinare le attività e di gestire la corretta esecuzione degli adempimenti connessi all'attuazione delle procedure di autocontrollo igienico.
9. Il personale dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio in ciascuna scuola per:
- a) numero di addetti necessari alla regolare esecuzione del servizio;
 - b) ore lavorative complessive e compiti da assegnare al gruppo di operatori relativo a ciascuna scuola;
 - c) esperienza pregressa in servizi di ristorazione collettiva (preferibilmente scolastica);
 - d) piena disponibilità ad assicurare lo svolgimento delle mansioni del proprio ruolo in un'ottica di integrazione funzionale con il servizio scolastico;
 - e) attitudine a mantenere un buon livello di qualità delle relazioni con i commensali, con le rispettive famiglie e con il personale scolastico;
 - f) competenza ed esperienza professionale già acquisita dal lavoratore.
10. Per tutto il personale impiegato nel servizio è obbligatoria l'assenza di condanne per i reati di cui agli artt. 600-bis (Prostituzione minorile), art.600-ter (Pornografia minorile), art. 600-quater (Detenzione di materiale pornografico), art. 600-quinquies (Iniziativa turistiche volte allo sfruttamento della prostituzione minorile), art. 609-undecies (Adescamento di minorenni), e/o assenza di irrogazioni di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Art. 16 – Formazione e addestramento

1. Il personale addetto alla preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il rassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente, anche regionale, con particolare riguardo agli obblighi di cui alla L.R. 18 agosto 2005, n. 21, secondo le modalità previste dall'atto prot. n. 9916/SPS-VETAL del 12.05.2008 della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia – Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale, a quanto previsto dal punto 5.5.3 dei CAM, e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia citati nel Reg. UE 1169/2011, nonché in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
2. La ditta aggiudicataria è obbligata a prevedere che il personale addetto all'esecuzione del servizio nel corso del 1° semestre di gestione dell'appalto, riceva adeguata formazione sulla metodologia del lavoro di gruppo e sui rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ..).
3. Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati preventivamente all'Amministrazione Comunale, che potrà inviare il proprio personale senza maggiori oneri. A richiesta dell'Amministrazione, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a trasmettere la certificazione dell'avvenuta formazione e aggiornamento.
4. La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, anche allo scopo di informare il personale circa le circostanze e le modalità previste nel capitolato speciale d'appalto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

Art. 17 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (Dpi)

1. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di dotare tutto il personale di indumenti di lavoro conforme alle norme vigenti in materia di igiene (art.42, D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale (DPI) 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. Divise da lavoro e DPI dovranno essere costantemente tenuti in perfette condizioni.
2. Il personale che opererà nelle cucine meglio indicate all'art.5 del presente capitolato speciale d'appalto dovrà essere fornito, a cura e spese della ditta aggiudicataria della divisa da lavoro, idonea dal punto di vista igienico-sanitario, che andrà costantemente tenuta in perfette condizioni.
3. 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.

Art.18 - Doveri del personale

1. Il personale impiegato nel servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto dovrà essere consapevole del ruolo svolto nella contribuzione alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni, non limitate alla sola soddisfazione di bisogni nutrizionali ma rivolte alla cura di aspetti non secondari quali conoscenza reciproca, convivialità, educazione al gusto, scoperta di sapori nuovi, educazione al rispetto delle regole del vivere civile estese anche a tavola.
2. Il personale impiegato, dovrà in particolare:
 - a. tenere un comportamento corretto nei confronti dei minori e comunque tale da escludere nella maniera assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori affidati o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. agli artt. 571 "Abuso di mezzi di correzione o di disciplina" e 572 "Maltrattamenti contro familiari e conviventi" c.p., ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche, o altri comportamenti lesivi della dignità dell'alunno;
 - b. mantenere assoluto riserbo su ogni questione di cui venisse casualmente a conoscenza durante lo svolgimento del servizio;
 - c. essere dotato di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
 - d. garantire l'osservanza del segreto professionale e mantenere il segreto d'ufficio su ogni circostanza o fatto concernente, del quale sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
 - e. comunicare eventuali disfunzioni/guasti/inconvenienti verificatisi agli impianti tecnologici e alle strutture, nonché di fatti e circostanze da cui possono derivare o siano già derivate situazioni di disservizio o di irregolare funzionamento del servizio al proprio responsabile, che ha l'obbligo di riferire al Comune;
 - f. indossare un abbigliamento decoroso.
2. Al personale impiegato nel servizio è fatto divieto di:
 - a) divulgare o diffondere i dati anagrafici e di ogni altro genere fornito dall'Amministrazione Comunale per fini diversi da quelli formanti oggetto del presente capitolato speciale d'appalto;
 - b) accettare compensi, di qualsiasi natura, da parte degli alunni/genitori esercenti la potestà genitoriale/persona delegate in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuare.
3. La Ditta Aggiudicataria ed il personale impiegato sono responsabili solidamente per il danno causato al minore affidato ai sensi dell'art. 2047 c.c., esonerando in tal modo l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.
4. La Ditta Aggiudicataria risponde direttamente dell'operato di tutto il personale utilizzato per l'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento, nei confronti sia del committente, sia di terzi.

