



COMUNE DI TRICESIMO

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER GLI AA.SS. 2020/2021, 2021/2022 E 2022/2023 MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL’ART.60 DEL D.LGS. N.50/2016 CON IL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU’ VANTAGGIOSA. CIG 71458730F3

| INDICE | |
|--|-----------|
| INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO | 2 |
| Art. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO | 2 |
| Art. 2 – DURATA DELL’APPALTO | 2 |
| Art. 3 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA, ARTICOLAZIONE ED ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI..... | 2 |
| Art. 4 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI..... | 2 |
| Art. 5 – STANDARD MINIMI DI QUALITA’ DEL SERVIZIO | 3 |
| Art. 6 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO | 3 |
| ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI | 4 |
| Art. 7 – RESPONSABILITA’ ED ASSICURAZIONI..... | 4 |
| Art. 8 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO | 5 |
| Art. 9 – STIPULAZIONE E SPESE CONTRATTUALI..... | 5 |
| Art. 10 – RINUNCIA ALL’AGGIUDICAZIONE O MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO | 5 |
| Art. 11 – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI | 6 |
| AUTOCONTROLLO E CONTROLLO | 6 |
| Art. 12 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI | 6 |
| Art. 13 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE | 6 |
| Art. 14 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO..... | 7 |
| PERSONALE | 7 |
| Art. 15 – ORGANICO ADDETTI | 7 |
| Art. 16 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO | 9 |
| Art. 17 – CLAUSOLA SOCIALE..... | 9 |
| Art. 18 – COORDINAMENTO DEL SERVIZIO, RESPONSABILE TECNICO E DIETISTA..... | 9 |
| Art. 19 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO | 9 |
| Art. 20 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)..... | 10 |
| MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO | 10 |
| Art. 21 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA DELL’I.A. | 10 |
| Art. 22 – CARATTERISTICHE E MODALITA’ DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI | 10 |
| Art. 23 – REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ..... | 12 |
| Art. 24 – PREPARAZIONE E COTTURA PASTI..... | 12 |
| Art. 25 – TRASPORTO E CONSEGNA | 13 |
| Art. 26 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI..... | 13 |
| Art. 27 – IGIENE DEI LOCALI..... | 14 |
| Art. 28 – PROGRAMMA DI EMERGENZA | 14 |
| Art. 29 – MENU'..... | 14 |
| Art. 30 – PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI..... | 15 |
| Art. 31 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO..... | 16 |
| Art. 32 – GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA I.A. | 16 |
| Art. 33 – NORME DI SICUREZZA..... | 17 |
| Art. 34 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI) | 17 |
| Art. 35 – ADEMPIMENTI A CARICO DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA..... | 18 |
| Art. 36 – ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE..... | 19 |
| PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO | 19 |
| Art. 37 – PREZZO DEI PASTI | 19 |
| Art. 38 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI | 19 |
| Art. 39 – ADEGUAMENTI DEI PREZZI | 20 |
| Art. 40 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO | 20 |
| CONTENZIOSO E NORME FINALI | 20 |
| Art. 41 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO..... | 20 |
| Art. 42 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO | 22 |
| Art. 43 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE | 22 |
| Art. 44 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO | 22 |
| Art. 45 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY..... | 22 |
| Art. 46– DISPOSIZIONI FINALI | 23 |
| Art. 47 – ALLEGATI..... | 23 |

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto:
l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni e al personale scolastico delle Scuole statali presenti nel territorio del Comune di Tricesimo ovvero dell'Infanzia, sita in piazza Libertà n.17, Primaria, ubicata in via Europa Unita n.16 e Secondaria di primo grado, sita in via Volontari della Libertà n.20.
2. Il servizio sarà eseguito dall'Impresa aggiudicataria (definita in seguito I.A.) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dalle varianti migliorative fornite dall'I.A. in sede di offerta ed eventualmente accolte dalla Stazione appaltante.
3. Il presente Capitolato, come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto *Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*.
4. L'I.A. è altresì obbligata al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:
 1. produzione degli alimenti e delle bevande;
 2. requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
 3. trasporti;
 4. consumi energetici;
 5. pulizie dei locali;
 6. requisiti degli imballaggi;
 7. gestione dei rifiuti;
 8. informazione agli utenti.

Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO

1. Il contratto di appalto avrà durata per gli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 con inizio dal 01.11.2017, fatta salva la necessità di posticipare l'inizio delle prestazioni per esigenze dovute alla conclusione della procedura di gara.
2. Il calendario di apertura e di chiusura del servizio, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. sarà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla I.A.
3. L'Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di rinnovare l'affidamento del servizio agli stessi patti e condizioni, visti l'art. 35 comma 4 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e il parere del Consiglio di Stato n. 855/2016, per un periodo di ulteriori 3 anni scolastici (periodo settembre 2020 - giugno 2023). Tale rinnovo sarà subordinato alla valutazione positiva del servizio reso, alla convenienza ed alla disponibilità economica in capo Amministrazione.
4. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., l'appalto potrà eventualmente essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei). In tale evenienza si applicheranno le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, vigenti alla data di naturale scadenza dell'appalto.
5. Resta inteso che se l'Amministrazione non procederà al rinnovo o a proroga tecnica l'appalto si dovrà considerare concluso al 30 giugno 2020.

