

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI TEREZANO, LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI POZZUOLO DEL FRIULI (UD), PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018-2018/2019 E 2019/2020.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG.: lotto UNO 7054706F8B - lotto DUE 7054708136

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- Art. 1 - Oggetto
- Art. 2 - Durata
- Art. 3 - Valore dell'appalto
- Art. 4 - Avvio dell'esecuzione del contratto ed eventuali sospensioni
- Art. 5 - Fasi del servizio di ristorazione e servizi accessori
- Art. 6 - Tipologia dell'utenza e del servizio

TITOLO II - MENU', DIETE E DERRATE ALIMENTARI

- Art. 7 - Menù
- Art. 8 - Menù particolari
- Art. 9 - Diete Speciali
- Art. 10 - Caratteristiche e consegna delle derrate alimentari
- Art. 11 - Preparazione e cottura dei pasti
- Art. 12 - Requisiti del centro di produzione pasti veicolati - Controllo di qualità
- Art. 13 - Norme e modalità di distribuzione dei pasti
- Art. 14 - Norme per la veicolazione dei pasti

TITOLO III - PERSONALE

- Art. 15 - Personale
- Art. 16 - Osservanza delle norme in materia di lavoro
- Art. 17 - Direzione del Servizio-Referente

TITOLO IV - CONTROLLI QUALITA' DEL SERVIZIO

- Art. 18 - Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 19 - Piano autocontrollo
- Art. 20 - Controlli di qualità della produzione e del servizio
- Art. 21 - Garanzie e tutela dell'utenza

TITOLO V - STRUTTURE E ATTREZZATURE

- Art. 22 - Consegna beni immobili e mobili del centro cottura e refettori
- Art. 23 - Impiego stoviglieria

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

TITOLO VI – ONERI A CARICO DEL GESTORE E DEL COMUNE

- Art. 24 - Oneri a carico del gestore
- Art. 25 - Oneri a carico del Comune

TITOLO VII – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

- Art. 26 - Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore
- Art. 27 - Verifica di conformità
- Art. 28 - Adeguamento/revisione dei prezzi
- Art. 29 - Variazioni entro il 20%

TITOLO VIII – PAGAMENTI

- Art. 30 - Condizioni di pagamento
- Art. 31 – Verifiche relative agli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari

TITOLO IX – GARANZIE, RESPONSABILITA' E PENALITA'

- Art. 32 - Garanzie inerenti la corretta esecuzione del contratto
- Art. 33 - Responsabilità
- Art. 34 - Coperture assicurative
- Art. 35 – Cauzione definitiva
- Art. 36 - Penalità e sanzioni afferenti la gestione del servizio

TITOLO X – SITUAZIONI PATOLOGICHE

- Art. 37 - Risoluzione del contratto
- Art. 38 – Recesso dell'Amministrazione
- Art. 39 - Cause ostative all'esecuzione dell'appalto e sospensione dell'appalto per volontà dell'Amministrazione – Recesso dell'appaltatore.

TITOLO XI – SITUAZIONI EVENTUALI DELL'APPALTATORE

- Art. 40 - Subappalto
- Art. 41 - Cessione del contratto
- Art. 42 - Cessione dei crediti maturati in relazione all'esecuzione del contratto

TITOLO XII CLAUSOLE STANDARD

- Art. 43 - Verifiche sedi di servizio
- Art. 44 - Responsabile del trattamento dei dati personali
- Art. 45 - Effetto obbligatorio del contratto
- Art. 46 - Definizione delle controversie
- Art. 47 – Stipula contratto e spese contrattuali
- Art. 48 - Esecuzione in pendenza di stipula
- Art. 49 - Elezione domicilio
- Art. 50 - Normativa di riferimento e richiamo al codice di comportamento
- Art. 51 - Accettazione espressa di clausole

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

ART 1 - OGGETTO

Il presente appalto, suddiviso in due lotti, ha come oggetto il servizio di ristorazione scolastica, meglio sotto dettagliato nei punti a) e b) , a favore degli alunni e del personale della scuola dell'infanzia di Terenzano, di via Vieris, della scuola Primaria di Pozzuolo del Friuli, di Via V° Novara, e della Scuola Secondaria di primo grado di Pozzuolo del Friuli, di Via V° Novara:

- a) Fornitura, preparazione e distribuzione dei pasti destinati agli alunni e agli insegnanti della scuola dell'infanzia di Terenzano, compresa la fornitura delle merende per gli alunni della stessa scuola, mediante l'utilizzo del centro di cottura presente presso la stessa scuola. Il servizio dovrà essere reso mediante utilizzo di personale della Ditta aggiudicataria nella misura di n. 2 CUOCHE , per la preparazione pasti e distribuzione degli stessi, di personale per la distribuzione dei pasti, adeguato alle esigenze dello stesso servizio in termini di numero, capacità e formazione professionale - 1° lotto.
- b) Fornitura, produzione e distribuzione di pasti pronti per il consumo, preparati con il sistema del legame "fresco-caldo" (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura, prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente) destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti della scuola primaria e secondaria di primo grado di Pozzuolo del Friuli. Il pranzo verrà consumato presso il refettorio della scuola primaria. Solo per i primi piatti la cottura della pasta e del riso dovrà avvenire presso la cucina della scuola primaria ed anche i salumi dovranno essere affettati presso il suddetto centro cottura. Nella mancata disponibilità del centro di cottura scolastico, la ditta si impegna a veicolare anche i primi piatti – 2° lotto .

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà anche fornire, eventualmente trasportare e installare a propria cura e spese ed in tempo utile per l'inizio del servizio tutte le attrezzature e gli elettrodomestici ritenuti necessari al funzionamento dei centri cottura situati presso la scuola dell'infanzia e la scuola primaria e dei plessi di somministrazione presso la scuola dell'infanzia e primaria.

La ditta aggiudicataria si impegna, su eventuale richiesta dell'Amministrazione comunale, a mettere a disposizione presso il refettorio della scuola primaria di Pozzuolo del Friuli, in comodato

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

d'uso gratuito, con relativo trasporto dello stesso, idoneo banco di distribuzione tipo self-service correttamente dimensionato e attrezzato per la distribuzione dei pasti agli alunni della stessa scuola mentre nel centro di cottura della scuola primaria, sempre in comodato d'uso gratuito, idoneo frigorifero e affettatrice professionale.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di adeguare il servizio di refezione agli eventuali mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica.

ART. 2 - DURATA

La durata del presente appalto è fissata in tre anni scolastici e precisamente a.s. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020, a decorrere dall'1.09.2017, con scadenza al 30.06.2020.

Nei limiti di cui all'art. 63 c. 5 del d.lgs 50/2016 la stazione appaltante si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla sottoscrizione del contratto (a.s. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023), nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi posti alla base del presente affidamento e nel rispetto dell'art 63 comma 5, alle stesse condizioni dell'appalto iniziale. L'affidamento della ripetizione di tali servizi potrà avvenire su apprezzamento discrezionale della Stazione Appaltante entro la scadenza dell'originario contratto, sulla base di considerazioni che terranno conto delle modalità di esecuzione del servizio.

Inoltre, ai sensi dell'art 106 del d.lgs 50/2016 e ss.mm.ii., l'appalto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo aggiudicatario e comunque per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante vigenti alla data di naturale scadenza dell'appalto. In tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di accettare la proroga.

E' in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto.

Entro il mese di maggio di ogni anno è prevista una verifica a carico del Comune sulla gestione del servizio nel suo complesso per l'anno scolastico in corso, ed in particolare sulla rispondenza dello stesso alle condizioni stabilite dall'amministrazione.

ART. 3 - VALORE DELL'APPALTO

- a) Il valore complessivo triennale stimato del presente appalto al netto dell'IVA risulta essere pari ad € 707.340,00 (settecentosettemilatrecentoquaranta/00), di cui € 7.500,00 (settemilamilacinquecento/00) relativi agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre a iva di legge.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

L'ulteriore importo stimato, al netto dell'IVA, relativo all'eventuale affidamento all'aggiudicatario della ripetizione di servizi analoghi a quelli posti alla base del presente affidamento, a discrezione della stazione appaltante, per ulteriori 3 anni scolastici, è pari ad € 707.340,00 (settecentosettecentoquaranta/00), di cui € 7.500,00 (settemilacinquecento/00) relativi agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre a IVA di legge, di cui è stato tenuto conto per la determinazione della soglia ai sensi dell'art. 35 c. 4 del d.lgs 50/2016.

L'ulteriore importo stimato dell'appalto relativo all'eventuale proroga tecnica per sei mesi risulta al netto dell'Iva pari ad € 117.890,00 (centodiciasettemilaottocentonovanta/00), di cui € 1.250,00 al netto di IVA relativi ad oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo complessivo stimato dell'appalto posto a base di gara per lo svolgimento del servizio in oggetto per la durata di sei anni (3 anni + 3 anni) oltre al periodo di sei mesi per l'eventuale proroga tecnica è pari ad € 1.516.320,00 (unmilione cinquecento sedicimilatrecentoventi/00) al netto dell'IVA oltre a € 16.250,00 (sedicimiladuecentocinquanta/00), al netto dell'IVA, per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

Il valore dell'appalto risulta così suddiviso in due lotti :

1° Lotto : Fornitura, preparazione e distribuzione dei pasti destinati agli alunni e agli insegnanti della scuola dell'infanzia di Terenzano e fornitura delle merende per gli alunni della stessa scuola, di cui alla lettera a) del precedente articolo 1), per un fabbisogno complessivo annuo valutabile in via orientativa in n. 20.500 (ventimilacinquecento) pasti da erogarsi agli alunni/insegnati (meglio dettagliati al succ. art. 6), comprensivi di n. 18.500 merende destinate agli alunni:

- Valore presunto annuo (IVA esclusa) € 110.700,00 (centodiecimilasettecento/00) oltre a € 1.500,00 (millecinquecento/00) -IVA esclusa- per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato sull'importo presunto di un singolo pasto a base d'asta pari ad € 5,40 (cinque/40) oltre a IVA di Legge, con la precisazione che i pasti destinati agli insegnanti, composti da solo primo o secondo e contorno, e stimati in n. 2.000 pasti annui, dovranno venire conteggiati e fatturati ad un costo forfettario iva compresa di € 2,75 (due/75);
- Valore presunto triennale pari ad € 332.100,00 (trecentotrentaduemilacento/00) -IVA esclusa- oltre a € 4.500,00 (quattromilacinquecento/00) -IVA esclusa- per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso.
-

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

2° Lotto : Fornitura, produzione e la distribuzione di pasti pronti per il consumo, preparati con il sistema del legame “fresco-caldo” destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti della scuola primaria di Pozzuolo del Friuli, di cui alla lettera b) del precedente articolo 1. per un fabbisogno complessivo annuo valutabile in via orientativa in n. 17.400 (diciassettemilaquattrocento) pasti da erogarsi agli alunni/insegnati e la fornitura, produzione e distribuzione di pasti pronti per il consumo, preparati con il sistema del legame “fresco-caldo” destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti della scuola secondaria di primo grado di Pozzuolo del Friuli, di cui alla lettera b) del precedente articolo 1. per un fabbisogno complessivo annuo valutabile in via orientativa in n. 5.300 (cinquemilatrecento) pasti da erogare agli stessi alunni/insegnanti (meglio dettagliati al successivo art. 6).