Art. 19 – Osservanza delle norme in materia di lavoro

1. 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 il Comune sollevato da qualsiasi responsabilità in materia.
2. La Ditta Aggiudicataria si obbliga in particolare:
 - a. 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 di ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
 - b. ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni;

L'aggiudicatario, 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, l'aggiudicatario dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

3. La Ditta Aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.
4. La Ditta Aggiudicataria solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio

Art. 20 - Obblighi a carico della ditta aggiudicataria

1. La ditta aggiudicataria è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:
 - a) trasmettere all'Amministrazione Comunale, almeno due giorni prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo e la documentazione relativa al possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato speciale d'appalto di tutto il personale impiegato nel servizio nonché del curriculum professionale del personale con funzioni di responsabilità, compresa la dichiarazione di aver richiesto ed ottenuto, il certificato previsto dall'art. 25 bis del D.P.R. 313/2002;
 - b) trasmettere all'Amministrazione Comunale il piano di organizzazione e gestione del servizio, articolato e sviluppato nel seguente modo, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnica area qualità presentata:
 - a. piano esecutivo dell'organizzazione del lavoro per ciascun punto di erogazione del servizio comprendente l'elenco nominativo degli operatori assegnati a ciascun punto e l'indicazione del ruolo rivestito da ogni unità, qualifica professionale, livello d'inquadramento, orario lavorativo giornaliero e settimanale, tipologia di rapporto di lavoro instaurato, contratto collettivo di lavoro applicato e durata del contratto di lavoro;
 - b. piano esecutivo della formazione in servizio per la durata dell'appalto;
 - c. piano operativo per l'esercizio delle funzioni di coordinamento e controllo del servizio, di custode satisfaction e gestione dei reclami;
 - d. crono programma definitivo di realizzazione delle attività e prestazioni relative alle proposte migliorative presentate;
 - e. elenco attrezzature messe a disposizione;
 - c) trasmettere all'Amministrazione Comunale, prima dell'avvio del servizio, copia della polizza assicurativa stipulata ai sensi di quanto disposto dal presente capitolato speciale d'appalto;
 - d) comunicare, prima dell'avvio del servizio, il nominativo ed il recapito telefonico del Coordinatore - Responsabile del Servizio, che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del servizio
 - e) comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 17, comma 1, lettera b), del D. Lgs. 81/2008;
 - f) partecipare mediante un proprio rappresentante al sopralluogo nelle sedi ove si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato dei locali e degli impianti, sistemi e dispositivi di sicurezza ivi presenti e a presentare entro 20 giorni dalla data del sopralluogo suddetto una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla ditta;
 - g) provvedere all'esecuzione delle prestazioni a regola d'arte, in modo corretto e completo, con regolarità ed efficienza;
 - h) comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale eventuali disfunzioni/guasti/inconvenienti verificatisi agli impianti tecnologici e alle strutture, nonché di fatti e circostanze da cui possono derivare o siano già derivate situazioni di disservizio o di irregolare funzionamento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
 - i) fornire a tutti gli operatori impiegati nel servizio apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, generalità dell'operatore e indicazione del datore di lavoro;
 - j) garantire la presenza continuativa del personale impiegato nella realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto. In particolare gli operatori impiegati, potranno essere sostituiti nel corso dell'appalto, con personale di pari qualificazione professionale, solo per ferie, malattie, infortuni o altri motivi da comprovare mediante attestazione scritta e documentata, ed in modo tale da non arrecare disservizi all'utenza e con oneri a carico della ditta aggiudicataria stessa;
 - k) comunicare tempestivamente ogni variazione del personale impiegato:
 - a. entro la stessa giornata, in caso di sostituzioni urgenti e/o imprevedibili;
 - b. con congruo anticipo, in caso di sostituzioni programmate;
 - l) garantire il possesso dei titoli professionali richiesti al personale impiegato durante tutto il periodo di esecuzione dell'affidamento;
 - m) provvedere all'immediata sostituzione del personale, che nel corso del periodo di esecuzione dell'affidamento, risulti indagato per i reati di cui agli artt. 571 "Abuso di mezzi di correzione o di disciplina" e 572 "Maltrattamenti contro familiari e conviventi" c.p.;

