

COMUNE DI SAN VITO AL TAGLIAMENTO

Provincia di Pordenone

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON FORNITURA PASTI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DI SAN VITO AL TAGLIAMENTO, DI DISTRIBUZIONE PASTI NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI, FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI AGLI UTENTI DEI CENTRI ESTIVI, FORNITURA PASTI PER ANZIANI ASSISTITI PER IL PERIODO DAL 01/09/2015 AL 31/08/2019 RINNOVABILE PER UN ULTERIORE QUADRIENNIO.

INDICE:

CAPO I – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 – IMMOBILI, ATTREZZATURE ED ARREDI: CONSEGNA ED ONERI
- ART. 3 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
- ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO ED ADEGUAMENTO PREZZI
- ART. 5 – IMPORTO DELL'APPALTO
- ART. 6 – ONERI A CARICO IMPRESA AGGIUDICATARIA
- ART. 7 – NOMINA REFERENTI COMUNALI

CAPO II – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- ART. 8 – SEDI DEL SERVIZIO
- ART. 9 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA
- ART. 10 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 11 – MENU' E DIETE SPECIALI

CAPO III – SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI CENTRI ESTIVI PER MINORI

- ART. 12 – SEDI DEL SERVIZIO
- ART. 13 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA
- ART. 14 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

CAPO IV – SERVIZIO DI FORNITURA E CONSEGNA PASTI ANZIANI ASSISTITI

- ART. 15 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA
- ART. 16 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 17 – MENU'

CAPO V – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – IGIENE DELLA PRODUZIONE – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PASTI

- ART. 18 – DERRATE ALIMENTARI
- ART. 19 – RINTRACCIABILITA' FILIERA
- ART. 20 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
- ART. 21 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

ART. 22 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

ART. 23 – TRASPORTO DEI PASTI

ART. 24 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI NELLE SEDI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CAPO VI – PULIZIA ED IGIENE

ART. 25 – PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 26 – RIFIUTI

ART. 27 – INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE

CAPO VII – CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 28 – DIRITTO DI CONTROLLO

ART. 29 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART. 30 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

CAPO VIII – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

ART. 31 – DISPOSIZIONI GENERALI E ORGANICO PERSONALE

ART. 32 – NORME COMPORTAMENTALI

ART. 33 – PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE

ART. 34 – DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

ART. 35 – VESTIARIO

CAPO IX – CAUZIONE, PAGAMENTI, PENALI

ART. 36 – CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 37 – PAGAMENTI

ART. 38 – PENALITÀ

CAPO X – SUBAPPALTO, CESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 39 – SUBAPPALTO

ART. 40 – DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 41 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

CAPO XI – ASSICURAZIONI

ART. 42 – RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

CAPO XII – NORME FINALI

ART. 43 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ

ART. 44 – SPESE CONTRATTUALI

ART. 45 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 46 – CONTENZIOSO

ART. 47 – RINVIO

ALLEGATI VARI

CAPO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, la fornitura e distribuzione dei pasti agli utenti dei centri estivi per minori, la fornitura e la consegna di pasti per anziani dell'Ambito 6.2. e la fornitura di servizi analoghi ad altre eventuali utenze autorizzate dal Comune di San Vito al Tagliamento.

Il servizio prevede:

- a) La preparazione e il confezionamento dei pasti presso i locali della cucina comunale centralizzata, secondo il legame fresco-caldo;
- b) La distribuzione dei pasti agli alunni della scuola primaria del Capoluogo, docenti e personale ausiliario scolastico avente diritto ed eventualmente ulteriori altri utenti qualora richiesto, presso il locale mensa attiguo alla cucina comunale centralizzata;
- c) La cottura della pasta effettuata direttamente nei centri di distribuzione per le scuole primarie delle frazioni di Ligugnana e di Prodolone;
- d) Il trasporto – con automezzi dell'impresa aggiudicataria - dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione presso i locali di consumo, plessi scolastici delle scuole dell'infanzia, primarie e, qualora richiesto, secondarie di 1° grado;
- e) La distribuzione dei pasti alunni agli alunni delle scuole dell'infanzia statali e primarie delle frazioni di Ligugnana, Prodolone e Savorgnano, docenti e personale ausiliario scolastico avente diritto;
- f) Il riordino e la pulizia della cucina comunale centralizzata e dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici, la gestione dei rifiuti negli appositi contenitori;
- g) La preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione per gli utenti dei "Centri Estivi per minori", nei luoghi in cui i centri medesimi vengono organizzati,
- h) Riordino, pulizia dei locali, lavaggio delle stoviglie, etc. presso le sedi in cui vengono preparati e/o distribuiti e consumati i pasti per gli utenti dei centri estivi;
- i) La fornitura dei pasti pronti in contenitori monorazione agli anziani assistiti dall'Area Servizi alla Persona del Comune di San Vito al Tagliamento e dei Comuni facenti parte del S.S.C. che intendono servirsene;
- j) Il trasporto e la consegna dei pasti in appositi contenitori termo-sigillati idonei a mantenere le temperature di legge, presso il domicilio degli utenti con automezzi adeguati di proprietà della impresa aggiudicataria.

Rimane a carico dell'Impresa aggiudicataria la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dalla normativa vigente, nei termini di cui al successivo **art. 21**;

Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) e nei periodi di vacanze scolastiche il servizio sarà limitato alla fornitura e consegna dei pasti per i minori frequentanti i centri estivi e dei pasti anziani. E'

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

consentito per tale periodo utilizzare un diverso centro di cottura sito ad una distanza non superiore a 25 Km. dalla sede comunale di Piazza del Popolo, previo accordo con il Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva - anche nel corso del primo anno di appalto - la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti, ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento od alla diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore. In particolare per quanto concerne la fornitura e distribuzione dei pasti per gli utenti del centro estivo per minori, l'Ente si riserva, a seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o dovute a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, la facoltà di modificare ovvero non avvalersi del servizio di ristorazione.

ART. 2 – IMMOBILI, ATTREZZATURE ED ARREDI: CONSEGNA ED ONERI

Per la durata dell'appalto il Comune concede in uso all'impresa aggiudicataria i locali della mensa comunale siti in piazzetta Zotti, all'interno del Centro Civico comunale come da planimetria allegata che forma parte integrante del presente capitolato. La concessione in uso è da intendersi dei soli locali e delle eventuali attrezzature di proprietà comunale. **Resta a carico della ditta appaltatrice la fornitura di ogni e qualsiasi attrezzatura.**

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria i seguenti oneri:

- manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di adeguamento alle normative igienico-sanitarie; le eventuali migliorie apportate restano al termine del contratto ad esclusivo beneficio del Comune senza che la ditta abbia titolo ad alcun risarcimento;
- piccola manutenzione straordinaria;
- rimborso al Comune dei costi relativi all'energia elettrica e gas nelle seguenti percentuali delle utenze relative al Centro civico: del 50% per quanto concerne l'energia elettrica e nella percentuale del 50% per quanto concerne il gas. Qualora siano disponibili dati di contatori a defalco regolarmente funzionanti i consumi saranno ripartiti in base a tali dati.
- pulizie e fornitura dei materiali di consumo dei servizi igienici;
- costi relativi allo smaltimento dei rifiuti;
- in generale ogni altro costo inerente la gestione della struttura e dell'attività.