- Valore presunto annuo (IVA esclusa) € 122.580,00 (centoventiduemilacinquecentoottanta/00) oltre a € 1.000,00 (mille/00) -IVA esclusa- per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato sull'importo presunto di un singolo pasto a base d'asta pari ad € 5,40 (cinque/40) oltre a IVA di Legge, con la precisazione che i pasti destinati agli insegnanti, composti da solo primo o secondo e contorno e stimati in n. 700 pasti annui, complessivi per entrambe le scuole, dovranno venire conteggiati e fatturati ad un costo forfettario iva compresa di € 2,75 (due/75);
- Valore presunto triennale pari ad € 367.740,00 (trecentosessantasettemilasettecentoquaranta/00) - IVA esclusa- oltre a € 3.000,00 (tremila/00) -IVA esclusa- per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso.

Il valore complessivo risultante dall'offerta della ditta aggiudicatrice costituisce il valore del contratto ed i valori unitari nella stessa espressi costituiscono i riferimenti per il calcolo periodizzato delle prestazioni.

b) La gara sarà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 e 3 del D.Lgs. 50/2016, sulla base dei seguenti elementi:

- elementi tecnici qualitativi, con attribuzione di un punteggio massimo di 70 punti
- elementi prezzo, con attribuzione di un punteggio massimo di 30 punti.

L'aggiudicazione avverrà per singoli lotti sulla scorta di distinte graduatorie. Le ditte potranno partecipare a uno o a entrambi i lotti.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

L'aggiudicazione della gara avverrà anche in caso di una sola offerta purchè soddisfacente ed economicamente congrua, non anormale, con valutazione dell'offerta anomala secondo quanto previsto dall'art. 97 del citato decreto

L'attribuzione del punteggio avverrà secondo i seguenti criteri:



- Offerta tecnico – qualitativa

PRIMO LOTTO

Il criterio di valutazione utilizzato è il metodo aggregativo compensatore con attribuzione discrezionale dei coefficienti secondo le linee guida di cui all'allegato "P" del Regolamento attuativo del Codice degli appalti. I valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari vengono poi sommati; tali somme provvisorie vengono poi trasformate in coefficienti definitivi, riportando a 1 la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme prima calcolate.

Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Sub-pesi ponderali	n. facciate max	Formato facciate	Peso ponderale
1. ILLUSTRAZIONE DELLA PROGETTUALITA' PER SOSTENERE LO SVILUPPO QUALITATIVO DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (peri ponderali: 70)					
A1) qualità del sistema di produzione pasti					
Qualità del sistema di produzione pasti <i>Nota: Ai fini della valutazione di questa area, si richiede che nella relazione illustrativa dei centri di cottura individuati e presente alla scuola dell'infanzia, vengano messi in evidenza i rapporti intercorrenti tra le attività, sia per produzione totale, sia per risorse tecnologiche, sia per risorse umane che per qualsiasi altra voce, specificamente dedicate alle mense oggetto del presente appalto e le stesse attività complessive dei centri.</i>	Verrà valutata la documentazione relativa a:				25
	a) alla struttura produttiva del centro di cottura utilizzato ed organizzazione della produzione (della fase di approvvigionamento delle derrate a quella di confezionamento dei cibi cucinati);	3	6	A4	
	b) documentazione relativa al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) adottato nel centro di produzione e nel centro di cottura scolastico;	5	4	A4	
	c) documentazione relativa al numero ed alla qualità dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati dagli addetti al centro di produzione negli ultimi tre anni;	5	2	A4	
	d) documentazione relativa alla politica degli approvvigionamenti alimentari seguita, in termini di trasparenza, alla qualità dei prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti con specifico riferimento a criteri e modalità di controllo e selezione degli stessi;	10	4	A4	

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

	e) eventuale documentazione relativa alle certificazioni possedute dalla ditta.	2	2	A4	
A2) Qualità della gestione delle emergenze					
Qualità della gestione delle emergenze	a) Verranno valutate le misure predisposte dalla Ditta per far fronte a tutte le possibili criticità nella gestione del servizio di fornitura e preparazione dei pasti come, ad esempio, la necessità di individuare un ulteriore centro di cottura di emergenza, l'indisponibilità di alcuni prodotti, la rottura dei rapporti con i fornitori, l'improvvisa mancanza di personale ecc...		3	A4	10
A3) Qualità del sistema di distribuzione					
	Si valuterà la documentazione relativa :				
Qualità del sistema di distribuzione	a) al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) che si propone di adottare nei centri di distribuzione, il quale deve essere pertinente alle mense scolastiche oggetto dell'appalto;	3	4	A4	25
	b) numero del personale addetto alla distribuzione dei pasti agli alunni della scuola, con indicazione dei tempi tecnici ritenuti idonei per una corretta distribuzione in riferimento al numero dei pasti medio giornaliero (puramente indicativo) di - 102 per la scuola dell'infanzia (5 gg a settimana) (indicare il monte ore giornaliero e settimanale garantito da ciascuna unità lavorativa ed il numero di unità lavorative utilizzate)	10	4	A4	
	c) il programma di aggiornamento professionale del personale assegnato alle mense della scuola	4	2	A4	
	d) documentazione relativa alle iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie) in accordo e collaborazione con l'Amministrazione Comunale, l'Azienda sanitaria e le scuole /campagne informative, giornate di animazione , pubblicazioni divulgative ecc);	8	4	A4	
A4) Qualità del sistema di trasporto					

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

a) documentazione relativa all'organizzazione della fase di trasporto dei generi alimentari alla scuola	Verrà valutata la documentazione relativa all'organizzazione della fase di trasporto dei generi alimentari (numero, tipo, requisiti e caratteristiche degli automezzi utilizzati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto, orari non coincidenti con i momenti di massima attività della cucina, ecc...	3	A4	10
Totale		38		70



Offerta tecnico – qualitativa **SECONDO LOTTO**

Il criterio di valutazione utilizzato è il metodo aggregativo compensatore con attribuzione discrezionale dei coefficienti secondo le linee guida di cui all'allegato "P" del Regolamento attuativo del Codice degli appalti. I valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari vengono poi sommati; tali somme provvisorie vengono poi trasformate in coefficienti definitivi, riportando a 1 la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme prima calcolate.

Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Sub-pesi ponderali	n. facciate max	Formato facciate	Peso ponderale

1. ILLUSTRAZIONE DELLA PROGETTUALITÀ PER SOSTENERE LO SVILUPPO QUALITATIVO DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (peri ponderali: 70)

A1) qualità del sistema di produzione pasti

Qualità del sistema di produzione pasti	Criteri di valutazione	Sub-pesi ponderali	n. facciate max	Formato facciate	Peso ponderale
<p>Nota: Ai fini della valutazione di questa area, si richiede che nella relazione illustrativa del centro di cottura individuato e presente alla scuola primaria, vengano messi in evidenza i rapporti intercorrenti tra le attività, sia per produzione totale, sia per risorse tecnologiche, sia per risorse umane che per qualsiasi altra voce, specificamente dedicate alle mense oggetto del presente appalto e le stesse attività complessive del centro.</p>	Verrà valutata la documentazione relativa a:				25
	a) alla struttura produttiva del centro di cottura utilizzato (dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, unità di personale utilizzate, numero complessivo di pasti confezionati giornalmente e tipologia di pasti – ovvero per quale tipo di utenza sono preparati – dotazione tecnologica di materiali, attrezzature, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti ecc) ed organizzazione della produzione (della fase di approvvigionamento delle derrate a quella di confezionamento dei cibi cucinati);	7	6	A4	
	b) documentazione relativa al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) adottato nel centro di produzione e nel centro di cottura scolastico;	4	4	A4	
	c) documentazione relativa al numero ed alla qualità dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati dagli addetti al centro di produzione negli ultimi tre anni;	3	2	A4	

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

	d) documentazione relativa alla politica degli approvvigionamenti alimentari seguita, in termini di trasparenza, alla qualità dei prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti con specifico riferimento a criteri e modalità di controllo e selezione degli stessi;	8	4	A4	
	e) eventuale documentazione relativa alle certificazioni possedute dalla ditta.	3	2	A4	
A2) Qualità della gestione delle emergenze					
Qualità della gestione delle emergenze	a) Verranno valutate le misure predisposte dalla Ditta per far fronte a tutte le possibili criticità nella gestione del servizio di fornitura e preparazione dei pasti come, ad esempio, la necessità di individuare un ulteriore centro di cottura di emergenza, l'indisponibilità di alcuni prodotti, la rottura dei rapporti con i fornitori, l'improvvisa mancanza di personale ecc...		3	A4	10
A3) Qualità del sistema di distribuzione					
	Si valuteranno le offerte relativamente a :				
Qualità del sistema di distribuzione	a) al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) che si propone di adottare nei centri di distribuzione, il quale deve essere pertinente alle mense scolastiche oggetto dell'appalto;	3	4	A4	28
	b) numero del personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle due scuole, con indicazione dei tempi tecnici ritenuti idonei per una corretta distribuzione in riferimento al numero dei pasti medio giornaliero (puramente indicativo) di - 73 per la scuola secondaria di primo grado (sono previsti due giorni a settimana) - 100 per la scuola primaria (per 5 gg a settimana); (indicare il monte ore giornaliero e settimanale garantito da ciascuna unità lavorativa ed il numero di unità lavorative utilizzate nella mensa)	10	3	A4	
	c) il programma di aggiornamento professionale del personale assegnato alla mensa delle due scuole.	4	2	A4	
	d) fornitura del software per la gestione informatizzata della raccolta delle presenze degli utenti in mensa e per la gestione dei pasti prenotati	3	1	A4	

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

	e) fornitura di pasti gratuiti per gli utenti delle due scuole, fino a un numero massimo di 5 pasti complessivi a settimana, con attribuzione di un numero di punti proporzionale al numero di pasti forniti come segue: -per n.5 pasti gratuiti, assegnazione di 5 punti - per n. 3 pasti gratuiti, assegnazione di 3 punti -per n. 1 pasto gratuito, assegnazione di 1 punto -per nessun pasto gratuito, assegnazione di zero punti	5	1	A4	
	f) documentazione relativa alle iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie) in accordo e collaborazione con l'Amministrazione Comunale, l'Azienda sanitaria e le scuole /campagne informative, giornate di animazione , pubblicazioni divulgative ecc);	3	3	A4	
A4) Qualità del sistema di trasporto					
a) documentazione relativa all'organizzazione della fase del trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole interessate	Verrà valutata la documentazione relativa all'organizzazione della fase di trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole interessate (numero, tipo, requisiti e caratteristiche degli automezzi utilizzati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto, piano di distribuzione dei pasti con relativi percorsi e tabelle di marcia, unità di personale utilizzate ecc...)		3	A4	7
Totale			38		70