- n) nell'esecuzione del servizio attenersi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione Comunale che dovranno essere comunicate agli addetti al servizio, ivi comprese le norme del presente capitolato speciale d'appalto, sollevando l'amministrazione da oneri di istruzione del personale incaricato;
- o) far uso dei locali, attrezzature ed impianti concessi dal Comune, esclusivamente per gli scopi previsti dal presente capitolato speciale d'appalto nel più rigoroso rispetto della loro destinazione e con la massima cura in modo da mantenerne pienamente l'integrità e la funzionalità;
- p) assicurare il rigoroso rispetto degli orari di svolgimento del servizio, in modo da garantire il regolare e corretto funzionamento del servizio scolastico;
- q) formare il personale impiegato ai sensi del D. Lgs. 81/2008 ai fini della prestazione di primo soccorso in caso di necessità degli alunni fruitori del servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 21 - Tracciabilità dei flussi finanziari

1. La Ditta Aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi previsti dall'art.3 della L. n.136/2010, al fine assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto.
2. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determina la risoluzione di diritto del contratto, ai sensi del comma 9 bis, dell'art.3 della L. 136/2010.

Art. 22 - Obblighi a carico dell'Amministrazione Comunale

1.L'Amministrazione Comunale si impegna a:

- a) sostenere e assicurare le forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quanto altro sia necessario al funzionamento degli impianti di proprietà;
- b) garantire e sostenere la manutenzione straordinaria relativa ad impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio per danni non causati dalla ditta aggiudicataria;
- c) garantire e assicurare tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitaria;
- d) sistemare i 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;
- e) a mettere a disposizione la piattaforma informatica per la rilevazione delle presenze in mensa e la gestione informatizzata della prenotazione, comprensiva delle necessarie licenze, nonché a provvedere all'inserimento nella piattaforma informatica dei dati anagrafici degli utenti del servizio;
- f) a mantenere i rapporti ufficiali con i terzi in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche;
- g) a prendere in considerazione e a dare risposta ad ogni osservazione e proposta fatte dalla ditta aggiudicataria per il miglioramento del servizio;
- h) comunicare alla ditta aggiudicataria le notizie relative ai locali da adibire all'espletamento del servizio in occasione dei sopralluoghi previsti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- i) fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare.

Art. 23 - Norme in materia di sicurezza e igiene sui posti di lavoro

1. La Ditta Aggiudicataria garantisce la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza e igiene sul lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.
2. La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene ed alla prevenzione degli infortuni.
3. La Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 17, comma 1, lettera b), del D. Lgs. 81/2008. Si impegna a coordinare con l'Amministrazione Comunale le misure di prevenzione e protezione e la loro realizzazione.