Al verificarsi di guasti di qualsiasi natura per i quali necessita una ordinaria manutenzione, l'impresa è tenuta a provvedere a propria cura e spese, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari.

All'impresa aggiudicataria prima dell'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature aggiornato, del materiale di stoviglieria ed utensileria, della cucina centrale e degli altri locali di ricevimento e distribuzione dei pasti, come meglio specificato nei successivi articoli (**ALLEGATO 4 – INVENTARIO AL MESE DI APRILE 2015**)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

L'impresa, dopo verifica, ne restituirà copia siglata in ogni foglio come presa visione ed accettazione. I locali e le attrezzature dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

L'impresa si impegna a fornire – nella mensa della cucina centralizzata e nelle altre sedi di distribuzione dei pasti - le attrezzature ed i mezzi necessari allo svolgimento del servizio elencati nel dettaglio nell'offerta per la valutazione degli elementi qualitativi.

L'impresa aggiudicataria dovrà a propria cura e spese rendere la cucina centralizzata, nonché le altre sedi di distribuzione delle scuole primarie, adeguate al livello di servizio richiesto, qualora ve ne fosse la necessità rispetto all'esistente. **A tale proposito, previo sopralluogo, l'Impresa presenterà in sede di offerta relazione degli interventi che intende eventualmente realizzare.**

ART. 3 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve provvedere all'acquisizione delle licenze edilizie, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento del servizio richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze e le autorizzazioni saranno richieste dall'impresa e saranno intestate al legale rappresentante della società.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO E ADEGUAMENTO PREZZI

Il presente appalto avrà una durata di 4 (quattro) anni con decorrenza dall'1.9.2015, e quindi fino al 31.08.2019. Alla scadenza, il contratto potrà essere rinnovato, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, per un ulteriore periodo di 4 anni, e pertanto fino al 31.08.2023. Il diritto di opzione al rinnovo è esercitabile dal Comune disgiuntamente per ciascun anno successivo alla scadenza dell'appalto (31.08.2019).

Alla scadenza del contratto, l'impresa aggiudicataria si obbliga a rinnovare, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, il contratto per un ulteriore periodo. L'opzione sarà esercitata non oltre il termine della fine del mese di marzo precedente la scadenza per la quale si intende prorogare il contratto.

I prezzi si intendono fissi per tutto il primo anno di durata dell'appalto. Trascorso il primo anno, i prezzi saranno revisionati con cadenza annuale, in base all'incremento medio annuo con riferimento al 31 agosto (calcolato nei mesi da settembre ad agosto di ogni anno) dell'indice ISTAT – FOI per i prezzi al consumo delle famiglie degli operai ed impiegati. Resta salva l'applicazione di successive specifiche disposizioni di legge in materia.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

ART. 5 – IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto posto a base d'asta – per il quadriennio - ammonta a **presunti € 3.018.752,00** I.V.A. esclusa. **I prezzi posti a base d'asta sono così determinati (IVA esclusa):**

- **€ 5,05** per pasto scuole infanzia (sia alunni che docenti e personale ausiliario scolastico avente diritto) onnicomprensivo di tutte le prestazioni elencate nel presente capitolato – pasti presunti annui n. 35.900 pari a n. 143.600 pasti per il quadriennio;
- **€ 4,77** per pasto scuole primarie (sia alunni che docenti e personale ausiliario scolastico avente diritto) onnicomprensivo di tutte le prestazioni elencate nel presente capitolato - pasti presunti annui n. 86.400, pari a n. 345.600 pasti per il quadriennio;
- **€ 5,00** per pasto fornito agli utenti dei centri estivi (sia minori che eventuali educatori qualora richiesto) onnicomprensivo di tutte le prestazioni elencate nel presente capitolato – pasti presunti annui n. 1.600, pari a n. 6.400 pasti per il quadriennio;
- **€ 7,55** per fornitura e trasporto/consegna pasto agli anziani assistiti dal S.S.C. onnicomprensivo di tutte le prestazioni previste nel presente capitolato - pasti presunti annui n. 20.300, pari a n. 81.200 per il quadriennio;
- **€ 4,15** per la sola fornitura pasto anziani assistiti dal S.S.C. in monoporzione, qualora venga richiesto.

Qualora venga richiesto occasionalmente anche un servizio per gli allievi delle scuole secondarie di primo grado, si applicano i prezzi previsti per le scuole primarie.

ART. 6 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente contratto;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto del menù-tipo allegato al presente capitolato e delle tabelle merceologiche contenute nelle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica, approvati con deliberazione n. 2188 del 13 dicembre 2012 ed utilizzando le derrate "biologiche, tipiche e tradizionali" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato e offerta in sede di gara;
- trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense scolastiche dove è attivato il servizio di fornitura pasti, ovvero sino alla sede di svolgimento dei centri estivi per minori;
- trasporto dei pasti degli anziani con mezzi e personale adeguati sino al domicilio degli utenti nei vari Comuni del S.S.C.;
- una minima assistenza ad alcuni utenti anziani preventivamente segnalati dal servizio sociale, mediante apertura dei contenitori e/o taglio delle pietanze;
- ricevimento, porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori scolastici e dei centri estivi per minori;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

- gestione e corretta esecuzione di tutte le attività e servizi comunque previsti dal presente capitolato;
- lavaggio e stivaggio di contenitori di trasporto, pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie, etc.;
- fornitura ed integrazione di tutte le attrezzature necessarie all'erogazione del servizio nel centro di cottura della mensa di Piazzale Zotti;
- fornitura ed integrazione, rispetto a quanto già in dotazione ai refettori, di tutte le attrezzature necessarie all'erogazione del servizio che si rendessero necessarie durante la gestione (pentolame, utensileria, bicchieri – stoviglie - posate riutilizzabili, tovaglie, tovaglioli monouso di carta, etc.);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, degli arredi e delle attrezzature in genere presenti presso i refettori degli istituti scolastici e centro cottura di piazzale Zotti, comprese le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature stesse;
- pulizia dei locali ed arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- pulizie e fornitura dei materiali di consumo dei servizi igienici;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza di tutti i prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, etc.);
- raccolta dei rifiuti secondo regolamenti comunali e sostenimento dei costi relativi allo smaltimento dei medesimi;
- interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali nei plessi scolastici interessati dal servizio di refezione e nel centro di cottura di Piazzale Zotti;
- fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale secondo vigente normativa al personale operante nelle mense scolastiche;
- realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e previste dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (HACCP) e relative analisi previste dal piano di autocontrollo;
- nomina di un responsabile tecnico del servizio;
- tenuta del registro giornaliero dei pasti forniti nelle scuole dell'infanzia e primarie (con precisa indicazione del numero di pasti confezionati per celiaci), dei pasti eventualmente forniti agli utenti dei centri estivi per minori, nonché dei pasti consegnati agli anziani assistiti;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento del servizio stesso;
- manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di adeguamento alle normative igienico-sanitarie; le eventuali migliorie apportate restano al termine del contratto ad esclusivo beneficio del Comune senza che la impresa aggiudicataria abbia titolo ad alcun risarcimento;
- piccola manutenzione straordinaria;
- rimborso al Comune dei costi relativi all'energia elettrica e gas nelle seguenti percentuali delle utenze relative al Centro civico: del 50% per quanto concerne l'energia elettrica e nella percentuale del 50% per quanto concerne il gas. Qualora siano disponibili dati di contatori a defalco regolarmente funzionanti i consumi saranno ripartiti in base a tali dati;
- controllo presso ciascun plesso scolastico in cui viene espletato il servizio di refezione scolastica, sulla potabilità delle acque, utilizzate per l'approvvigionamento dell'acqua da servire a tavola;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

- svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato mediante utilizzo di personale dipendente dall'impresa aggiudicataria in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse, fatte salve le parti del servizio oggetto di eventuale subappalto;
- gestione e organizzazione del personale di cui sopra;
- in generale ogni altro costo inerente la gestione della struttura e dell'attività.

Nell'esecuzione del servizio l'impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- a) all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;
- b) al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- c) in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato alle attività ricomprese nel presente appalto.

L'impresa aggiudicataria si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

ART. 7 – NOMINA REFERENTI COMUNALI

Il Comune di San Vito al Tagliamento comunica all'impresa appaltatrice i due nominativi di funzionari comunali cui sono attribuiti i compiti e le funzioni di Responsabile del servizio, di cui uno per il servizio di ristorazione scolastica, ed uno per il servizio di fornitura e consegna pasti agli anziani del SSC. I medesimi, oltre ai compiti previsti dalla vigente normativa, possono compiere in qualsiasi momento e senza preavviso ispezioni per constatare la regolarità ed il corretto funzionamento del servizio appaltato.

CAPO II - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 8 – SEDI DEL SERVIZIO

Le attuali sedi di erogazione del servizio di ristorazione scolastica sono le seguenti:

- a) plesso scuola infanzia "Gianni Rodari" – Ligugnana;
- b) plesso scuola infanzia "Don Antonio D'Andrea" - Prodolone;
- c) refettorio sito presso la scuola secondaria di 1° grado per la scuola primaria "Guglielmo Marconi" di Ligugnana;
- d) refettorio sito presso la scuola primaria "Edmondo De Amicis" - Prodolone;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

e) sala mensa annessa al centro di cottura del Centro Civico comunale per la scuola primaria "A.L.Moro".

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o dovute a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione.

ART. 9 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia e primarie nonché dal personale docente e dal personale ausiliario.

L'erogazione del servizio per le scuole dell'infanzia dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, secondo calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole; il numero degli iscritti per ciascun plesso indicativamente sono:

- scuola infanzia "Gianni Rodari" - circa n. 130 bambini
- scuola infanzia "Don Antonio D'Andrea" – circa n. 70 bambini

Il numero dei pasti annui (media stimata), da intendersi a titolo indicativo potendosi verificare aumenti o diminuzioni dei pasti a seconda dell'evolversi dell'offerta scolastica, sono:

SCUOLE	PASTI ANNUI UTENZA	PASTI ANNUI DOCENTI + COLLABORATORI	TOTALE
INFANZIA GIANNI RODARI	20.500	2.800	23.300
INFANZIA DON ANTONIO D'ANDREA	11.100	1.500	12.600
TOTALE	31.600	4.300	35.900

L'erogazione del servizio per le scuole primarie dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, secondo calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Il servizio di refezione scolastica funziona dal lunedì al venerdì per gli alunni del tempo pieno, e nella sola giornata di lunedì per gli alunni del tempo normale. Il numero dei bambini iscritti per ciascun plesso indicativamente sono:

- scuola primaria "A.L.Moro" (Capoluogo) – circa n. 325 bambini (di cui n.215 frequentanti a tempo pieno e n. 110 a tempo normale)
- scuola primaria "Guglielmo Marconi" (Ligugnana) – circa n. 280 bambini (di cui n. 140 frequentanti a tempo pieno e n. 140 a tempo normale)
- scuola primaria "Edmondo De Amicis" (Prodolone) - circa n. 120 bambini (tutti frequentanti a tempo pieno).

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o dovute a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare l'articolazione del servizio nei giorni della settimana.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

Il numero dei pasti annui (media stimata), da intendersi a titolo indicativo potendosi verificare aumenti o diminuzioni dei pasti a seconda dell'evolversi dell'offerta scolastica, sono:

SCUOLE	PASTI ANNUI UTENZA	PASTI ANNUI DOCENTI + COLLABORATORI	TOTALE
PRIMARIA "A.L.MORO" - CAPOLUOGO	37.500	2.500	40.000
PRIMARIA "E. DE AMICIS" PRODOLONE	18.500	1.100	19.600
PRIMARIA "G.MARCONI" LIGUGNANA	25.000	1.800	26.800
TOTALE	81.000	5.400	86.400

L'eventuale variazione del numero dei pasti effettivamente forniti non darà luogo a variazioni del prezzo pattuito, che sarà comunque corrisposto in base ai pasti effettivamente ordinati e forniti.

L'Amministrazione potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti e i relativi costi.

ART. 10 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture didattiche. In particolare l'erogazione del servizio in determinati plessi scolastici potrà essere articolato su più turni.

Giornalmente, un incaricato presso ogni singola scuola comunicherà telefonicamente – in orario compreso tra le ore 9:00 e le ore 9:45 - alla Impresa aggiudicataria il numero di pasti necessari in relazione alle presenze giornaliere.

La Impresa aggiudicataria dovrà consegnare i pasti in tempo utile per garantirne la consumazione all'orario fissato presso ciascuna scuola.

Quotidianamente la Impresa aggiudicataria dovrà provvedere per ogni singola scuola dell'infanzia, primaria e (eventualmente) secondaria di 1° grado servita, all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati. Questa bolla dovrà essere siglata, per corrispondenza del numero di pasti prenotati, da un collaboratore scolastico.

Gli orari della mensa scolastica sono quelli stabiliti dall'Autorità scolastica e potranno essere annualmente rivisti in accordo fra le parti per tener conto delle esigenze dell'organizzazione scolastica.

Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", "contorno di patate o verdura cruda/cotta"; pane, frutta fresca; occasionalmente potranno essere distribuiti purea di frutta o gelato o yogurt e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle allegate alle linee guida della Regione F.V.G. per la ristorazione scolastica, **anche per quanto concerne le modalità di cottura.**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

In tutte le scuole dell'infanzia, primarie ed eventualmente secondarie di 1° grado, i pasti devono essere consegnati in pluriporzione con l'utilizzo di idonei contenitori di trasporto.