- Offerta economica VALIDA PER UNO O ENTRAMBI I LOTTI

- Offerta economica, contenente l'indicazione del prezzo globale d'offerta – inferiore al prezzo posto a base di gara, espresso in cifre e in lettere ed il conseguente ribasso percentuale (con tre decimali), anch'esso espresso in cifre ed in lettere, rispetto al prezzo posto a base di gara soggetto a ribasso.
- Il parametro **Prezzo** corrisponde ad un totale di 30 **pesi ponderali**, che verranno attribuiti alla migliore offerta.
- Alle altre saranno assegnati pesi ponderali ridotti derivanti dalla moltiplicazione del coefficiente (C) per il punteggio per singoli lotti, in base alla seguente formula:

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Se il valore dell'offerta è MINORE o UGUALE alla soglia	Se il valore dell'offerta è MAGGIORE della soglia
$C_i = \frac{X * A_i}{A_{soglia}}$	$C_i = X + (1,00 - X) * \frac{(A_i - A_{soglia})}{(A_{max} - A_{soglia})}$
<p>Ove:</p> <p>C_i = coefficiente attribuito al concorrente iesimo</p> <p>A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo</p> <p>A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti</p> <p>X = 0,90</p>	

In caso di parità del totale (tot pesi ponderali qualità + tot pesi ponderali prezzo) si aggiudicherà all'impresa che ha offerto il maggior ribasso. In caso di ulteriore parità si procederà in base a sorteggio.

Si precisa che, in caso di imprese riunite, l'offerta deve essere espressa dall'impresa mandataria "in nome e per conto proprio e delle mandanti". Qualora i soggetti di cui all'art. 45, comma 1 del D. Lgs. 50/2016, non siano ancora costituiti, si applica l'art. 48, comma 8, del D. Lgs. 50/2016.

Non sono ammesse offerte in aumento.

ART 4 - AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO ED EVENTUALI SOSPENSIONI

La stazione appaltante nominerà un direttore dell'esecuzione SE DOVUTO altrimenti il direttore dell'esecuzione è il Responsabile del procedimento.

L'aggiudicatario è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'aggiudicatario non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Per quanto riguarda la sospensione dell'esecuzione, si rinvia a quanto previsto dall'art. 308 D.P.R. 207/2010.

ART. 5 - FASI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E SERVIZI ACCESSORI

Il centro cottura per i pasti della scuola dell'infanzia di Terenzano è situato nei locali della stessa scuola. Per i pasti destinati agli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado, rimangono attivi presso la scuola primaria, invece, solo il servizio di sporzionamento, lavaggio delle stoviglie e refettorio ad uso delle stesse scuole, oltre che, la cottura dei soli primi piatti e l'affettaggio dei salumi destinati agli utenti di entrambe le scuole primaria e secondaria di primo grado, da effettuarsi presso la cucina della scuola primaria.

Premesso che dovranno essere utilizzati

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

- Il centro di cottura presente presso la scuola dell'infanzia di Terenzano per la preparazione dei pasti per la stessa scuola;
- Il centro di cottura presente presso la scuola primaria per la cottura dei primi piatti per la scuola primaria e secondaria di primo grado di Pozzuolo del Friuli e il centro di cottura dell'appaltatore per la preparazione delle restanti pietanze destinate alla scuola Primaria e secondaria di primo grado.
- Refettori presenti nella scuola dell'infanzia per gli alunni della scuola dell'infanzia e nella scuola primaria per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado

Le fasi del servizio di ristorazione scolastica sono quelle di seguito specificate:

- a) fornitura, preparazione pasti presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia di Terenzano e distribuzione pasti per gli alunni e docenti della stessa scuola dell'Infanzia nelle giornate dal lunedì al venerdì – refettorio presso la scuola;
- b) fornitura pasti veicolati per gli alunni e docenti della scuola primaria e secondaria di primo grado di Pozzuolo del Friuli, di cui solo per i primi piatti la cottura della pasta e del riso dovrà avvenire presso la cucina della stessa scuola primaria (così come i salumi dovranno essere affettati presso il suddetto centro di cottura) e distribuzione pasti agli stessi utenti della scuola primaria nelle giornate dal lunedì al venerdì e agli utenti della scuola secondaria di primo grado in due giornate settimanali da definire ad inizio anno scolastico – refettorio per gli alunni di entrambe le scuole primaria e secondaria di primo grado presso la scuola primaria;

Servizi accessori come di seguito specificati, validi per tutti i plessi scolastici:

- c) raccolta quotidiana delle prenotazioni delle merende del mattino e dei pasti per la scuola dell'infanzia di Terenzano e delle prenotazioni dei pasti per la scuola primaria e secondaria di primo grado, tramite gli addetti scolastici ;
- d) ordini e fornitura derrate alimentari, stoccaggio e conservazione delle stesse;
- e) tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti nella mensa scolastica;
- f) apparecchiatura tavoli e riordino tavoli;
- g) pulizia e sanificazione ordinaria giornaliera con il riassetto dopo il pranzo (pulizia sedie, tavoli); i prodotti di sanificazione e di sanitizzazione devono essere a norma di legge ed accompagnati da scheda tecnica e di sicurezza (DM 7 settembre 2002, Reg. CE 1907/2006 e successive modifiche);
- h) pulizia e sanificazione dei servizi igienici e dei locali, con relativi attrezzature ed arredi, utilizzati dal personale addetto alla cucina;

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

- i) pulizia e sanificazione straordinaria, da effettuare alla fine e all'inizio dell'anno scolastico, dei locali adibiti a cucine, magazzini, refettori, zona servizi igienici e spogliatoi (arredi, pavimenti, vetrate, porte, pareti lavabili, sanitari, termosifoni, ecc.);
- j) pulizia stoviglieria e attrezzature della cucina in tutti tre i plessi;
- k) acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature, compresi detersivi e prodotti vari per il funzionamento della lavastoviglie ubicate nelle varie cucine, nonché prodotti e materiale di consumo per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, tovaglioli e tovaglie di carta ecc...)
- l) raccolta dei rifiuti derivanti dalla gestione della cucina ed eliminazione negli appositi cassonetti dedicati al rifiuto umido, secco, carta/cartone, non riciclabile, presenti nella zona di pertinenza delle scuole – raccolta differenziata dei rifiuti-
- m) fornitura dei beni di consumo e dei materiali di allestimento apparecchiatura (tovaglette e tovaglioli a perdere); reintegro del materiale di cucina usurato o danneggiato durante il periodo di vigenza del contratto (es. pentole, stoviglie, bicchieri ecc.);
- n) prima dell'inizio e dell'appalto predisposizione dei piani di autocontrollo delle cucine, richiesta delle autorizzazioni sanitarie per l'uso del centro cottura e dei refettori a servizio delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado. Predisposizione di tutta la documentazione necessaria per il relativo ottenimento dell'autorizzazione alla preparazione e somministrazione dei pasti. Effettuazione dei controlli previsti dalla normativa in materia di HACCP.
- o) Comunicazione immediata al Comune in ordine ad eventuali operazioni di disinfestazione derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche dei locali delle mense scolastiche;
- p) Realizzazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza eventualmente previste in sede di presentazione dell'offerta;
- q) Attività connesse con la realizzazione delle iniziative in favore dell'utenza scolastica e/o dell'Amministrazione Comunale proposte dalla Ditta in sede di offerta;
- r) Ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente capitolato;

Per quanto riguarda le operazioni di pulizia sopra indicate la Ditta appaltatrice si impegna ad adottare, ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali (di cucina, di refezione e di servizio) della mense scolastiche e delle relative attrezzature non inferiore allo standard minimo come di seguito individuato:

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

PROGRAMMA MINIMO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

FREQUENZA: ATTREZZATURE, SUPERFICI, LOCALI

Dopo ogni uso: Fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, arredi, sala;

Giornalmente: Pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitore per i rifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio;

Settimanalmente: Cappe, frigoriferi, davanzali;

Quindicinalmente: Superfici finestrate, infissi e vetrate;

Mensilmente: Pareti lavabili area cucina, lavastoviglie (manutenzione e sanificazione),.

Bimestralmente: Eventuali tapparelle o veneziane interne, altre pareti.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti adatti al materiale con cui devono venire a contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detersione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dall'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine" nonché alla conformazione e alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge il servizio.

In caso di particolari problematiche di natura tecnica degli impianti, attrezzature e della cucina della scuola dell'infanzia di Terenzano o di altri aspetti dipendenti dalla ditta, la ditta aggiudicataria potrà fare richiesta, adeguatamente motivata, di veicolazione. Il Comune potrà rilasciare l'autorizzazione disponendone anche il periodo di durata. In ogni caso il gestore non potrà disporre la veicolazione di propria iniziativa senza aver ottenuto previamente l'autorizzazione.

Nel caso in cui durante la vigenza del contratto, per interventi di ristrutturazione degli edifici scolastici o per altre cause dipendenti dall'Amministrazione comunale, il centro cottura dovesse rendersi indisponibile, l'aggiudicatario dovrà garantire comunque la preparazione dei pasti.

Il Comune si riserva di chiedere alla ditta aggiudicataria ulteriori servizi aggiuntivi in occasione di celebrazioni, manifestazioni, feste. In tal caso il corrispettivo sarà previamente concordato di volta in volta.

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E DEL SERVIZIO

Il servizio prevede la fornitura dei pasti a seconda delle diverse tipologie di utenza e precisamente:

- alunni della scuola dell'infanzia: merenda della mattina, pranzo;

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

- alunni della scuola primaria: pranzo;
- alunni della scuola secondaria di primo grado: pranzo
- personale scolastico docente operante presso i singoli plessi scolastici (preventivamente autorizzato dal dirigente scolastico in quanto in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa): pranzo composto da solo primo o secondo e contorno;
- altro personale educativo (dipendente da cooperativa, ditta, ecc.) operante nella scuola primaria nella misura di numero 2 persone al giorno preventivamente autorizzate : pranzo;

Il numero dei pasti da fornire in un anno scolastico è stimato in (dati storici riferibili all'anno scolastico 2015/2016):

ALUNNI:	Scuola dell'Infanzia	Pasti anno n.18.500 (diciottomilacinquecento)
		Merenda n.18.500 (diciottomilacinquecento)
	Scuola Primaria	Pasti anno n. 17.000 (diciasettemila)
	Scuola Secondaria di primo grado	Pasti anno n. 5.000 (cinquemila)
ADULTI	Scuola dell'Infanzia	Pasti anno 2.000 (duemila)
	Scuola Primaria	Pasti anno 400 (quattrocento)
	Scuola Secondaria di primo grado	Pasti anno 300 (trecento)

Il numero dei pasti medio giornaliero ed annui del personale insegnante e degli alunni, presunto sulla base dell'esperienza degli ultimi anni è il seguente:

Sedi di servizio/plessi scolastici	TOTALE PASTI GIORNALIERI INSEGNANTI	TOTALE MEDIO ANNUO PASTI INSEGNANTI	TOTALE PASTI GIORNALIERI ALUNNI	TOTALE MEDIO ANNUO PASTI ALUNNI
SCUOLA DELL'INFANZIA	11	2.000	102	18.500
SCUOLA PRIMARIA	2/3	400	100	17.000
SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO	3	300	73	5.000

I dati di cui sopra hanno valore puramente indicativo, in quanto il consumo è subordinato all'effettiva presenza degli utenti che richiederanno il servizio e da altre cause o circostanze non prevedibili. Inoltre il quantitativo dei pasti giornalieri da fornire quotidianamente sarà determinato dalle presenze effettive.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

L'aggiudicatario ha l'obbligo di iniziare l'erogazione dei pasti e merende a partire dall'inizio di ogni anno scolastico o, in subordine, dalla data fissata dal Comune, previamente comunicata con 10 gg. di anticipo.