Art. 24 – Piano di sicurezza

1. La ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere all'Amministrazione Comunale entro trenta giorni dalla effettuazione del sopralluogo effettuato ai sensi delle disposizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto, un piano di sicurezza (uno per ciascun centro cottura) relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto. Tale piano deve contenere almeno:
 - a) la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
 - b) l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
 - c) il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
 - d) il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
 - e) l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze;
 - f) la proposta inerente alle attività di comunicazione e coordinamento relative alla attuazione delle misure di prevenzione dei rischi interferenziali.
2. Ai fini della predisposizione del piano di sicurezza, l'Amministrazione Comunale in occasione del sopralluogo di cui al primo comma del presente articolo, fornisce alla ditta aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui essa è destinata ad operare.

Art.25 - Obblighi di condotta dell'appaltatore e del personale impiegato

1. Si estendono all'appaltatore e ai suoi collaboratori e dipendenti, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al D.P.R. 62/2013.
2. L'amministrazione, in esecuzione dell'art.17 del D.P.R. 62/2013, trasmetterà all'aggiudicatario copia del predetto codice.
3. Si estendono all'appaltatore e ai suoi collaboratori e dipendenti, per quanto compatibili, le previsioni del "Codice di comportamento del Comune di Tricesimo" pubblicato sul sito internet comunale nella sezione Amministrazione Trasparente – Disposizioni Generali – Atti generali.
4. La violazione degli obblighi derivanti dai predetti Codici di comportamento costituisce causa di risoluzione del contratto.
5. L'appaltatore e suoi collaboratori e dipendenti sono altresì tenuti ad osservare le misure contenute nel Piano di Prevenzione della corruzione adottato dal Comune di Tricesimo e pubblicato sul sito internet comunale nella sezione Amministrazione Trasparente – Altri contenuti – Prevenzione della corruzione.

Art. 26 – Variazione dell'entità del servizio

1. Fermo restando quanto previsto al precedente art.3 del Capitolato speciale d'appalto, i quantitativi complessivi relativi al servizio possono essere ridotti o aumentati fino alla concorrenza di un quinto del valore convenzionale dell'appalto, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità ai sensi dell'art.106, comma 12, del D. Lgs. 50/2016.

Art. 27 — Responsabilità e copertura assicurativa

1. La ditta aggiudicataria risponde dei danni alle persone o cose comunque verificatesi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause ad essa imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.
2. La ditta aggiudicataria terrà pertanto sempre e completamente sollevata l'Amministrazione Comunale per danni che potessero arrecarsi a persone e cose direttamente od indirettamente, per effetto anche parziale o riflesso dell'appalto ad essa aggiudicato.
3. La ditta aggiudicataria prima dell'avvio del servizio dovrà stipulare per tutta la durata del contratto:
 - a. Polizza per responsabilità civile verso terzi (RCT), con massimali non inferiori a: € 5.000.000,00.- unico per sinistro a persone e/o cose;
 - b. Polizza di responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) per danni subiti da prestatori di lavoro addetti alle attività dedotte in capitolato. La polizza dovrà avere un massimale non inferiore a € 5.000.000,00.- per sinistro con il limite di € 1.500.000,00.- per persona.
4. In alternativa alle polizze di cui al precedente comma 3, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza delle polizze RCT/RCO già attivate, aventi le medesime caratteristiche di quelle specifiche e produrre una appendice alle polizze (o una specifica dichiarazione del garante) nella quale si espliciti che le polizze in questione coprono anche il servizio oggetto del presente appalto. Le polizze già attivate dovranno prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal precedente comma 3, con la precisazione che i massimali di polizza rappresentano il massimale complessivo per sinistro, senza limiti al numero di sinistri.

5. L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.
6. Una copia delle polizze di cui sopra dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio, riservandosi l'Amministrazione Comunale, in caso di mancata consegna, di disporre la decadenza dall'aggiudicazione con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui all'art.33 del presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 28 – Fatturazione e pagamenti