Art. 3 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA, ARTICOLAZIONE ED ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado, nonché dal personale docente avente diritto ai sensi della normativa in materia.
2. Eventuali insegnanti o ospiti dell'Istituto Comprensivo di Tricesimo che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la I.A. i termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per la Stazione appaltante.
3. Il servizio di ristorazione è articolato come segue : su cinque giorni (dal lunedì al venerdì) per le scuole dell'Infanzia e Primaria e su tre giorni (lunedì – mercoledì e venerdì) per la scuola Secondaria di 1° grado.
4. Gli orari di consumo dei pasti sono i seguenti: nella scuola dell'Infanzia alle ore 12.00, nella Primaria il primo turno pranzo alle ore 12.15 ed il secondo turno alle ore 12.45 ; nella Secondaria il pasto è previsto alle ore 13.00.
5. La Stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di modifiche organizzative e/o riforme scolastiche.

Art. 4 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI

1. Il numero complessivo presunto dei pasti è pari a 48.170 per anno scolastico , determinato come segue:
N. 10.440 pasti scuola dell'Infanzia - media giornaliera pasti n. 60
N. 29.370 pasti scuola Primaria – media giornaliera pasti n. 170
N. 8.360 pasti scuola Secondaria di 1° grado – media giornaliera pasti n. 84.

2. Il numero dei pasti è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.
3. Nel corso dell'esecuzione dell'Appalto sono ammesse variazioni in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto dello stesso nei limiti stabiliti dall'art.106 comma 12 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. Per dette variazioni l'I.A. dovrà applicare le stesse condizioni offerte in sede di gara.

Art. 5 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato descrittivo e prestazionale e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.
2. L'Impresa può presentare, in fase di offerta, all'interno della propria offerta tecnica di cui al Disciplinare di gara, proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Art. 6 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto dell'appalto richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni ed attività, da effettuare a cura e spese dell'I.A., di cui di seguito si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo.

1. Prestazioni ed attività per il plesso scolastico scuola dell'Infanzia, fornito di centro di cottura:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura dei pasti nel centro di cottura scolastica di proprietà comunale gestita con personale dell'I.A.;
- b) preparazione e confezionamento del menù giornaliero in legume misto in multi razione e monoporzione per le diete speciali;
- c) porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo;
- d) preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico - religiosi;
- e) lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta;
- f) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo, apparecchiatura dei tavoli con utensileria riutilizzabile;
- g) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi)
- h) riassetto, pulizia e la sanificazione dei locali adibiti a centro di cottura e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoio, servizi igienici) e relativi arredi;

2. Prestazioni ed attività per il plesso scolastico scuola Primaria:

- a) presso la centro di cottura della scuola dell'Infanzia, preparazione dei pasti, loro cottura, confezionamento in legume misto in multi razione, trasporto presso i locali mensa della scuola Primaria con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti;
- b) ricevimento dei pasti, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo;
- c) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo, apparecchiatura con utensileria riutilizzabile;
- d) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi);
- e) riassetto, pulizia e la sanificazione dei locali adibiti a centro di cottura e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoio, servizi igienici) e relativi arredi;

3. Prestazioni ed attività per il plesso scolastico scuola Secondaria:

- a. approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura , presso i locali mensa della scuola Secondaria dei primi pasti secchi consistenti in gnocchi, pasta e riso, loro cottura e confezionamento in multi razione e monoporzione per le diete speciali;
- b. approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura, presso il centro di cottura della I.A. dei secondi piatti, contorni, lasagne, minestre , i sughi per i primi piatti ed i piatti unici,trasporto presso i locali mensa della scuola Secondaria con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti ;
- c. ricevimento dei pasti, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti in modalità self-service per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo;
- d. preparazione di pasti, analogamente ai punti a) e b), che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi;
- e. preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo e collocamento delle caraffe con l'acqua sui tavoli;