Un operatore per ciascun plesso scolastico, i cui nominativi verranno resi noti alla ditta all'inizio di ogni anno scolastico, comunicherà quotidianamente entro le ore 9.15 all'aggiudicatario il numero di pasti da fornire per gli alunni e per i docenti in base alle presenze effettive (per un numero massimo di cinque persone il termine orario sopra citato, viene posticipato alle ore 11.00 del mattino), fatto salvo l'attivazione di sistemi informatizzati che escludono l'intervento diretto degli addetti per una o più scuole.. La ditta dovrà consegnare i pasti in tempi utili affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente all'ora prefissata, dettagliatamente precisata successivamente.

In caso di sciopero, la ditta verrà preavvisata con sollecitudine; nella giornata di sciopero la scuola dovrà comunicare entro le ore 9.00 del giorno stesso il numero delle presenze.

In caso di sciopero del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà darne preavviso alla stazione appaltante 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, la stazione appaltante applicherà la penale prevista nel successivo art. 36.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti obblighi, nessuna penalità sarà imputabile alla ditta aggiudicataria.

Per le gite scolastiche la ditta aggiudicataria, su richiesta delle singole Istituzioni scolastiche o del Comune, dovrà garantire la preparazione di pasti freddi o al sacco (cestini), previa prenotazione da effettuarsi almeno 3 giorni prima del giorno del consumo, allo stesso prezzo di quelli caldi, così come meglio specificato al successivo art. 8.

Il pasto dovrà essere somministrato negli orari richiesti e concordati con le singole istituzioni scolastiche o con il Comune. Tali orari dovranno essere osservati in modo tassativo dalla ditta aggiudicataria.

Gli orari del consumo dei pasti sono i seguenti:

	ORARIO MERENDE	ORARIO PRANZO
SCUOLA DELL'INFANZIA	9.45	12.00
SCUOLA PRIMARIA		13.00
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO		12.50

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Ove si verificassero modificazioni dell'orario di inizio della mensa in corso d'anno verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta che sarà tenuta ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari.

Non è ammesso nessun ritardo dovuto a qualsiasi motivo.

Quotidianamente la ditta emetterà bolla di consegna nel rispetto delle vigenti norme riportante l'ora di consegna, il nome della scuola destinataria ed il numero dei pasti consegnati (una per ciascuna scuola).

TITOLO II

MENÙ, DIETE E DERRATE ALIMENTARI

ART. 7 - MENU'

Per ogni singola scuola i menù proposti giornalmente, differenziati per fasce d'età devono essere conformi ai menù, alle grammature indicati in termini esemplificativi nell'allegato A (linee guida della regione FVG per la ristorazione scolastica dell'anno 2012 e successive variazioni– delibera di giunta regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012) sostituendo la tabella delle grammature degli alimenti ivi contenuta con quella di cui all'allegato B al presente capitolato ed il menu base su 4 settimane contenuto nelle suddette linee guida con quello di cui all'allegato B1 del presente capitolato , comprensivo delle relative specifiche al menu allegate; gli allegati B e B1 costituiscono parte integrante del presente capitolato. I menù dovranno essere articolati con le seguenti tipologie di pietanze in conformità all'allegato B) e B1) ed alle eventuali altre disposizioni dettate dall'Autorità Sanitaria con spuntino solo per la scuola dell'infanzia di Terenzano;

Il pasto per gli alunni sarà costituito da un “primo”, un “secondo”, contorno di verdura fresca o cotta, pane, frutta fresca di stagione o gelato o dolce, oltre all'acqua in conformità agli allegati ed alle eventuali altre disposizioni dettate dall'Autorità Sanitaria con spuntino solo per la scuola dell'infanzia di Terenzano.

E' previsto anche l'inserimento di piatti unici (un primo o un secondo)

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire formaggio parmigiano reggiano grattugiato , olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari da usare nella mensa scolastica.

Le quantità da somministrare per i pasti sono quelle indicate nell'allegata Tabella grammature all'allegato B), nella quale sono indicati tutti i pesi previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Nel menù sono previste ogni giorno verdura e frutta fresca di stagione che dovranno

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

essere scelte in base al calendario di stagionalità ed inoltre dovranno essere variate giornalmente all'interno della settimana.

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle allegate tabelle dietetiche, formulate al crudo e al netto degli scarti;

I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti in giornata.

In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, la ditta è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione.

L'aggiudicatario non potrà apportare nessuna variazione al menù senza il preventivo assenso scritto del Comune.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari.

Ai menù potranno essere apportate le variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria in funzioni di particolari esigenze di interesse pubblico e di specifiche esigenze di determinati utenti, meglio specificato al successivo artt. 8-9. Anche per quanto riguarda le merende si precisa che quelle indicate nel menù potranno subire delle piccole variazioni.

Le variazioni richieste dal gestore e successivamente autorizzate o introdotte dal Comune possono riguardare sia le modalità di cottura di alcuni alimenti, sia la variazione all'interno di uno stesso gruppo alimentare di un cibo (ad esempio la pasta con il riso, oppure lo stracchino con il latteria) sempre nel rispetto del capitolato sia lo spostamento all'interno della settimana di alcune giornate per migliorare la struttura del menù. Anche le merende possono subire dei cambiamenti.

Il Comune inoltre potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Devono venire esposti i menù utilizzati per eventuali diete speciali al fine di essere immediatamente consultati in un'apposita bacheca approntata dalla scuola, nella quale deve trovare collocazione anche il menù settimanale nella sala refezione.

E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- * guasto di uno o più impianti nella realizzazione del pasto previsto;
- * interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. sciopero, incidenti, interruzioni di energia elettrica, gas, ecc.);
- * avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

ART. 8 - MENU' PARTICOLARI

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Nelle ricorrenze di Natale, Pasqua, carnevale e di chiusura anno verrà offerto agli alunni il dolce tradizionale (pandoro/panettone, colomba, crostoli, cioccolato/gelato).

Possono essere previsti inoltre menù tradizionali della nostra regione e di altre regioni o etnici un paio di volte l'anno da concordare con la scuola e l'amministrazione comunale.

E' prevista, a richiesta delle scuole/amministrazione comunale con comunicazione almeno tre giorni prima della gita la fornitura dei cestini per le gite che comprendono solitamente quanto è necessario per un pranzo in relazione alle diverse età.

Il pranzo al sacco che sarà composto per ogni bambino da:

Scuola dell'Infanzia: Panino g 30 con formaggio montasio fresco g 30; Panino g 30 con prosciutto cotto al naturale g 30; Frutta fresca g 300; Dolce g 30; Acqua minerale naturale ml 750;

Scuola Primaria 1° ciclo (6-8 anni): Panino g 40 con formaggio montasio fresco g 40; panino g 40 con prosciutto cotto al naturale g 40; Frutta fresca g 300; Dolce g 30; Acqua minerale naturale ml 1000,

Scuola Primaria 2° ciclo (8-11 anni): Panino g. 50 con formaggio montasio fresco g. 50; panino g. 50 con prosciutto cotto g. 50; frutta fresca g. 400; dolce g. 30; Acqua minerale naturale ml 1250;

Scuola Secondaria di primo grado: Panino g 60 con formaggio montasio fresco g 50; panino g 60 con prosciutto cotto al naturale g 60; Frutta fresca g 400; Dolce g 30; Acqua minerale naturale ml 1500 – .

I cestini dovranno essere portati dalla ditta nel luogo di partenza della gita con il giusto anticipo, sarà compito del gestore fornire le scuole di borse frigorifero per il trasporto del cibo nel rispetto delle temperature previste.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali, di cui all'art. successivo, l'aggiudicatario deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più possibile simile agli stessi.

ART. 9 - DIETE SPECIALI

L'aggiudicatario dovrà fornire:

- diete speciali per comprovate situazioni patologiche, documentate da apposito certificato medico con validità non superiore all'anno
- diete per esigenze etnico-religiose e/o vegetariane o vegane, su formale e specifica richiesta scritta dell'utenza;
- diete "in bianco" per gli alunni convalescenti da malattie gastro-intestinali, su richiesta dell'utenza o su formale richiesta della scuola, in via eccezionale, per altri specifici casi

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

- per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati il gestore, sempre che ne sia stato informato per tempo, provvederà a fornire pasti sulla base di una dieta leggera.

Le diete “in Bianco” o “leggere” dovranno essere costituite da alimenti poveri in grassi animali (no a uova, latte intero, formaggi - ad esclusione di parmigiano/grana ben stagionati o ricotta magra – no a carni grasse e salumi, dolci ad alto tenore di grassi come budini, creme, gelati , cioccolato ecc..) Si consiglia quindi, nel caso di diete in bianco o leggere di fornire un pasto costituito da

- primi piatti asciutti conditi con olio o pomodoro ed eventualmente con poco formaggio grana / parmigiano,
- secondi piatti a base di carne magra o pesce cotti al vapore/alla piastra/al forno oppure ricotta magra o legumi lessati (non in caso di enteriti)
- contorni di verdure crude o cotte al vapore con olio a crudo ed eventualmente limone
- pane
- frutta (in caso di enterite meglio solo mela o pere cotte)

Gli utenti consegneranno le richieste scritte o i certificati medici all’Amministrazione comunale, la quale provvederà ad informare la ditta aggiudicataria.

Per tutti questi tipi di dieta l’aggiudicatario è tenuto a fornire un menù sostitutivo il più possibile simile a quello vigente, pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie.

In particolare per il caso della “dieta no glutine” dovrà fare uso del prontuario dell’Associazione Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.