1. I pagamenti spettanti alla Ditta Aggiudicataria verranno effettuati mensilmente e posticipatamente, a fronte di presentazione di regolare fattura elettronica, entro il termine massimo di trenta giorni dal ricevimento della stessa.
2. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni ai sensi dell'art.30, comma 5-bis, del D. Lgs. 50/2016 è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
3. Le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica secondo il formato e le specifiche tecniche di cui all'allegato A al D.M. 03/04/2013, n.55 – e dovranno obbligatoriamente:
 - a. essere intestate al Comune di Tricesimo;
 - b. riportare gli estremi della determinazione di impegno;
 - c. riportare il CIG (Codice Identificativo di Gara);
 - d. riportare il Codice Univoco fattura;
 - e. indicare il termine di scadenza del pagamento con l'annotazione "Scissione del pagamento (se soggetto a detto meccanismo), diversamente dovrà attestare la relativa esenzione dall'obbligo stesso;
 - f. applicare la ritenuta dello 0,50.- per cento.
4. Le fatture prive degli elementi di cui al precedente comma 3, saranno respinte.
5. La liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora:
 - a. vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta e si renda necessario applicare le penali previste qualora la cauzione non risulti per qualsiasi ragione escutibile; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione Comunale di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione, dopo aver sentito la Ditta stessa;
 - b. la Ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata all'Amministrazione Comunale.
6. Prima di procedere a ciascun pagamento, l'Amministrazione Comunale acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC on line) attestante la regolarità della Ditta Aggiudicataria in ordine al versamento dei contributi previdenziali e assicurativi dovuti a favore dei dipendenti.
7. Così come previsto dall'art.48-bis del D.P.R. 29.09.1973, n.602, l'Amministrazione Comunale, prima di effettuare a qualunque titolo il pagamento di un importo superiore a cinquemilaeuro, effettuerà una verifica in relazione ad eventuali inadempimenti, da parte della Ditta Aggiudicataria, all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento.
8. La ditta aggiudicataria è tenuta all'assolvimento dell'imposta di bollo sul contratto.
9. Ai sensi dell'art.35, comma 18, del D. Lgs. 50/2016, è corrisposta una anticipazione del prezzo pari al 20 per cento entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione della stessa secondo il cronoprogramma della prestazione. L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della stessa, non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

Art. 29 – Inadempimenti e penali

1. Nel caso in cui le prestazioni oggetto dell'appalto vengano svolte in maniera imprecisa, non accurata, non a regola d'arte e comunque in maniera non conforme a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, l'Amministrazione Comunale provvederà ad inviare formale lettera di contestazione a mezzo raccomandata A.R. o posta elettronica certificata, con invito a presentare, se ritenuto, entro il termine di cinque giorni, le proprie controdeduzioni.
2. Ove, in esito al procedimento di cui al comma precedente, siano accertati da parte dell'Amministrazione Comunale casi di inadempimento contrattuale, salvo che non siano dovuti a causa di forza maggiore, l'Amministrazione Comunale si riserva di irrogare una penale rapportata alla gravità dell'adempimento

sotto il profilo del pregiudizio arrecato al regolare funzionamento del servizio e del danno d'immagine provocato all'Amministrazione Comunale stessa oltre che al valore delle prestazioni non eseguite o non esattamente eseguite, salvo il risarcimento del danno ulteriore.

3. Per ciascuno dei seguenti casi di inadempimento le penali vengono così individuate:

A) Standard merceologici:

- a. mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 1.000,00.-;
- b. confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 1.000,00.-;
- c. etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 1.000,00.-;
- d. fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche € 1.000,00.-;

B) Quantità

- a. non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 1.000,00 .-;
- b. totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 5.000,00.-;
- c. totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 2.000,00.-;
- d. mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00.-;
- e. mancata consegna materiale a perdere: € 250,00.-;
- f. mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00.- per le prime due sanzioni per anno scolastico; dalla terza in poi € 1.000,00.-;

C) Rispetto del menù

- a. mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00.-;
- b. mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00.-;
- c. mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00.-;
- d. mancato rispetto del menù previsto (frutta - merenda): € 250,00.-;

D) Aspetti igienico-sanitari

- a. rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni: € 2.000,00.-;
- b. rinvenimento di parassiti: € 1.000,00.-;
- c. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00.-;
- d. inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00.-;
- e. inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00.-;
- f. mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00.-;
- g. fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00.-;
- h. mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00.-;
- i. conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00.-;
- j. temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: € 500,00.-;
- k. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 500,00.-;
- l. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00.-;
- m. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00.-;
- n. mancato rispetto della conservazione di un campione rappresentativo del pasto del giorno: € 500,00.-;
- o. mancata ceratura annuale dei locali mensa della scuola Secondaria di 1° grado : € 500,00.-;
- p. mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00.-;