Oltre alla produzione di pasti, alla loro veicolazione presso ogni mensa ed alla loro distribuzione agli utenti, il servizio comprende tutte le attività ed operazioni richieste dal presente capitolato.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 non dovrà mai superare i 60 minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Il servizio distribuzione nelle scuole dell'infanzia e primarie deve essere effettuato ai tavoli e prevede: ricevimento dei pasti, apparecchiatura dei tavoli, porzionatura e distribuzione dei pasti, sparecchiatura, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti anche mediante l'utilizzo delle lavastoviglie presenti in loco, riassetto e pulizia dei refettori e delle zone lavaggio, pulizia degli arredi e sistemazione delle sedie sui tavoli.

Il servizio di distribuzione dovrà essere effettuato tutti i giorni del calendario scolastico dal lunedì al venerdì e in alcune sedi può svolgersi in più turni di mensa.

Qualora alcuni dei sopraelencati servizi venissero attribuiti al personale scolastico, il prezzo stabilito dall'art. 5 del presente capitolato, verrà proporzionalmente ridotto in accordo fra le parti.

In caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, il Comune si impegna a dare preavviso all'Impresa con il massimo anticipo possibile.

In caso di visite d'istruzione organizzate dall'Istituto Comprensivo per l'intera giornata, dovrà essere fornito in luogo del pasto, un "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto.

ART. 11 – MENU' E DIETE SPECIALI

Il menù viene articolato in base alla stagione su almeno 4 settimane e variato in base ai prodotti presenti nel territorio; copia di un menù-tipo delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie è allegato al presente capitolato (**ALLEGATO 1 – MENU' RISTORAZIONE SCOLASTICA**).

Le grammature sono quelle contenute nelle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica, approvate con deliberazione n. 2188 del 13 dicembre 2012.

L'impresa appaltatrice si impegna ad accettare le tabelle dietetiche inoltrate dall'Amministrazione Comunale e verificate e sottoscritte dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 Friuli Occidentale di competenza.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

Dovranno essere garantite, in presenza di certificati medici, diete speciali personalizzate, quali diete per intolleranza o allergia, malattie metaboliche, celiachia, etc. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o delle derrate da evitare, tranne che si tratti di intolleranze alimentari codificate. Ogni dieta speciale dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo sigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata e dall'indicazione del plesso scolastico di destinazione, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti al trasporto ed alla distribuzione del pasto.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, la predisposizione di diete in bianco e/o leggere per fabbisogni salutari e particolari, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:45 dello stesso giorno, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso; la dieta in bianco e/o leggera sarà così composta: pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, formaggio o in alternativa carni bianche o pesce a vapore, carote lesse.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire inoltre la fornitura delle diete a carattere religioso (dieta islamica, ebraica, etc.) e la fornitura delle diete vegetariane.

L'impresa è obbligata alla predisposizione e alla somministrazione di tali pasti speciali senza alcun diritto ad alcuna maggiorazione di prezzo.

L'impresa aggiudicataria dovrà porre a disposizione in ciascuna mensa terminale formaggio parmigiano reggiano grattugiato, olio extravergine di oliva, aceto di mele e sale.

CAPO III - SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI CENTRI ESTIVI PER MINORI

ART. 12 – SEDI DEL SERVIZIO

Nel periodo estivo potrà essere richiesto il servizio di ristorazione per gli utenti frequentanti i Centri Estivi per Minori; indicativamente le sedi di erogazione del servizio saranno due, e potranno essere dislocate presso due dei plessi scolastici indicati al precedente art. 8.

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o dovute a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non avvalersi di tale servizio di ristorazione.

ART. 13 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da bambini in età scolare dell'infanzia e della primaria nonché, qualora richiesto, dal personale di animazione.

I periodi di attività del centro estivo **indicativamente** sono i seguenti:

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

- età scolare infanzia: 5 settimane (comprendenti l'intero mese di Luglio);
- età scolare primaria: 7 settimane (da circa metà Giugno e per l'intero mese di Luglio).

L'erogazione del servizio dovrà avvenire dal lunedì al venerdì; il numero medio giornaliero dei partecipanti indicativamente è il seguente:

- età scolare infanzia - circa n. 40/50 bambini
- età scolare primaria – circa n. 20/30 bambini

Il numero dei pasti annui (media stimata), da intendersi a titolo indicativo potendosi verificare aumenti o diminuzioni dei pasti a seconda dell'evolversi delle iscrizioni nonché delle effettive presenze ai Centri estivi, sono:

UTENZA CENTRI ESTIVI	PASTI
ETA' SCOLARE INFANZIA	640,00
ETA' SCOLARE PRIMARIA	960,00
TOTALE	1.600,00

L'eventuale variazione del numero dei pasti effettivamente forniti non darà luogo a variazioni del prezzo pattuito, che sarà comunque corrisposto in base ai pasti effettivamente ordinati e forniti.

L'Amministrazione potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti e i relativi costi.

ART. 14 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì e nei giorni di effettivo funzionamento dell'attività dei Centri Estivi per Minori.

Giornalmente, un incaricato presso ogni singola sede del servizio comunicherà telefonicamente – in orario compreso tra le ore 8:30 e le ore 9:00 - alla Impresa aggiudicataria il numero di pasti necessari in relazione alle presenze giornaliere.

La Impresa aggiudicataria dovrà consegnare i pasti in tempo utile per garantirne la consumazione all'orario determinato con la referente comunale del servizio.

Quotidianamente la Impresa aggiudicataria dovrà provvedere per ogni singola sede dell'attività dei centri estivi, all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la sede destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati. Questa bolla dovrà essere siglata, per corrispondenza del numero di pasti prenotati, da una animatrice del servizio.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", "contorno di patate o verdura cruda/cotta"; pane, frutta fresca; occasionalmente potranno essere distribuiti purea di frutta o gelato o yogurt e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle allegate alle linee guida della Regione F.V.G. per la ristorazione scolastica, **anche per quanto concerne le modalità di cottura.**

In tutte le sedi dell'attività, i pasti devono essere consegnati in pluriporzione con l'utilizzo di idonei contenitori di trasporto.

Oltre alla produzione di pasti, alla loro veicolazione presso ogni mensa ed alla loro distribuzione agli utenti, il servizio comprende tutte le attività ed operazioni richieste dal presente capitolato.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 non dovrà mai superare i 60 minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Il servizio distribuzione deve essere effettuato ai tavoli e prevede: ricevimento dei pasti, apparecchiatura dei tavoli, porzionatura e distribuzione dei pasti, sparecchiatura, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti anche mediante l'utilizzo delle lavastoviglie presenti in loco, riassetto e pulizia dei refettori e delle zone lavaggio, pulizia degli arredi e sistemazione delle sedie sui tavoli.