L’aggiudicatario si impegna ad osservare le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 10 - CARATTERISTICHE E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per tutte le scuole:

- tutti i seguenti prodotti relativi a ortofrutta, lattiero caseari e uova dovranno essere provenienti per almeno il 60% da unità tecnico produttive situate in Regione Friuli Venezia Giulia, mentre pane pizza e dolci secchi dovranno essere di produzione esclusivamente locale (area comunale). Il mancato rispetto di tali condizioni e di quelle sotto indicate è causa di risoluzione del contratto.
- eventuali prodotti di provenienza biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni e a tutto quanto

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

previsto dalla specifica normativa in materia. Dovranno essere forniti in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura e con l'osservanza di tutte le altre prescrizioni in materia. In particolare, sulle etichette delle confezioni dovranno comparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

La Ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione, idonea documentazione resa dal/i proprio/i fornitore/i attestante che i prodotti di provenienza biologica forniti sono conformi a quanto previsto dalla normativa in materia che qui si intende richiamata in ogni sua parte.

- le derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovranno essere fornite con la seguente periodicità minima, fatto salvo un'offerta migliorativa della frequenza di consegna delle materie prime prodotta in sede di gara ed avere le seguenti caratteristiche:

-ortofrutta, provenienti per almeno il 60% da unità tecnico produttive situate in Regione Friuli Venezia Giulia, consegna due volte alla settimana orario 8,00-9,30;

-pane, di produzione esclusivamente locale (area comunale), consegna giornaliera entro le ore 9,15;

-pizza e dolci secchi di produzione esclusivamente locale (area comunale) alle giornate previste dal menù 10,30 – 11,30;

-carne/salumi (provenienza nazionale), consegna giornaliera (a menu) orario 8,00-9,30;

-latticini, uova provenienti per almeno il 60% da unità tecnico produttive situate in Regione Friuli Venezia Giulia, consegna due volte alla settimana orario 8,00-9,30;

-surgelati, generi secchi, confezionati, consegna settimanale orario 8,00-9,30.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risultino talmente prossimi da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Gli orari e la periodicità per la consegna delle derrate potranno subire variazioni in conseguenza di modifiche del menù o di altre circostanze modificative dell'organizzazione

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

della mensa per cui è necessario che il piano di distribuzione delle derrate sia verificato e, previamente, concordato con l'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Per la scuola dell'Infanzia di Terenzano: la Ditta aggiudicataria nella fornitura delle derrate si atterrà allo schema dei pasti giornalieri stimati relativo all'anno scolastico di riferimento che sarà consegnato dai servizi comunali. Eventuali variazioni in diminuzione (per gite scolastiche, elezioni, scioperi, ecc) saranno comunicate con almeno tre giorni di anticipo alla ditta aggiudicataria.

Giornalmente verrà effettuata da parte del responsabile della cucina la registrazione, su apposito modulo, del numero dei pasti effettivamente confezionati; tale dato verrà comunicato telefonicamente alla sede della Ditta aggiudicataria dalle cuoche operanti nella cucina. La merce dovrà essere consegnata all'interno del centro di produzione pasti (magazzini o deposito alimentari). Le giornate e gli orari fissati per le consegne dovranno essere rigorosamente rispettati. All'atto della consegna il fornitore dovrà rilasciare apposita bolla di consegna che riporti la quantità e la tipologia delle derrate consegnate.

Il personale addetto, della ditta aggiudicataria, prima di apporre il visto "per ricevuta" procederà ad un primo controllo del peso, della quantità e della qualità delle derrate alimentari riferito al numero dei pasti da confezionare ed alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato.

In ogni caso la firma apposta per ricevuta al momento della consegna non esonera la ditta dal rispondere di eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'immissione del prodotto al consumo.

Se all'atto della consegna o a seguito di verifica successiva risulterà che la merce consegnata è difforme per quantità, qualità od altre caratteristiche previste dal presente capitolato e dagli allegati che ne costituiscono parte integrante, la ditta dovrà provvedere a sue spese all'immediato ritiro e alla sostituzione della merce respinta od alla consegna della merce eventualmente mancante. Nel caso in cui la Ditta non provvedesse in tempo utile per la preparazione del pasto a sostituire e fornire quanto richiesto, l'Amministrazione si avvarrà di un servizio sostitutivo a totale carico dell'aggiudicatario informando quest'ultimo mediante semplice comunicazione scritta, anche via fax. La merce contestata e non ritirata dalla Ditta viene conservata nei locali della scuola, a disposizione della Ditta per il suo ritiro. L'Amministrazione Comunale non assume nessuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della suddetta merce. Rimane ferma ed impregiudicata l'applicazione delle penali ed ogni altra ulteriore azione di risarcimento del danno.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Sono previsti incontri periodici con il coordinatore della Ditta aggiudicataria di cui all'art. 17 e i responsabili comunali del servizio di refezione scolastica per verificare il regolare andamento della fornitura.

ART. 11 - PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento di inizio della distribuzione nel refettorio scolastico non dovrà superare 1 (una) ora e, comunque, dovrà consentire il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

ART. 12 REQUISITI DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI VEICOLATI – CONTROLLO DI QUALITA'

Il centro di produzione dei pasti utilizzato dalla Ditta aggiudicataria per la preparazione dei pasti destinati agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado del presente Capitolato deve presentare i seguenti requisiti:

- struttura di proprietà della Ditta o comunque di cui la Ditta sarà legittimata a disporre per il periodo dell'appalto;
- sul piano tecnico - produttivo, potenzialità tecnica sufficiente a garantire la produzione giornaliera dei pasti necessari per lo svolgimento del servizio nella misura e con le caratteristiche richieste dal presente Capitolato;
- struttura in relazione alla quale è stata ottenuta l'autorizzazione sanitaria prevista dal DPR 327/80;
- struttura (locali, impianti, attrezzature) di cui sia stata recentemente riverificata la conformità alle vigenti disposizioni di ordine igienico – sanitario;
- distanza del centro di produzione dei pasti destinati alle Scuole Primaria e Secondaria di Primo Grado non superiore ad un tempo di 30 minuti con riferimento dall'ubicazione del centro di cottura della Ditta alla sede della scuola primaria (Via V Novara);
- nel caso in cui nella rete idrica siano interposti addolcitori, autoclavi, cisterne e boiler, la Ditta appaltatrice dovrà presentare prima dell'avvio dei servizio un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata dalla cucina.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 recepito dal D.Lgs. 193/2007, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Il Piano deve contenere il Programma predisposizione diete speciali ed il Programma di emergenza da attivare nel caso in cui non sia possibile far funzionare i Centri di produzione pasti.

ART. 13 - NORME E MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli ed eventuali bracciali e bigiotteria in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche e piatti;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizi la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura; per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la durata complessiva della somministrazione dei pasti non deve essere inferiore a 40 minuti;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

ART. 14 - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente (D.P.R. 327/1980) e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla suddetta normativa.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

la pasta, per il sugo, per i brodi, per i secondi piatti e per le verdure). Detti contenitori dovranno essere inseriti in idonei contenitori termici o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione per assicurare il mantenimento delle temperature previste da legge.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

La ditta appaltatrice si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità offerte dallo sviluppo tecnologico del settore aggiunto.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente (D.P.R. n. 327/1980).

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia. Le derrate crude saranno confezionate con polietilene alimentare in sacchetti di carta, conformi ai dettati legislativi in materia.

La Ditta aggiudicataria appaltatrice dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo nella mensa scolastica sia il più possibile ridotto e tale da consentire il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo, non superando comunque il tempo di 1 ora (un'ora) tra la fine del confezionamento e l'inizio della distribuzione per il servizio;

Il trasporto dei pasti agli utenti della scuola Primaria e Secondaria di primo grado verrà effettuato in tempi tali da consentire il regolare inizio dei servizi di mensa all'ora stabilita dalle autorità scolastiche; la Ditta aggiudicataria è altresì tenuta a consegnare i pasti non più di 15 (quindici) minuti prima dell'orario di inizio della refezione stabilito nelle scuole fermo restando a quanto previsto all'art. 11 del presente capitolato.

TITOLO III

PERSONALE

ART. 15 – PERSONALE

Dovrà essere assegnato al servizio personale adeguato alle esigenze dello stesso servizio in termini di numero, capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico - sanitari previsti dalla vigente normativa. Il personale deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

LE CUOCHE fornite dall'aggiudicatario, dovranno essere presenti in servizio ogni giorno (dal lunedì al venerdì) per almeno 6 ore al giorno.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione, comunque non inferiore ad un addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenze secondo il seguente prospetto:

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

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

Per opportuna informazione si specifica che presso la cucina/mensa della scuola dell'infanzia nell'anno scolastico 2016/2017 operano i seguenti addetti:

- n. 2 CUOCHE per 36 ore settimanali ciascuna, in servizio dal lunedì al venerdì (di cui n.1 dipendente comunale e n.1 esterna)
- n. 1 ADDETTO alla DISTRIBUZIONE PASTI/RIASSETTO- in servizio per 3 ore giornaliere dal lunedì al venerdì:

L'aggiudicatario è tenuto a trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con relativa mansione, diviso per sede di lavoro o funzione (centro di cottura, mensa, eventualmente addetti al trasporto) e ad aggiornarlo periodicamente in funzione dei mutamenti intervenuti nel corso del tempo. All'aggiudicatario compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso le strutture al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08, dal Regolamento CE 852/2004 e dalla legge regionale 21/2005 art. 5 e dalla nota prot. 9916/2008, sollevando in ogni caso l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità civile e penale, anche rispetto a terzi.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

La ditta aggiudicataria deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causate dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense.

L'aggiudicatario è altresì obbligato a sollevare e tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione medesima, ai sensi dell'art.1676 c.c.-

L'aggiudicatario dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti dalla vigente normativa.

Dovranno essere utilizzati 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 dall'art. 42 del D.P.R. n. 327/1980.

L'aggiudicatario deve inoltre curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- registri giornalmente il numero dei pasti distribuiti tenendo separati alunni ed adulti;
- consegni immediatamente alle autorità scolastiche, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali scolastici;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze delle prescrizioni del presente articolo.

L'Amministrazione comunale in qualsiasi momento si riserva di chiedere la sostituzione del personale che non presenti i requisiti fissati per l'espletamento delle mansioni cui è preposto o che non mantenga un comportamento corretto.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

L'aggiudicatario dovrà provvedervi entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione.

ART. 16 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, sicurezza, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori. La ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Tutto il personale dovrà essere iscritto a libro paga dell'impresa appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato. Qualora la ditta appaltatrice sia una società cooperativa deve essere garantito ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti. Gli obblighi di cui al presente articolo si intendono estesi all'eventuale Ditta subappaltatrice.