E) Tempistica

- a. mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto: € 500,00.-;
- b. mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente: € 250,00.-;
- c. mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa nei termini massimi di 7 giorni (figura giuridica, attività e planimetria, ecc.): € 500,00.-;

F) Personale

- a. mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00.-;
- b. mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione: € 500,00.-;
- c. in caso di mancato preavviso di interruzione di servizio per sciopero del personale, € 1.000,00.-;

- d. per ogni impiego di personale non in possesso dei requisiti previsti dal presente capitolato speciale d'appalto: € 500,00.-;
- e. per ogni impiego di personale diverso rispetto a quello comunicato all'Amministrazione Comunale € 300,00.-;
- f. per ogni comportamento scorretto e lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli utenti del servizio, da parte del personale impiegato nel servizio, € 1.000,00.-;
- g. per inadempienze comportamentali: non rispetto della riservatezza dei dati, mancata partecipazione alle attività di coordinamento e monitoraggio dell'Amministrazione Comunale, mancata risposta in forma scritta ai rilievi mossi in sede di controllo dall'Amministrazione Comunale, € 200,00.-;
- h. per ogni mancata sostituzione tempestiva del personale in caso di assenza € 300,00.- per assenza di ogni singolo operatore. Nel caso di mancanza di più operatori l'importo della penale sarà moltiplicato per il numero degli assenti;

G) Generali

- a. per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio oggetto del presente capitolato speciale d'appalto e comunque comunicata dall'Amministrazione Comunale, € 500,00.-;
 - b. per ogni mancato rispetto degli obblighi attinenti le modalità di esecuzione del servizio, nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, € 100,00.-;
 - c. per interruzione anche parziale del servizio, € 1.500,00.-;
 - d. nel caso di reiterate carenze organizzative (ritardi, disagi, efficienza e pulizia), € 300,00.- ad infrazione.
4. Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sul corrispettivo da pagare per le fatture emesse.
 5. La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione da parte della Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stato disposto l'incameramento della cauzione viene comunicato alla Ditta Aggiudicataria mediante PEC con invito a reintegrare la cauzione stessa.
 6. In caso di carenze e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio l'Amministrazione Comunale potrà provvedervi d'ufficio, con spese a totale carico dell'impresa aggiudicataria inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.
 7. L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida da intimarsi via PEC.
 8. Qualora la Ditta Aggiudicataria non faccia pervenire all'Amministrazione Comunale le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi nel termine ultimo di cinque giorni dal ricevimento della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà procedere all'immediato incameramento della cauzione definitiva ed all'esecuzione d'ufficio delle prestazioni rimaste non eseguite, a spese e carico della ditta inadempiente.
 9. Qualora nel corso del servizio si verificano gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi del successivo art. 30 del presente capitolato speciale d'appalto, salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

Art. 30 - Risoluzione del contratto

1. Oltre a quanto previsto dagli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere in tutto o in parte il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:
 - a) gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali;
 - b) arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte della Ditta appaltatrice del servizio oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto, non dipendente da causa di forza maggiore;
 - c) mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la prevenzione degli infortuni, l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
 - d) cessione del contratto o subappalto non autorizzato dall'Amministrazione Comunale;
 - e) mancata reintegrazione della cauzione nel termine previsto dall'art. 33 del presente capitolato speciale d'appalto;
 - f) mancata osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici emanato con D.P.R. n.62/2013 integrato e specificato dal codice di comportamento del Comune di Tricesimo.
2. 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'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento del danno ulteriore.

Art. 31 – Condizione risolutiva

1. L'appalto è sottoposto alla condizione risolutiva di cui all'art.1353 c.c., nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni CONSIP o della centrale di committenza regionale che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico, così come previsto ai sensi dell'art.1, comma 8, del decreto legge 6 luglio 2012, n.95, come convertito in legge 7 agosto 2012, n.135.