Il servizio di distribuzione dovrà essere effettuato tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

CAPO IV - SERVIZIO DI FORNITURA E CONSEGNA PASTI ANZIANI ASSISTITI

ART. 15 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da anziani assistiti dall'Area Servizi alla Persona del Comune di San Vito al Tagliamento e dei Comuni facenti parte del S.S.C. che intendono servirsene.

Il numero dei pasti annui (media stimata), da intendersi a titolo indicativo potendosi verificare aumenti o diminuzioni dei pasti a seconda dell'evolversi dell'utenza, sono:

COMUNI S.S.C.	PASTI ANNUI UTENZA
S.VITO AL TAGLIAMENTO	6.500
CASARSA DELLA DELIZIA	4.000
S.MARTINO AL TAGLIAMENTO	2.300
CORDOVADO	1.200
VALVASONE	2.000
ARZENE	800
MORSANO AL TAGLIAMENTO	1.900
SESTO AL REGHENA	1.600
TOTALE	20.300

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

L'erogazione del servizio per gli anziani dovrà avvenire dal lunedì al venerdì; il numero medio di utenti giornalieri per Comune indicativamente è il seguente:

UTENTI COMUNI	UTENTI GIORNALIERI
S.VITO AL TAGLIAMENTO	22,00
CASARSA DELLA DELIZIA	13,00
S.MARTINO AL TAGLIAMENTO	8,00
CORDOVADO	4,00
VALVASONE	6,00
ARZENE	4,00
MORSANO AL TAGLIAMENTO	8,00
SESTO AL REGHENA	6,00
TOTALE	71,00

L'eventuale variazione del numero dei pasti effettivamente forniti e consegnati non darà luogo a variazioni del prezzo pattuito, che sarà comunque corrisposto in base ai pasti effettivamente ordinati e consegnati.

ART. 16 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di fornitura pasti agli anziani assistiti dal S.S.C. consiste nella fornitura e consegna dei pasti dal centro di cottura direttamente presso il domicilio degli utenti del Servizio Assistenza Domiciliare (SAD) dell'Ambito Distrettuale 6.2

E' consentito utilizzare un diverso centro di cottura sito ad una distanza non superiore a 25 Km. particolarmente in periodi di chiusura del centro di Piazzale Zotti e previo accordo con il Comune.

Dovrà sempre essere garantita all'anziano la scelta tra due primi, due secondi, due contorni e frutta o dessert.

L'erogazione del servizio dovrà avvenire con consegna giornaliera dal lunedì al venerdì e con esclusione delle festività infrasettimanali.

La consegna del pasto presso il domicilio degli utenti dovrà essere effettuata dalle ore 11:00 alle ore 13:00.

Dovranno essere utilizzati appositi contenitori termo-sigillati e veicolati in contenitori monorazione idonei a mantenere le temperature di legge.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi adeguati di proprietà della impresa aggiudicataria.

Il servizio comprende – ove necessario e comunque per un numero limitato di assistiti – una minima assistenza ad alcuni utenti preventivamente segnalati dal servizio sociale, mediante apertura dei contenitori e/o taglio delle pietanze.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

L'impresa appaltatrice dovrà segnalare al servizio sociale le situazioni di criticità sul piano sanitario e sociale, rilevate al domicilio dell'utenza.

Il Servizio Sociale dei Comuni dovrà comunicare alla impresa aggiudicataria per iscritto il nominativo degli utenti fruitori del servizio, unitamente all'indirizzo, il recapito telefonico, l'indicazione di eventuale necessità di minima assistenza come più sopra definita, la tipologia del pasto (se "intero" o "indigente" per l'applicazione dell'IVA differenziata), eventuale dieta allegata.

Ciascun servizio dovrà essere attivato entro 48 ore dalla segnalazione degli uffici del servizio sociale, da effettuarsi via fax o posta elettronica, salvo casi urgenti da concordare direttamente con la impresa aggiudicataria.

Il Servizio Sociale dei Comuni dovrà segnalare per iscritto (tramite fax o posta elettronica) la sospensione temporanea ovvero definitiva del servizio per ogni utente entro le ore 9:00 del giorno stesso, ai fini della sospensione della consegna e del pagamento del pasto.

Non saranno considerati ai fini del pagamento i pasti consegnati a utenti non segnalati per iscritto dal Servizio Sociale dei Comuni.

ART. 17 – MENU'

Un menù-tipo indicativo è indicato **all'ALLEGATO 2 – MENU' ANZIANI** al presente capitolato.

Si precisa che il menù potrà essere variato dal Comune fermo restando che dovrà sempre essere garantita all'anziano la scelta tra due primi, due secondi, due contorni e frutta o dessert. Per quanto concerne le grammature dovranno essere conformi all' **ALLEGATO 3 – GRAMMATURE ANZIANI** al presente capitolato.

CAPO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – IGIENE DELLA PRODUZIONE – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

ART. 18 – DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono espressamente richiamate e conformi ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti dovranno essere di elevata qualità, tali da garantire una costante uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle vigenti disposizioni normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle grammature e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui alle linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica, allegata alla deliberazione n.2188 del 13 dicembre 2012, ed alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate in sede di Conferenza Unificata Stato/Regioni/Autonomie Locali del 29/04/2010 e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

Per la preparazione dei pasti 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 risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere di norma utilizzati prodotti freschi, provenienti da produzione italiana, preferendo derrate (convenzionali e/o biologiche) e prodotti provenienti dall'ambito locale. A tal fine l'Amministrazione promuove e richiede l'impiego da parte dell'impresa di prodotti biologici, tipici e tradizionali regionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative di riferimento.

In particolare, per quanto concerne il servizio di ristorazione scolastica l'Amministrazione Comunale richiede la fornitura di prodotti BIOLOGICI (vigente normativa dell'Unione Europea Reg (CE) n. 834/2007 e successive modificazioni ed integrazioni e sottoposti ai controlli degli Enti competenti), di prodotti DOP (Denominazione d'Origine Protetta - Reg. CE n. 510/2006), di prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta – Reg. CE n. 510/2006) e prodotti TRADIZIONALI (DM 18.07.2000), tenuto conto della composizione dei menù settimanali e delle relative grammature pro-capite, che rappresentino **almeno il 72%** del totale dei prodotti da utilizzarsi per la preparazione dei pasti come previsti dalle tabelle dietetiche. A tal fine l'impresa allega all'offerta tecnica la lista merceologica di cui all'allegato 3 alle Linee guida della regione FVG per la ristorazione scolastica, dei prodotti alimentari indicando a fianco dei prodotti quali saranno biologici, quali IGP e quali DOP, etc. con l'indicazione finale dell'incidenza percentuale sul totale dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti. **Dovranno altresì essere indicati i prodotti a "filiera corta" e a "chilometro zero".**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Impresa aggiudicataria – nel corso dell'appalto - di fornire ulteriori prodotti "biologici" , "tipici" o "tradizionali" in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato e dall'offerta presentata; in tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto sarà aumentato in base ai maggiori costi dei prodotti così come documentati dall'impresa aggiudicataria.