ART. 17 - DIREZIONE DEL SERVIZIO-REFERENTE

La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale ed i relativi regolamenti contrattuali. Al fine di assicurare la continuità nella prestazione del servizio dovrà essere data priorità al mantenimento del personale già operante, con il medesimo livello di inquadramento maturato (c.d. CLAUSOLA SOCIALE)

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dalle Amministrazioni Comunali, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizi. Il direttore del servizio dovrà mantenere un contatto costante con il referente dell'Ente Appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e gli altri uffici comunali, mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri soggetti incaricati del controllo tecnico ispettivo. Il coordinatore responsabile del servizio dovrà essere sempre reperibile dall'Amministrazione comunale durante la

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole. In caso di assenza e/o inadempimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione all'Ente Appaltante.

TITOLO IV

CONTROLLI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 18 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (una porzione per pietanza), così come del pasto sostituivo, del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni dovranno essere 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, di cui al successivo art. 20.

ART. 19 - PIANO AUTOCONTROLLO

L'aggiudicatario deve:

- essere in possesso della VIA (variazione impresa alimentare) precedentemente comunicata all'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine di competenza ai sensi del Reg. CE 852/04 (disciplina sanzionatoria D.Lgs. 193/07) ed esporla nei locali di preparazione e refezione;
- identificare il responsabile dell'impresa alimentare OSA nella figura del titolare o in quella di un formalmente delegato e con potere di spesa/investimento;
- esibire idonea documentazione relativa alla formazione obbligatoria del responsabile (attestato, comunicazione all'Azienda Sanitaria di competenza dello svolgimento del corso di formazione oppure titolo di studio idoneo);
- elaborare ai sensi del Reg. CE 852/04 (disciplina sanzionatoria D.Lgs. 193/07) un piano di autocontrollo strettamente attinente alla realtà in oggetto e di facile comprensione;

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

- individuare ed applicare un idoneo sistema di rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/02 (disciplina sanzionatoria D.Lgs. 190/06);
- identificare i fornitori esibendo idonea documentazione attestante la loro applicazione delle normative vigenti e i prodotti alimentari da loro forniti;
- applicare tutti i requisiti igienico sanitari previsti da normativa vigente e linee guida di applicazione elaborate dal Ministero della salute e dalla Regione Friuli Venezia Giulia riguardanti:
 - personale addetto;
 - procedure operative;
 - procedure di sanificazione e sanitizzazione (piano di sanificazione);
 - requisiti relativi alle strutture ed alle attrezzature/materiale in uso.

ART. 20 - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso le cucine e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni del presente contratto, chiedendo anche copia dei documenti relativi agli ordini e consegna delle derrate alimentari, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

L'aggiudicatario, e per esso i suoi dipendenti, è tenuto a fornire agli organismi preposti al controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento libero accesso alle cucine e ai locali di pertinenza (dispensa, magazzini ecc...), fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene Pubblica dell'ASUIUD;
- gli addetti comunali incaricati al controllo o eventuali ditte incaricate all'uopo;
- le eventuali commissioni mensa istituite dal Comune in collaborazione con le Istituzioni scolastiche.

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

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

proprio personale alla realizzazione dei prelievi; i risultati di tali controlli verranno trasmessi al Comune che provvederà ad inviarli in copia alla Ditta;

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

ART. 21 - GARANZIE A TUTELA DELL'UTENZA

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione, l'aggiudicatario si obbliga:

- ad individuare all'interno della propria organizzazione personale specializzato e referente in luogo, con il preciso compito di verificare costantemente presso il centro di cottura e i punti di consumo se gli standard del servizio erogato siano coerenti con le indicazioni espresse dall'Amministrazione comunale e rispondenti in maniera esauriente ai bisogni dell'utenza;
- ad esporre all'ingresso di ciascuna sede di servizio mensa il menù settimanale;
- a partecipare con propri rappresentanti, su richiesta dell'Amministrazione comunale o delle autorità scolastiche agli incontri di presentazione del servizio all'utenza e ad altri incontri che si dovessero reputare necessari, con specifiche figure professionali del settore senza che ciò dia luogo ad aumento dei costi.

TITOLO V

STRUTTURE E ATTREZZATURE

ART. 22 - CONSEGNA BENI IMMOBILI E MOBILI DEL CENTRO COTTURA E REFETTORI

Il Comune concede in comodato d'uso gratuito all'aggiudicatario il locale adibito a centro di cottura presso la scuola dell'infanzia di Terenzano e la cucina presso la scuola primaria di Pozzuolo del Friuli ed i due refettori della scuola dell'infanzia e primaria (quest'ultimo per la refezione degli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado) , nonché gli arredi, le attrezzature e i beni di consumo esistenti che verranno consegnati con apposito verbale.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Dei suddetti beni affidati all'aggiudicatario, lo stesso dovrà farne uso in conformità alle finalità perseguite con il presente contratto e con l'obbligo della restituzione al termine dell'affidamento, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso dei medesimi.

All'atto della firma del verbale di consegna l'aggiudicatario accerterà le condizioni di quanto consegnato assumendosi da quel momento ogni responsabilità connessa al suo utilizzo da parte del proprio personale. L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti senza previa autorizzazione.

In caso di interventi straordinari per i locali l'aggiudicatario dovrà segnalarne repentinamente al Comune le necessità.

Eventuali spostamenti delle attrezzature, stoviglie e arredi da una sede all'altra dovranno essere sempre preventivamente richiesti per iscritto al Comune e dallo stesso autorizzati.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature della mensa scolastica presso la quale i pasti verranno distribuiti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. Nella medesima occasione verranno date alla Ditta le informazioni di cui all'art. 7, comma 1, lett. b) dei D.Lgs. 626/94 e successive mm. e ii. e la Ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa.

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro della mensa e del centro cottura della scuola primaria in cui verrà impiegato personale dipendente dalla Ditta.

Sulla base dei documenti di cui sopra, le Parti si impegnano a redigere, approvare il documento DUVRI con oneri a carico dell'appaltatore, integrando ove necessario quello già predisposto dalla stazione appaltante, entro i termini di stipula del contratto quale allegato obbligatorio allo stesso.

ART. 23 - IMPIEGO STOVIGLIERIA

Nel servizio saranno impiegati:

- stoviglie in ceramica di colore bianco o con semplici decorazioni, integre non annerite, non graffiate, non scheggiate, idonee al lavaggio in lavastoviglie;
- bicchieri in vetro e brocche per acqua in plastica;
- posateria per gli alunni, per gli adulti e per la sporzionatura in acciaio inox;
- tovaglette e tovaglioli a perdere in ragione del numero giornaliero di pasti ordinati.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

I cestini forniti per le gite scolastiche o per le gite dei centri estivi dovranno essere in monoporzione e gli appositi contenitori idonei al trasporto per il mantenimento delle temperature.

E' vietato l'uso di bicchieri, piatti e posate in plastica, tipo usa e getta. L'utilizzo dei prodotti monouso è consentito solamente nella consumazione dei pasti durante le gite.

L'aggiudicatario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla sostituzione e/o integrazione dei beni che si dovessero rendere necessari, i quali rimarranno, a fine rapporto, di proprietà del Comune.

TITOLO VI

ONERI A CARICO DEL GESTORE E DEL COMUNE

ART. 24 - ONERI A CARICO DEL GESTORE

Sono a carico dell'aggiudicatario:

- la manutenzione ordinaria dei locali;
- integrazione delle attrezzature e stoviglieria presenti in tutte le sedi, manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature presenti in tutte le sedi nel rispetto del D.Lgs. 81/08;
- il possesso di licenze, autorizzazioni e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti;
- il pagamento delle imposte comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale della ditta ed agli adempimenti relativi;
- le spese di assicurazione contro tutti i possibili rischi conseguenti all'espletamento del servizio;
- l'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per gli adempimenti degli obblighi contrattuali;
- i costi di trasporto ove necessario;
- i costi derivanti dagli adempimenti previsti all'art. 5;
- per la scuola dell'infanzia di Terenzano rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto su registro cartaceo;
- per la scuola primaria e secondaria di primo grado di Pozzuolo del Friuli rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto, tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa (su piattaforma fornita dal comune o dalla ditta affidataria dei relativi servizi informativi) ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro e

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

i pasti prenotati/erogati secondo le modalità concordate tra la ditta aggiudicataria e la stazione appaltante, come meglio di seguito specificato:

- a) l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere ad organizzare e gestire, con proprio personale e a propria cura e spese, il servizio di raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri presso i singoli terminali di consumo ed effettuare direttamente l'ordinazione del numero di pasti da erogare presso ciascun plesso
- b) l'impresa aggiudicataria dovrà curare la tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa e dei pasti prenotati su piattaforma fornita dal comune o dall'impresa affidataria. In tale piattaforma l'Impresa aggiudicataria dovrà registrare quotidianamente, mediante idonea strumentazione acquisita a proprie spese e non oltre le ore 12.00 del giorno lavorativo successivo a quello di fruizione, le presenze giornaliere dei singoli utenti e degli insegnanti addetti alla vigilanza (nel caso degli insegnanti non sarà necessario identificare il nominativo, ma sarà sufficiente indicare il numero giornaliero di docenti che si sono avvalsi del servizio per ciascuno dei plessi scolastici)
- c) l'impresa aggiudicataria è tenuta inoltre all'effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro informatico giornaliero ed i pasti prenotati/erogati secondo le modalità concordate tra l'Amministrazione comunale, l'impresa aggiudicataria e l'autorità scolastica.
- d) l'impresa aggiudicataria è tenuta a segnalare tempestivamente ogni variazione riscontrata tra le presenze rilevate e la banca dati anagrafica degli utenti del servizio presente nella piattaforma utilizzata.

ART. 25 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- la manutenzione straordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei locali fatto salvo il diritto di rivalsa per fatti dovuti ad incuria o uso non corretto da parte del personale dell'aggiudicatario;
- oneri derivanti dai contratti di somministrazione (energia elettrica, acqua e gas metano) relativi ai plessi di somministrazione.
- le operazioni di derattizzazione e disinfestazione
- mettere a disposizione, qualora non venga fornita dalla ditta aggiudicataria, la piattaforma informatica per la rilevazione delle presenze in mensa e della gestione informatizzata della prenotazione, comprensiva delle necessarie licenze;

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

- provvedere all'inserimento nella piattaforma informatica dei dati anagrafici degli utenti del servizio;
- alle analisi relative alle eventuali campionature di pasti eccedenti le 10 campionature annuali previste a carico della Ditta nel precedente art. 19

TITOLO VII – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 26 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dalla ditta appaltatrice, se non sono state autorizzate nei casi e nei modi previsti dall'art. 311 del D.P.R. 207/2010.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove l'Amministrazione comunale lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del Direttore di esecuzione.

E' fatta salva l'applicazione dell'articolo 311 del dpr 207/2010 in merito alle situazioni in cui è possibile introdurre varianti come disciplinato dall'articolo citato.