Art. 32 – Decadenza/revoca dall'aggiudicazione

1. L'Amministrazione Comunale potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicataria non si ponga in regola con gli adempimenti stabiliti dal presente capitolato speciale d'appalto, fatta riserva di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.
2. La mancata costituzione della cauzione definitiva di cui all'art. 33 del presente capitolato speciale d'appalto entro il termine previsto nel comma 5 dell'articolo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al comma 1 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 33 - Cauzione provvisoria e cauzione definitiva

1. A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, la ditta concorrente è obbligata, ai sensi dell'art.93 del D. Lgs. 50/2016, a prestare idonea cauzione provvisoria (mediante polizza assicurativa, fideiussione bancaria o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all'art.93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016 o versamento presso la Tesoreria o equivalente) pari al 2%, arrotondato per difetto, dell'importo a base d'appalto.
2. Se presentata con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all'art.93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016, la cauzione provvisoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, c.c., l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, ed avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva nel caso di aggiudicazione (art.93, comma 8, del D. Lgs. 50/2016). L'impegno del fideiussore non è richiesto nel caso in cui il concorrente sia una micro impresa, piccola e media impresa o in caso di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese, secondo la definizione di cui all'art.3, comma 1, lett. aa) del D. Lgs. 50/2016.
3. Si precisa che ai sensi dell'art.93, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, l'importo della garanzia è pari all'1% dell'importo netto a base d'appalto, per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dai documenti di gara. Per le altre riduzioni si veda l'art.93, comma 7, del D. Lgs. 50/2016.
4. La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari provvede contestualmente nei loro confronti allo svincolo della garanzia provvisoria, tempestivamente e

comunque entro un termine non superiore ai 30 giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

5. La Ditta Aggiudicataria è altresì tenuta, ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. 50/2016, a prestare, entro il giorno antecedente l'inizio del servizio, idonea cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale (I.V.A. esclusa), ovvero, in caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, pari all'importo stabilito con le modalità dettate dall'art.93, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente capitolato speciale d'appalto e dal successivo contratto.
6. Anche per la cauzione definitiva si applica l'art.93, comma 7, del D. Lgs. 50/2016.
7. La cauzione definitiva, se presentata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all'art.93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016, dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e la liquidazione entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante, la clausola che individua il foro di Udine come competente nel dirimere le controversie che dovessero insorgere tra il garante e il Comune di Tricesimo.
8. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la Stazione Appaltante dovesse patire in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato entro 15 giorni, pena la risoluzione del contratto.
9. La cauzione definitiva, che non dovrà prevedere l'estinzione automatica della garanzia, sarà svincolata nei modi di cui all'art.103, commi 5 e 6, del D. Lgs. 50/2016.

Art.34 - Divieto di cessione del contratto e vicende soggettive dell'esecutore del contratto

1. Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.
2. Si applica l'art.106 del D. Lgs. 50/2016 per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto.

Art. 35 - Subappalto

1. E' vietato il subappalto totale del servizio.
2. L'eventuale affidamento in subappalto di parte del servizio è subordinato al rispetto delle disposizioni di cui all'art.105 del D. Lgs. 50/2016.
3. La ditta aggiudicataria resta in ogni caso responsabile, unitamente alla ditta subappaltatrice, nei confronti dell'Amministrazione Comunale per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando quest'ultima da qualsiasi eventuale pretesa delle imprese subappaltatrici o da richieste di risarcimento danni eventualmente avanzate da terzi, in conseguenza anche delle opere subappaltate.
4. Il pagamento al subappaltatore avverrà tramite la ditta appaltatrice. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di trasmettere entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti delle copie delle fatture quietanziate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore.
5. La ditta è altresì obbligata a depositare il contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

Art. 36 – Interruzioni del servizio

1. In caso di sciopero del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà darne preavviso all'Amministrazione Comunale mediante comunicazione a mezzo Posta elettronica certificata (PEC) 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, verranno applicate le disposizioni di del presente Capitolato Speciale d'Appalto per i casi di inadempimento e penalità.
2. In caso di sciopero del personale scolastico o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o la ditta aggiudicataria dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
3. 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 s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta aggiudicataria come dell'Amministrazione Comunale, che le stesse non possano evitare con l'utilizzo della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