L'impresa deve acquisire dai fornitori e produrre all'Amministrazione Comunale – su richiesta - le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza delle derrate alimentari alla qualità dichiarata o prevista dal presente capitolato e relativi allegati e alle norme vigenti.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 "Friuli Occidentale" Dipartimento di Prevenzione, qualora la stessa Azienda attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini; in tal caso, ove la variazione richieda implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti. Nelle ricorrenze di Natale, Pasqua e Carnevale al posto della frutta deve essere fornito il dolce tradizionale (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle).

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etnico-religiosi, come meglio specificato al precedente art. 11.

ART. 19 – RINTRACCIABILITA' FILIERA

Al fine di valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate dal servizio, l'impresa deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità della filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

L'impresa a richiesta dell'Amministrazione deve dimostrare di aver ottemperato a tutte le norme vigenti specifiche del settore, concernenti la rintracciabilità dei prodotti alimentari.

ART. 20 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, etc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

I contenitori delle derrate deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

Comunque la protezione e conservazione di tutte le derrate deve avvenire conformemente a quanto previsto dalla normativa ora per ora vigente.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Per riciclo s'intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione di preparazioni mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

ART. 21 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

L'impresa aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire - per il proprio centro di cottura e per ogni mensa servita di scuola dell'infanzia, primaria e (eventualmente) secondaria di 1° grado - tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dalla vigente normativa. L'impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

Dovranno essere svolte a cura dell'impresa aggiudicataria le seguenti attività minime dal centro di cottura ad ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, l'impresa aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà - in nome e per conto della Impresa medesima - la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" per tutte le mense scolastiche comunali.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 22 - CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, l'Impresa aggiudicataria dovrà utilizzare il centro di produzione dei pasti come specificato all'art.1 del presente capitolato.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative specificate nel presente capitolato.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle riportate nelle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica e negli allegati al presente capitolato formulate al crudo ed al netto degli scarti.

L'Impresa aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

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

Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'Impresa aggiudicataria dovrà depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo alla temperatura di - 18° C per 72 ore, ponendolo, a disposizione delle competenti Autorità nel caso 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. 30.

ART. 23 - TRASPORTO DEI PASTI

L'impresa aggiudicataria dovrà, con automezzi adeguati di proprietà, provvedere al trasporto dei pasti.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa. In particolare le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal medesimo DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti in corso d'anno o negli anni successivi, verrà data tempestiva comunicazione all'impresa appaltatrice che sarà tenuta ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.

L'Impresa aggiudicataria 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 sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato nell'art. 10) e tale comunque da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature di legge. Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

ART. 24 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI NELLE SEDI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'impresa aggiudicataria nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Nell'espletamento del servizio dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- a) il personale dovrà curare l'igiene personale e dell'abbigliamento, essere munito di visibile cartellino di riconoscimento, eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal DPR 327/80;
- b) l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguirsi secondo il programma specificato nel relativo successivo art. 25 del presente capitolato e secondo vigente normativa in materia;
- c) il personale dell'Impresa aggiudicataria dovrà utilizzare in tutte le scuole, stoviglie lavabili;
- d) l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, al ricevimento dei pasti, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande (è prevista la distribuzione ai tavoli; tuttavia la Impresa aggiudicataria in relazione a particolari e motivate esigenze potrà proporre per le mense delle scuole primarie la distribuzione secondo il modello "self - service" con riserva del Comune di autorizzare detta modalità), allo sparecchiamento dei tavoli, al lavaggio di piatti, pentole, posate, bicchieri, ecc..., al lavaggio dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla gestione del personale addetto al servizio;
- e) il parmigiano grattugiato dovrà essere lasciato a disposizione per l'eventuale aggiunta ai pasti degli alunni, garantendo in tal modo le porzioni senza parmigiano per gli utenti che presentano allergie alle proteine del latte;
- f) le verdure crude devono essere condite poco prima del consumo;
- g) per esigenze speciali il servizio di mensa garantisce agli utenti diete differenziate e trasmette, per le singole scuole, una tabella che riporta: nome del bambino ed alimenti che non può assumere. La tabella delle diete speciali, può subire delle variazioni e pertanto verrà continuamente aggiornata nel corso dell'anno scolastico. Il personale addetto alla distribuzione dovrà fare riferimento

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

all'ultima data di aggiornamento e verificare la corretta fornitura da parte della cucina dei pasti speciali da distribuire ai bambini interessati;

- h) il personale della Impresa aggiudicataria non può in nessun caso interferire sugli aspetti educativi ed organizzativi impostati dagli insegnanti;
- i) la frutta e/o il pane non utilizzato in mensa dovrà essere collocato in sacchetti di plastica e consegnato alla scuola per favorire il consumo in orario scolastico da parte dei ragazzi di frutta e pane, preferibilmente biologici.

CAPO VI - PULIZIA ED IGIENE

ART. 25 - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali (di cucina, di zone lavaggio, di refezione, di servizio se assegnati ad uso esclusivo del personale della Impresa aggiudicataria) di ciascuna mensa scolastica e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conformi a quanto previsto dal DPR 327/80 e comunque non inferiore allo standard minimo come di seguito individuato:

Frequenza	Attrezzature superfici, locali
Dopo ogni uso	Utensili, piani di lavoro, carrelli, vassoi tagliere, arredi vari del refettorio.
Giornalmente	lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, filtri lavastoviglie, pavimenti dei locali cucina e delle zone lavaggio stoviglie.
Settimanalmente	Frigoriferi, congelatori e armadi, armadietti spogliatoio.
Mensilmente	Disincrostazione lavastoviglie.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi previsti dal produttore, e mantenuti nei loro contenitori, ben chiusi e puliti. Devono inoltre essere idonei per l'impiego nel settore alimentare per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e la confezione. Tutte le operazioni di lavaggio, detergenza, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e governato e conservato in armadi appositi e dedicati.

ART. 26 - RIFIUTI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

I rifiuti solidi urbani e speciali provenienti dal centro di cottura e dai refettori dovranno essere raccolti in maniera differenziata e destinati allo smaltimento nel rispetto della normativa comunale vigente in materia.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.)

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti inerenti il centro di cottura di Piazzale Zotti sono a carico dell'impresa.

ART. 27 – INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE

L'impresa aggiudicataria deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali della cucina centrale e all'occorrenza nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Tali interventi devono essere ripetuti ogni anno all'avvio delle attività oppure nel periodo di pausa natalizia. Eventuali interventi straordinari che dovessero comunque rendersi necessari resteranno a carico dell'impresa senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione. Di tali interventi deve esserne data informazione all'Amministrazione Comunale.

CAPO VII - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 28 – DIRITTO DI CONTROLLO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali previste dal presente capitolato speciale nonché alla vigente normativa in materia.