ART. 27 - VERIFICA DI CONFORMITA'

L'appaltatore è tenuto a predisporre un rendiconto analitico delle prestazioni realizzate nel periodo di riferimento indicato nella fattura, nonché ad allegarlo alla stessa per consentire all'Amministrazione la verifica delle attività.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento – nel corso dell'esecuzione del contratto - al controllo, con o senza preavviso, della qualità complessiva delle prestazioni, del livello dei servizi assicurati, nonché dell'osservanza di quanto altro disposto dal presente capitolato e del rispetto delle vigenti norme di legge.

ART. 28 - ADEGUAMENTO/REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per il primo anno di aggiudicazione del servizio.

I prezzi oggetto del presente contratto sono assoggettati a revisione periodica su base annuale, secondo quanto previsto dalla Normativa di riferimento. , su richiesta della ditta aggiudicataria, da presentarsi prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

La revisione dei prezzi è effettuata dall'Amministrazione con specifica istruttoria, condotta dal Responsabile di Servizio responsabile del processo di acquisto dei servizi oggetto del presente appalto, che assume come riferimento l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT.

Il valore assunto a riferimento in base all'indicatore di cui al precedente comma è modulato per l'effettiva definizione della revisione di prezzo considerando l'incidenza sullo stesso dei limiti di spesa per l'amministrazione disposti dalla normativa vigente o a valere sul periodo contrattuale per cui viene a essere effettuata la revisione medesima.

L'amministrazione informa l'appaltatore sulle disposizioni di legge comportanti per essa limiti all'autonomia di spesa entro 30/45 giorni dall'inizio dell'esercizio finanziario e comunque entro termini analoghi dall'entrata in vigore delle disposizioni vincolanti, fornendo indicazioni sui valori percentuali delle limitazioni stesse.

In relazione all'istruttoria di cui al precedente comma 3 del presente articolo, il soggetto deputato a realizzarla invita l'appaltatore ad inoltrare all'Amministrazione, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, la documentazione dimostrativa sull'aumento dei costi sostenuti, entro il mese di maggio di ogni anno per valere dal mese di settembre successivo.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice civile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

L'istruttoria per la revisione a fini di adeguamento dei prezzi del contratto relativo al presente appalto può essere definita anche in caso di proroga contrattuale, qualora la stessa sia pari o superiore alla metà della durata ordinaria del contratto.

ART. 29 - VARIAZIONI ENTRO IL 20%

La quantità dei servizi da fornire, indicata negli avvisi di gara e nelle richieste di offerta, ha per l'ente valore indicativo. Il fornitore è, pertanto, tenuto a consegnare i pasti sia per le maggiori come per le minori quantità rispetto a quelle indicate nell'avviso di gara, nei limiti di 1/5 di quest'ultima o del valore del contratto, senza aver diritto a reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta fatta eccezione, in caso di incremento della fornitura, del corrispettivo per la maggiore quantità di pasti richiesti. In questo caso il corrispettivo verrà attribuito alle medesime condizioni contrattuali pattuite.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Nel caso in cui la variazione superi tale limite la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso della ditta aggiudicataria.

TITOLO VIII

PAGAMENTI

ART. 30 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il pagamento di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo-unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere dedotto in capitolato, sarà disposto, previa attestazione di regolare esecuzione, con disposizione del Responsabile del Servizio Scolastico entro 60 giorni dal ricevimento di regolari fatture sulla base dei pasti effettivamente serviti nel mese di riferimento, così come risultanti dalle apposite registrazioni di servizio di cui al punto e) dell'art. 5) e della bolla di consegna di cui all'art. 10).

Le fatture mensili dovranno contenere le voci distinte per ogni singolo plesso scolastico servito.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui all'art. 36), fino all'emissione del relativo provvedimento..

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'aggiudicatario, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione.

In caso di ritardato pagamento il saggio di interessi è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 1284 del Codice civile vigente alla data di pubblicazione del bando di gara.

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

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate al Comune di Pozzuolo del Friuli.

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

- estremi della comunicazione dell'Amministrazione con la quale la stessa ha informato l'appaltatore dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art. 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- codice CIG;
- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni BAN/IBAN.

Le fatture dovranno essere trasmesse al Comune di Pozzuolo del Friuli in formato elettronico secondo il formato di cui all'allegato A) "Formato della fattura elettronica" del D.M. n°55/2013.-

Ai sensi dell'art.3 co.1) del citato DM n°55/2013 si comunica quanto segue:

DENOMINAZIONE DELL'ENTE: Comune di Pozzuolo del Friuli (UD) Via Venti settembre 31

CODICE UNIVOCO UFFICIO: QZ8LK6

NOME DELL'UFFICIO: ufficio Ragioneria fatturazione

CODICE FISCALE DEL SERVIZIO DI F.E.: 80010530303

Oltre al Codice Univoco Ufficio, che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, si prega altresì di indicare nella fattura anche le seguenti informazioni:

- Codice CUP (Codice Unitario del Progetto) ove previsto
- Codice CIG (Codice identificativo Gara)
- Ufficio Comunale cui la fattura è diretta
- il numero della determinazione di impegno di spesa
- il numero dell'impegno di spesa
- il numero di conto dedicato sul quale effettuare il pagamento
- indicazione sull'assoggettamento a slipt payment e/o reverse charge

A completamento del quadro regolamentare, si segnala che l'allegato **B "Regole tecniche" al citato DM n. 55/2013** contiene le modalità di emissione e trasmissione della fattura elettronica alla Pubblica Amministrazione per mezzo dello SdI, mentre l'allegato C "Linee guida" del medesimo decreto, riguarda le operazioni per la gestione dell'intero processo di fatturazione

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

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

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

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

Nel caso di ritardato pagamento, resta fermo quanto previsto dal decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231.

ART. 31 - VERIFICHE RELATIVE AGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, gli appaltatori, devono utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi ai servizi pubblici devono essere registrati sui conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture su richiesta della stazione appaltante e, ove obbligatorio ai sensi dell'articolo 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, il codice unico di progetto (CUP). In regime transitorio, sino all'adeguamento dei sistemi telematici delle banche e della società Poste italiane Spa, il CUP può essere inserito nello spazio destinato alla trascrizione della motivazione del pagamento.

L'appaltatore comunica alla stazione appaltante o all'amministrazione concedente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati alle commesse pubbliche entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

La stazione appaltante, nei contratti sottoscritti con gli appaltatori relativi ai lavori, ai servizi e alle forniture, inserisce, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale essi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

Per quanto ivi non previsto, si rinvia all'art. 3 L. 136/2010.

TITOLO IX

GARANZIE, RESPONSABILITÀ E PENALITÀ

ART. 32 – GARANZIE INERENTI LA CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria, come previsto dalla normativa vigente.

ART. 33 - RESPONSABILITÀ

La gestione delle attività oggetto del presente appalto è effettuata dall'aggiudicatario in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di esecutore delle attività stesse a tutti gli effetti di legge.

L'aggiudicatario si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevata ed indenne l'Amministrazione da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti od a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

La ditta si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei pasti forniti.

Conseguentemente a quanto previsto dal precedente comma 2 è fatto obbligo all'appaltatore di mantenere l'Amministrazione sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.

L'appaltatore, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari dell'Amministrazione, per quanto funzionali allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

L'appaltatore risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento dei servizi e si impegna a sollevare l'Amministrazione da ogni molestia e responsabilità relativa.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione in contraddittorio con i rappresentanti dell'appaltatore. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione stessa, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

ART. 34 - COPERTURE ASSICURATIVE

È a carico dell'appaltatore ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto.

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

La ditta aggiudicataria solleva altresì l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità relativa a danni che venissero causati a terzi o a cose di terzi nel corso di tutte le attività ammesse.

A garanzia delle obbligazioni di cui ai precedenti commi la ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare:

- apposita polizza assicurativa con Compagnia regolarmente iscritta all'Albo delle imprese dell'ISVAP (ramo "responsabilità civile generale"), a copertura dei rischi da responsabilità per qualsiasi danno che la ditta appaltatrice stessa possa arrecare al Comune di Pozzuolo del Friuli, ai propri dipendenti e collaboratori, nonché a terzi, in relazione alle prestazioni previste nel presente capitolato. Il massimale della polizza assicurativa non dovrà essere inferiore ad euro 5.000.000,00 per sinistro/persona/cose;
- apposita polizza assicurativa infortuni con Compagnia regolarmente iscritta all'Albo delle imprese dell'ISVAP (ramo "infortuni") per tutti gli utenti con i seguenti massimali e requisiti che copra i rischi dalle attività esterne ed interne eventualmente previste nel progetto:
 - a) invalidità permanente 250.000,00 euro;
 - b) morte 100.000,00 euro;
 - c) spese di cura da infortunio 2.500,00 euro;
 - d) deve essere prevista la condizione che gli utenti siano considerati terzi tra loro;
 - e) deve essere prevista la condizione che l'ente sia considerato terzo;
 - f) deve essere prevista la rinuncia alla rivalsa verso l'ente/dipendenti/collaboratori/amministratori.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Le polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata del contratto e copia delle stesse nonché delle relative quietanze di pagamento dovranno essere trasmesse tempestivamente all'Ufficio Segreteria del Comune di Pozzuolo del Friuli.

Copia delle polizze, conformi all'originale ai sensi di legge, dovranno essere consegnate all'Amministrazione, entro dieci (10) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alle quietanze di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultime dovranno essere presentate con la periodicità prevista dalle polizze stesse, onde verificare il permanere della loro validità nel corso della durata del servizio.

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 35 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, l'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria prima della stipulazione del contratto, di importo variabile, a seconda dei seguenti casi:

- generalmente, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale;
- in caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; in tal caso, l'ammontare verrà determinato solo dopo l'aggiudicazione definitiva;
- in caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento; in tal caso, l'ammontare verrà determinato solo dopo l'aggiudicazione definitiva.

Ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotta del cinquanta per cento 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 CEI 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 dalle norme vigenti.

La garanzia fideiussoria deve essere o una fideiussione bancaria o una fideiussione assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve contenere tutte le seguenti previsioni:

- l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. L'ammontare residuo, pari al 20 per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente. Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione delle penali o per risarcire il danno che l'Amministrazione abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione dovrà essere ripristinata, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata dell'appalto e sarà restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Dirigente competente.

La fidejussione bancaria o polizza assicurativa relativa alla cauzione provvisoria dovrà avere validità per almeno centottanta giorni dalla data fissata per la presentazione dell'offerta.

ART. 36 - PENALITA' E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Il Comune, previa contestazione all'aggiudicatario, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

1. utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.500,00 per ogni singola derrata difforme;
2. qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 1.500,00, con possibile immediata risoluzione del contratto da parte dell'Ente Appaltante se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
3. sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;
4. inosservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti: € 250,00;
5. preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato : € 1.000,00;
6. non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
7. inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio proposte nel progetto presentato dalla ditta: € 1.000,00;
8. rapporto non rispondente a quanto dichiarato in offerta per quanto riguarda il rapporto pasti prodotti e personale addetto, pasti distribuiti e personale addetto, compresa ogni difformità di prestazione oraria: € 500,00;
9. mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale € 250,000;
10. ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal capitolato e suoi allegati, dall'offerta e dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1.000,00.
11. mancato rispetto dei criteri di rotazione dei menù: € 500,00 ad episodio.
12. mancato rispetto del monte orario di presenza presso i plessi o mancata reperibilità durante le fasce orarie di erogazione del servizio: € 500,00.