4. In ogni caso la ditta aggiudicataria non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

Art. 37 – Clausola sociale

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, la ditta aggiudicataria è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del D. Lgs. 50/2016, garantendo l'applicazione di CCNL di settore, di cui all'art.51 del D. Lgs. 81/2015.
2. A tal fine all'allegato n. 5 (Elenco del personale attualmente impiegato) del presente capitolato speciale d'appalto è riportato l'elenco del personale attualmente impiegato.
3. La ditta aggiudicataria dovrà presentare, in osservanza di quanto stabilito dalle Linee Guida ANAC n.13 approvate con deliberazione n.114 del 13.02.2019, un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione delle clausole sociali, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).
4. La mancata presentazione del piano di riassorbimento, anche a seguito del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale, con la conseguenza che l'offerta presentata è da qualificarsi come condizionata e, pertanto, inammissibile.
5. La ditta aggiudicataria dovrà fornire i dati relativi al personale utilizzato nel corso dell'esecuzione, al fine di poter indicare tali dati in una successiva procedura.
6. Il contratto collettivo applicabile in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto prevalente dell'affidamento è: Pubblici esercizi Ristorazione collettiva

Art. 38 – Esecuzione del servizio in pendenza di stipula

1. La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta stessa, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 39 - Contenzioso

1. Il Foro di Udine sarà competente per dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione del presente capitolato speciale d'appalto e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti.
2. Il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

Art. 40- Spese contrattuali

1. 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. 41 – Trattamento dei dati personali

1. L'esecuzione delle attività oggetto dell'appalto implica un trattamento di dati personali che l'aggiudicatario si obbliga ad effettuare nel rispetto del D. Lgs. n.196/2003 e del Reg. UE 2016/679. In particolare l'aggiudicatario si obbliga ad uniformarsi alle disposizioni di cui al regolamento europeo ed alle eventuali ulteriori disposizioni impartitegli dal Titolare del Trattamento dei dati personali – ovvero il Sindaco pro tempore del Comune di Tricesimo.
2. Con la partecipazione alla gara, inoltre, l'appaltatore accetta espressamente, in caso di aggiudicazione, di essere nominato, per la durata dell'appalto, Responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art.28 del regolamento europeo e, per l'effetto, si obbliga a:
 - a. curare che i trattamenti siano svolti nel pieno rispetto della legislazione vigente, nonché della normativa per la protezione dei dati personali ivi inclusi, oltre al regolamento europeo, anche gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dal Garante per la protezione dei dati personali;

- b. eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto e, comunque, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono raccolti;
- c. qualora sorgesse la necessità di trattamenti sui dati personali diversi ed eccezionali rispetto a quelli normalmente eseguiti, il soggetto gestore dovrà darne preventiva informazione all'Amministrazione Comunale;
- d. attivare le necessarie procedure aziendali, per identificare gli "Incaricati del trattamento" ed organizzarli nei loro compiti;
- e. verificare la costante adeguatezza del trattamento alle prescrizioni relative alle misure di sicurezza di cui al regolamento europeo, così da ridurre al minimo i rischi di perdita e distruzione, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta;
- f. garantire, tramite autocertificazione, da fornire all'Amministrazione Comunale, che il trattamento dei dati è effettuato in piena conformità a quanto previsto dal regolamento europeo anche con particolare riferimento alle misure minime di sicurezza implementate;
- g. consentire all'Amministrazione Comunale eventuali verifiche periodiche circa l'adeguatezza e l'efficacia delle misure di sicurezza adottate ed il pieno e scrupoloso rispetto delle norme, assicurando alla stessa a tal fine piena collaborazione;
- h. fornire all'Amministrazione Comunale, laddove richiesto, una dichiarazione scritta di conformità delle misure di sicurezza adottate per il trattamento dei dati nell'ambito delle attività svolte alle disposizioni del regolamento europeo;
- i. informare l'Amministrazione Comunale, di qualsiasi richiesta di esercizio dei diritti di cui al regolamento europeo dovesse pervenirgli e fornire la massima assistenza per soddisfare tali richieste.

Art. 42 – Norma di rinvio

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia nonché alle disposizioni contenute nel codice civile.