ART. 29 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo, oltre ai competenti Servizi dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 Friuli Occidentale, sono l'Ufficio Comunale preposto, gli eventuali componenti della Commissione Mensa, nonché altri soggetti ed organismi specializzati e qualificati che siano stati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

L'impresa aggiudicataria del servizio dovrà, per l'intera durata dell'appalto, mettere a disposizione dei soggetti addetti alla vigilanza apposito abbigliamento monouso completo di ogni dettaglio per consentire le ispezioni.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

ART. 30 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

Si prevedono tre tipi di controllo:

- *controllo tecnico-ispettivo* svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati dall'Amministrazione comunale e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna, distribuzione; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Impresa aggiudicataria appaltatrice;
- *controllo igienico-sanitario* svolto dalla competente Azienda per l'Assistenza Sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa;
- *controllo sull'andamento generale del servizio*, svolto dai componenti la Commissione mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; detti rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc. ed eventuali rilievi potranno essere formalmente mossi solo ed esclusivamente all'Amministrazione Comunale.

L'impresa aggiudicataria si impegna a partecipare alle sedute della Commissione mensa per sviluppare anche in tale sede un confronto sugli aspetti della qualità del servizio.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Impresa è tenuta a fornire ai soggetti incaricati delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste nel successivo articolo 38, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Impresa aggiudicataria con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici previsti.

CAPO VIII – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

ART. 31 – DISPOSIZIONI GENERALI E ORGANICO PERSONALE

Per l'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato, l'impresa aggiudicataria si avvale di idoneo e adeguato personale dipendente, in numero e professionalità tali da garantire la corretta esecuzione del servizio.

Tutto il personale impiegato deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché essere munito di idonea certificazione sanitaria secondo normativa vigente.

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti dal presente capitolato e dalla vigente normativa inerente la sicurezza sui luoghi di lavoro e l'igiene delle produzioni alimentari.

L'Impresa è obbligata al rispetto delle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alla previdenza per disoccupazione, invalidità, vecchiaia, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori. L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti ai predetti obblighi.

L'impresa aggiudicataria si impegna ad organizzare il servizio con un numero di operatori, loro qualifica e numero di ore lavorate per dipendente, così come indicato in dettaglio nell'offerta per la valutazione degli elementi qualitativi, che verrà considerato "organico standard". Durante lo svolgimento del servizio, dovrà essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico standard dichiarato in fase di offerta. Eventuali modifiche all'organico standard dovute a variazioni nell'erogazione del servizio, ovvero nel numero di pasti somministrati, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale per l'approvazione formale.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire, per quanto possibile, la continuità di servizio del personale nelle sedi di assegnazione, per tutta la durata dell'appalto.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dall'impresa aggiudicataria mediante comunicazione e-mail nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione Comunale applicherà la penalità prevista nel successivo art. 38).

ART. 32 – NORME COMPORTAMENTALI

Il personale impiegato nelle attività di porzionamento e distribuzione dei pasti, ed in generale il personale che in ragione delle mansioni attribuite dovesse entrare in rapporti diretti con l'utenza è tenuto ad adottare un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

L'Amministrazione Comunale, considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'Impresa aggiudicataria è preposto, ha la facoltà di richiedere alla stessa la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e/o della disponibilità psicologica con gli utenti. In tal caso l'Impresa aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre cinque giorni dalla segnalazione.

Il personale è tenuto a mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza - durante l'espletamento del servizio - in merito all'utenza, all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione.

ART. 33 – PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad applicare tutte le norme vigenti che disciplinano il cambio di gestione, idonee a garantire al personale in servizio al momento del cambio di gestione, la continuità. A tal fine si indica di seguito il personale attualmente in servizio al quale viene applicato il C.C.N.L. Turismo e Pubblici Esercizi:

QUALIFICA	LIVELLO	ORE SETTIMANALI	DATA ASSUNZIONE
ADDETTO SERVIZI	6	12	17/09/2001
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6	10	03/10/2000
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6	10	21/09/2010
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6	10	05/06/2000
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6	10	13/09/2012
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6	15	15/10/2007
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6	12	25/02/2011
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S	10	11/03/2013
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S	20	07/12/2004
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S	15	14/09/2004
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S	15	25/10/2004
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S	15	07/10/2002
ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S	15	18/09/2000
ADDETTO DISTRIBUZIONE E CONFEZIONAMENTO	5	20	15/05/1995
AUTISTA (*)	5	10	05/06/2010
AUTISTA (*)	5	15	09/10/2012
ADDETTO SERVIZIO MENSA/AUTISTA	5	25	05/02/1996
ADDETTO SERVIZI/AUTISTA	5	25	01/02/1999
AIUTO CUOCO	5	20	17/04/2000
IMPIEGATO D'ORDINE	4	27,5	22/09/2005
CUOCO	3	40	05/02/1996

(*) Le figure "autista" dedicate esclusivamente al trasporto pasti per anziani di San Vito al Tagliamento risultano presenti nell'organico della cucina centralizzata di Pordenone, da cui pervengono i pasti degli anziani.

ART. 34 – DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

L'impresa dovrà nominare – prima dell'inizio del servizio – un Direttore Tecnico in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore tecnico (settore ristorazione) di servizio con dimensioni almeno pari a quello oggetto del presente capitolato. **Il curriculum professionale del direttore dovrà essere presentato in sede di offerta tecnica.**

Tra le funzioni del direttore rientrano:

- dirigere e controllare le attività della cucina centrale
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle sedi di ristorazione scolastica;
- dirigere e controllare il trasporto e la consegna dei pasti agli anziani del S.S.C.;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali preposti;
- mantenere i rapporti con gli organismi di controllo e con la Commissione mensa.

Il direttore tecnico del servizio dovrà essere sempre reperibile nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio. In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, etc.), l'impresa deve comunicare il nominativo del sostituto.

ART. 35 – VESTIARIO

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Tali indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia.

CAPO IX – CAUZIONE, PAGAMENTI, PENALI

ART. 36 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, l'appaltatore costituisce alla stipula del contratto una cauzione definitiva calcolata come indicato all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

La cauzione definitiva potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o rilasciata dagli intermediari autorizzati.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune.

Rimane al Comune pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale il Comune dovesse risultare creditore verso l'appaltatore a qualsiasi titolo.

Sull'appaltatore graverà l'obbligo, sotto pena di decadenza dell'affidamento dell'appalto, di reintegrare a proprie spese la cauzione ogni volta che ciò si rendesse necessario.

ART. 37 – PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto all'impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto fornito e distribuito fissato in sede di aggiudicazione, che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, sulla base dei pasti effettivamente consegnati nel singolo mese di riferimento.

Il corrispettivo verrà pagato su presentazione di regolari fatture e previa acquisizione da parte del Comune della documentazione prevista dalle norme vigenti, attestante la regolarità del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori.

La fatturazione elettronica dovrà avvenire con distinte fatture per ogni centro di costo che verrà comunicato dal Comune. Ciascuna fattura dovrà riportare il codice CIG, nonché il codice univoco ufficio che verrà comunicato dal Comune. Inoltre, relativamente ai pasti anziani assistiti, le fatture mensili dovranno essere distinte come segue:

- fattura per ogni Comune dei pasti "non-indigenti" ai fini dell'applicazione dell'IVA;
- fattura per ogni Comune dei pasti "indigenti" ai fini dell'applicazione dell'IVA.