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinata per analogia con la violazione più assimilabile.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai punti precedenti, le penalità saranno prima raddoppiate ed eventualmente potranno portare alla risoluzione del contratto.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Le contestazioni delle inadempienze verranno formulate dall'amministrazione comunale per iscritto a mezzo raccomandata A/R e sempre per iscritto l'aggiudicatario produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, l'Ente Appaltante provvederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla Ditta appaltatrice. L'Amministrazione provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta o sulla cauzione.

Le cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che l'Ente Appaltante proceda con ogni mezzo possibile alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati dalla ditta risultino superiori. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che le Amministrazioni Comunali sono tenute ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta appaltatrice; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'Ente Appaltante può procedere alla risoluzione del contratto.

TITOLO X

SITUAZIONI PATOLOGICHE

ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'articolo 108 del d.lgs. 50/2016 nei seguenti casi peraltro non esaustivi:

- gravi e o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, con riferimento anche agli adempimenti offerti in sede di progetto migliorativo, non eliminati dal gestore anche in seguito di diffida;

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

- sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio anche parziale e gravi disservizi nella consegna dei pasti;
- cessione, subappalto totale o parziale della gestione del servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione comunale;
- mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 15 (Personale);
- inosservanza delle norme di legge in materia di previdenza, prevenzione infortuni, sicurezza, assicurazione relative al personale, mancato rispetto dei contratti di lavoro;
- destinazione dei locali per uso diverso da quello previsto dal contratto;
- reiterate e gravi violazioni ed inosservanze di norme di legge o di regolamenti in materia di igiene e sanità;
- esito positivo dell'indagine microbiologica, valutata la gravità del caso, come previsto dall'art. 20 (Controlli di qualità della produzione e del servizio);
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta;
- qualora la ditta aggiudicataria utilizzi i prodotti in maniera difforme da quanto previsto all'art. 10 del presente capitolato
- qualora la ditta aggiudicataria del servizio non assolva e non faccia assolvere ai propri fornitori e subappaltatori gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla affidamento del servizio, ai sensi del comma 8 dell'art. 3 della medesima legge;
- mancato rispetto delle istruzioni e direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- ripetute applicazioni di penali eccedenti il limite del 10% del valore del contratto.

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

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

Per quanto concerne la risoluzione del contratto per reati accertati, si rinvia a quanto previsto dall'art. 108 d.lgs. 50/2016

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

ART. 38 - RECESSO DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Ente appaltante, nel caso di variazioni notevoli e rilevanti degli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o organizzativi riguardanti i servizi affidati, qualora ragioni di pubblico interesse lo impongano, compresa la gestione dei servizi stessi tramite personale dipendente o altre forme organizzative, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di 90 gg, senza che l'aggiudicatario del servizio possa sollevare eccezione ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo, inoltre, si rinvia all'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 39 - CAUSE OSTATIVE ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E SOSPENSIONE DELL'APPALTO PER VOLONTÀ DELL'AMMINISTRAZIONE – RECESSO DELL'APPALTATORE

Fatto salvo quanto stabilito dai precedenti articoli, per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa può sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto per tutta la durata della causa ostantiva.

L'Amministrazione provvede a comunicare per iscritto all'appaltatore la sospensione dell'esecuzione almeno ventiquattro (24) ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di sei (6) mesi senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

Decorso un periodo di sei (6) mesi dalla sospensione è facoltà dell'appaltatore recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese.

Qualora l'avvio dell'esecuzione del contratto avvenga in ritardo rispetto al termine indicato nel contratto per fatto o colpa imputabile all'Amministrazione, l'appaltatore può chiedere di recedere dal contratto. Nel caso di accoglimento dell'istanza di recesso l'appaltatore ha diritto al rimborso di tutte le spese contrattuali nonché di quelle effettivamente sostenute e documentate, ma in misura non superiore ai limiti stabiliti dal regolamento. Ove l'istanza dell'appaltatore non sia accolta e si proceda tardivamente all'avvio dell'esecuzione del contratto, lo stesso appaltatore ha diritto ad un compenso per i maggiori oneri dipendenti dal ritardo, le cui modalità di calcolo sono stabilite dal regolamento.

La facoltà dell'Amministrazione di non accogliere l'istanza di recesso dell'appaltatore non può esercitarsi, qualora il ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto superi la metà del termine utile contrattuale o comunque sei mesi complessivi.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

Oltre alle spese di cui al comma precedente, l'appaltatore ha diritto al risarcimento dei danni dipendenti dal ritardo, pari all'interesse legale calcolato sull'importo corrispondente alla produzione media giornaliera, determinata sull'importo contrattuale dal giorno di notifica dell'istanza di recesso fino alla data di avvio dell'esecuzione del contratto.

Oltre alle somme espressamente previste nel precedente comma nessun altro compenso o indennizzo spetta all'appaltatore.

TITOLO XI

SITUAZIONI EVENTUALI DELL'APPALTATORE

ART. 40 - SUBAPPALTO

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, con specifico riferimento alla necessaria omogeneità delle prestazioni nei confronti dell'utenza, è previsto il subappalto, ai sensi dell'art. 105 del d.lgs. n. 50/2016, solamente:

- in caso di situazioni di emergenza debitamente motivata, previo assenso dell'Amministrazione comunale;
- per le fasi di trasporto e pulizie;
- per la fornitura di pane, pizza e dolce,

sempreché l'appaltatore abbia presentato dichiarazione di subappalto limitatamente ai casi suddetti in sede di gara.

ART. 41 - CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui alla normativa vigente.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario affidatario si applica l'art. 110 del d.lgs. 50/2016.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di cedere il contratto ad enti selezionati o costituiti appositamente per l'affidamento di funzioni/servizi pubblici, alla gestione delle/dei quali siano funzionali o anche indirettamente connesse le prestazioni oggetto del contratto.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

ART. 42 - CESSIONE DEI CREDITI MATURATI IN RELAZIONE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di cessione dei crediti derivanti dal contratto, si rinvia a quanto previsto dalla Normativa vigente.-

TITOLO XII CLAUSOLE STANDARD

ART. 43 VERIFICA SEDI DI SERVIZIO

Tutti i soggetti che intendono partecipare alla gara hanno l'obbligo di visitare i luoghi di esecuzione del servizio alla presenza di un incaricato del Comune in orari e giornate da concordare.

Al termine di ciascun sopralluogo verrà rilasciata una dichiarazione attestante l'avvenuto sopralluogo sottoscritto dalle parti.

ART. 44 - RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Prima della stipula del contratto d'appalto la ditta appaltatrice è tenuta alla presentazione di una dichiarazione indicante l'accettazione del rispetto di quanto stabilito dal D.Lgs. 196/2003 in tema di trattamento di dati personali e sensibili.

Ai sensi dell'art. 11, comma 1 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione del contratto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 del citato decreto, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, il Comune in qualità di titolare del trattamento dei dati, designerà l'impresa aggiudicataria quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali strettamente inerenti allo svolgimento dei servizi di cui al presente Capitolato, la quale dovrà accettare tale nomina e si impegnerà conseguentemente ad operare in ottemperanza alle relative disposizioni normative indicate nel predetto decreto legislativo e dalle sue successive modificazioni ed

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

integrazioni, nonché in aderenza alle disposizioni emanate dal Comune in termini di sicurezza e tutela della riservatezza.

ART. 45 EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO

Il contratto aggiudicato in base al presente capitolato non s'intende obbligatorio per l'Amministrazione comunale finché non sia intervenuta l'esecutività degli atti amministrativi, l'offerta invece vincola immediatamente l'impresa aggiudicatrice.

ART. 46 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le controversie relative al contratto e all'esecuzione del contratto sono devolute al giudice ordinario e, in particolare, alla competenza del Foro di Udine.

ART. 47 – STIPULA CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

A seguito di aggiudicazione definitiva, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla sottoscrizione del contratto in forma pubblico-amministrativa in formato digitale.

Il contratto relativo al presente capitolato è stipulato entro sessanta (60) giorni dall'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'aggiudicatario diverso termine in differimento, ai sensi dell'art. 32 D.Lgs. 50/2016. Tutte le spese inerenti e conseguenti il presente contratto ed eventuali atti a esso collegati sono a carico completo ed esclusivo della ditta aggiudicataria.

Art. 48 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

In base alla normativa vigente, la Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto fermo restando quanto previsto dall'art. 34 del presente C.S.A.; potrà farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dall'art. 35 del presente Capitolato. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

ART. 49 - ELEZIONE DOMICILIO

Per tutti gli effetti del presente contratto, l'aggiudicatario dovrà eleggere domicilio a Pozzuolo del Friuli e comunicare la propria PEC.

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____

ART. 50 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO E RICHIAMO A CODICE DI COMPORTAMENTO

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente capitolato e negli atti di gara, si fa riferimento in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore (codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici, in particolare, il D.Lgs. 50/2016 e il D.P.R. 207/2010, e al regolamento dei Contratti del Comune di Pozzuolo del Friuli).

Si richiama la vigenza della D.P.R. 62/2013 articolo 2 che prevede l'applicazione per quanto compatibile del Codice di Comportamento per i dipendenti pubblici anche ai titolari e collaboratori a qualsiasi titolo dei contraenti con la pubblica amministrazione, oltre che la vigenza del Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Pozzuolo del Friuli, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 86, dd. 26.09.2013, rilevabile sul sito del Comune. Il mancato rispetto delle sopraccitate norme comportamentali potrà costituire clausole di risoluzione o decadenza del rapporto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal presente codice, previa procedura di contestazione degli addebiti, e valutazione della gravità degli stessi

ART. 51 – ACCETTAZIONE ESPRESSA DI CLAUSOLE CONTRATTUALI

Ai sensi dell'art. 1341 , comma 2 del Codice Civile, l'appaltatore approva specificatamente le clausole contenute negli articoli n. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50 del presente capitolato.

ELENCO ALLEGATI: PARTE INTEGRANTE DEL CAPITOLATO

- ALL. A: Linee guida con relative caratteristiche merceologiche
- ALL. B: tabella grammature degli alimenti
- ALL B1 menu base su 4 settimane con relative specifiche al menu
- ALL. C: Piantina centro di cottura e somministrazione scuola infanzia
- ALL. D: Piantina centro di cottura e somministrazione scuola primaria
- ALL. E - Proposta di DUVRI

FIRMA PER ACCETTAZIONE: _____