I corrispettivi mensilmente dovuti saranno quelli netti dopo l'applicazione della **ritenuta dello 0,50% ai sensi art. 4 comma 3 del DPR 207/2010**. Tali somme verranno fatturate come sotto indicato:

- in sede di liquidazione finale relativa ad ogni anno scolastico (mese di giugno) per quanto concerne la mensa scolastica, e ad ogni anno solare (mese di dicembre) per quanto concerne la fornitura pasti anziani, previa approvazione da parte del Comune del certificato di regolare esecuzione del servizio durante tutto l'anno e previa acquisizione del DURC secondo vigente normativa.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano l'appaltatore dagli obblighi ed oneri che ad esso derivano dal contratto d'appalto.

ART. 38 - PENALITA'

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni o giustificazioni scritte e documentate, entro e non oltre 7 giorni dal ricevimento della contestazione.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

Il responsabile dell'Area competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto, e le controdeduzioni eventualmente presentate dell'impresa aggiudicataria, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sull'imponibile del corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussione di quota parte della cauzione definitiva.

L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi, non impedendo la risoluzione contrattuale e il risarcimento dei maggiori danni.

L'Amministrazione comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penali:

- 1) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Impresa aggiudicataria o spontaneamente dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino ad € 2.000,00;
- 2) violazione nel rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino ad € 1.500,00;
- 3) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense terminali o al domicilio degli assistiti dal S.S.C. con conseguente disagio per l'utenza: fino ad € 800,00;
- 4) fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato fino ad € 2.000,00;
- 5) fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino ad € 1.500,00;
- 6) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato per legge: € 250,00;
- 7) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: fino ad € 2.500,00;
- 8) ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino ad € 2.000,00.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento, sono notificate tramite raccomandata.

CAPO X – SUBAPPALTO, CESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 39 – SUBAPPALTO

L'istituto del subappalto è ammesso ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, purché le imprese abbiano tassativamente dichiarato la facoltà di avvalersi di tale istituto in sede di domanda di partecipazione.

Il subappalto dei servizi oggetto del presente capitolato non può superare il 30% dell'importo complessivo del contratto aggiudicato.

Gli eventuali subappaltatori sono disciplinati dall'art. 118 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. I pagamenti relativi al servizio svolto dal subappaltatore saranno effettuati dall'aggiudicatario, che è obbligato a trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate.

ART. 40 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata, sotto pena di risoluzione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causati al Comune, la cessione parziale o totale del contratto, salvo i casi previsti dall'art. 116 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

ART. 41 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre l'applicazione delle penalità prescritte ed all'esercizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, l'Amministrazione, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'impresa, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicandone i motivi mediante lettera raccomandata.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- messa in liquidazione o cessazione delle attività da parte dell'Impresa;
- subappalto del servizio non autorizzato;
- inosservanza reiterata delle norme igienico-sanitarie;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia da parte dell'impresa;
- casi particolarmente gravi di infrazione alle norme igienico-sanitarie riscontrate dall'azienda per i Servizi Sanitari;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

- violazione degli obblighi di tracciabilità;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'Impresa dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

L'impresa aggiudicataria si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Nei casi sopra elencati l'impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento di maggiori danni.

CAPO XI – ASSICURAZIONI

ART. 42 – RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

Qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio oggetto del presente contratto deve intendersi, senza riserve od eccezioni, interamente a carico della ditta aggiudicataria, che terrà indenne a tale titolo l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa.

Prima della stipula del contratto relativo al servizio, e successivamente all'eventuale rinnovo, l'impresa aggiudicataria presenta copia della polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT e responsabilità civile verso prestatori di lavoro RCO con una primaria compagnia di assicurazione, attiva per l'intera durata dell'appalto, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti di legge. Nelle polizze assicurative dovrà essere inserita una pattuizione in base alla quale la Compagnia Assicurativa si impegna a segnalare al Comune di San Vito al Tagliamento l'eventualità che la ditta aggiudicataria non rinnovi la polizza e non paghi i premi per i periodi successivi.

La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, e da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguentemente alla somministrazione del pasto.

La polizza deve prevedere inoltre la copertura per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'impresa.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA

L'importo del massimale per la polizza RCT non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro e a € 2.000.000,00 per persona danneggiata e per danni a cose.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'impresa dovrà stipulare apposita polizza assicurativa RCO con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro e per persona danneggiata.

Resta inteso che l'impresa aggiudicataria si impegna ad attivare la garanzia assicurativa RCT/O immediatamente al verificarsi di qualsiasi richiesta risarcitoria ad essa attinente, sollevando il Comune di San Vito al Tagliamento ed il relativo assicuratore da qualsiasi onere.

CAPO XII – NORME FINALI

ART. 43 - OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'

L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto.

Il mancato rispetto degli obblighi relativi alla tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce – ai sensi della vigente normativa – causa di risoluzione del relativo contratto.

ART. 44 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, tasse ed imposte, nessuna esclusa, presenti e future inerenti e conseguenti al presente capitolato ed al successivo contratto, che sarà stipulato presso il Comune di san Vito al Tagliamento in forma pubblico-amministrativa, ivi comprese quelle di bollo e di registro, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 45 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.LGS. 196/2003)

L'impresa aggiudicataria è tenuta, in solido con i propri dipendenti, obbligandosi a renderne edotti gli stessi, all'osservanza del segreto su tutto ciò che per ragioni di servizio verrà a conoscere in relazione ad atti, documenti, fatti e notizie in genere, riguardanti il Comune di San Vito al Tagliamento e/o dati

personali degli utenti del servizio e/o dei loro familiari.

L'impresa aggiudicataria dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, non potrà comunicarli a terzi, né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza del contratto di appalto.

L'impresa aggiudicataria è, con la firma del contratto, nominata incaricata del trattamento dei dati personali degli utenti.

ART. 46 – CONTENZIOSO

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Impresa e l'Amministrazione circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, verranno sottoposte alla giurisdizione ordinaria con espressa esclusione della competenza arbitrale.

Il foro di competenza è quello di Pordenone.

ART. 47 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente regolato dal presente capitolato speciale d'appalto, si fa rinvio alle vigenti norme che regolano la materia.

L'impresa aggiudicataria è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Troveranno applicazione inoltre, tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara che qui si intendono integralmente richiamate.

San Vito al Tagliamento, lì 07/05/2015

Allegati al presente capitolato:

ALLEGATO 1 – MENU' RISTORAZIONE SCOLASTICA

ALLEGATO 2 – MENU' ANZIANI

ALLEGATO 3 – GRAMMATURE ANZIANI

ALLEGATO 4 – INVENTARIO AL MESE DI APRILE 2015