- f. rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi)
 - g. riassetto, pulizia e la sanificazione dei locali adibiti a centro di cottura e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
 - h. ceratura annuale dei locali mensa;
 - i. per la produzione dei pasti veicolati l'I.A. utilizzerà un proprio centro di cottura avente le caratteristiche indicate nel successivo art. 21.
4. Prestazioni ed attività comuni per tutti i plessi:
- a. Premesso che la S.A. si doterà, presumibilmente dall'anno scolastico 2018/2019, di un proprio sistema informatizzato per la gestione dei dati degli iscritti al servizio mensa:
 - a 1) finchè la S.A. non sarà dotata di un proprio sistema informatico:
 - raccolta delle presenze giornaliere dei minori presso ciascun plesso scolastico tramite comunicazione da parte del personale preposto dall'autorità scolastica ; predisposizione mensile per ciascun minore di avviso cartaceo contenente: il cognome e nome del minore, la scuola, classe e sezione frequentata, il numero totale dei pasti consumati nel mese precedente e l'importo da pagare, sulla base di modello fac-simile predisposto dalla S.A. ; consegna degli avvisi presso ciascun plesso scolastico interessato; comunicazione dei dati alla S.A. su supporto informatico predisposto dalla stessa contenente l'elenco di tutti gli iscritti nei vari plessi.
 - a 2) da quando sarà attivo il sistema informatizzato per la gestione dei dati degli iscritti al servizio mensa, nel quale la S.A. inserirà i fruitori della mensa e saranno quotidianamente registrate le prenotazioni al servizio stesso:
 - l'I.A. sarà dotata di un'abilitazione di accesso al sistema stesso , al fine di consentirle le attività di sua specifica competenza (es: l'ordinazione del numero dei pasti da erogare presso ciascun plesso).
 - b. coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
 - c. raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali (punto 5.3.7 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente) e fornitura del relativo materiale di consumo;
 - d. fornitura e gestione dei materiali di consumo necessari (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani,) presso i locali centro di cottura, refettori scolastici , nonché presso i servizi igienici di pertinenza ;
 - e. monitoraggio costante degli infestanti nel centro cottura e nei plessi di distribuzione mediante Ditta specializzata del settore;
 - f. adempimento obblighi formativi del personale impiegato, come previsto nell'art.19 ;
 - g. percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con la Stazione Appaltante;
 - h. effettuazione di rilevazione annuale del gradimento del servizio (customer satisfaction) tramite questionario predisposto da ditta incaricata dalla I.A. su un campione di almeno il 75% dell'utenza;
 - i. ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio oggetto d'appalto come prevista dal presente capitolato, dai suoi allegati, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e della relazione tecnica prodotto dall'I.A. in sede di gara.
5. La gestione del Centro cottura, dei terminali e delle cucine comunali verrà effettuata con personale a carico della I.A.;

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia, e riassetto dei terminali, saranno definiti in concerto tra la Stazione appaltante, le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta appaltatrice.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

Art. 7 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

1. L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività / servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. L'I.A., inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'I.A. si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense del Comune di Tricesimo, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.
2. Per la copertura dei danni di cui sopra, l'I.A. si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi

comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

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

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

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

6. Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.

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

8. In caso di mancata consegna entro il termine indicato l'Amministrazione comunale potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

Art. 8 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di sciopero del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, l'I.A. 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, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista nel successivo art. 41.

2. In caso di scioperi del personale scolastico o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Stazione appaltante e/o l'I.A. dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

3. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. come della Stazione appaltante, che le stesse non possano evitare con l'utilizzo della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

4. In ogni caso l'I.A. non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

Art. 9 – STIPULAZIONE E SPESE CONTRATTUALI

1. A seguito di aggiudicazione definitiva, l'I.A. sarà tenuta alla sottoscrizione del contratto in forma pubblica amministrativa.

2. Faranno parte del contratto, che si perfezionerà in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa, nei termini che saranno tempestivamente indicati dal Servizio competente del Comune di Tricesimo la documentazione di gara e l'offerta dell'I.A., anche se non materialmente allegati allo stesso.

3. Ai sensi dell'articolo 32 comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., il contratto non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. Divenuta efficace l'aggiudicazione la stipulazione del contratto dovrà avvenire entro 60 giorni.

4. L'avvio del servizio potrà avvenire anche in pendenza di contratto laddove sussistano i presupposti previsti dall'articolo 32, comma 8 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

5. Nel caso in cui le procedure di aggiudicazione si protraessero oltre i termini previsti, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di posticipare la data d'inizio del servizio con la riduzione proporzionale del compenso.

6. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa o eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio saranno a carico dell'I.A.

7. Nel caso in cui l'I.A. non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipulazione del contratto ovvero, senza giustificato motivo, non si presenti alla data e nel luogo fissati per la sottoscrizione o non presenti la garanzia definitiva nei termini fissati, il Comune di Tricesimo la dichiarerà decaduta, procederà all'incameramento della garanzia provvisoria e potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Rimarranno a carico dell'I.A. inadempiente ogni eventuale maggiore onere sostenuto dal Comune di Tricesimo.

Art. 10 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE O MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

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

Art. 11 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

Art. 12 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'I.A., in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per tutte le mense di cui al presente capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.
2. L'I.A. ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia alla Stazione appaltante.
3. La Stazione appaltante non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'I.A. ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate alla Stazione appaltante per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'I.A., fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dalla Stazione appaltante per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
 - dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
5. Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti come previsto dal Regolamento 1169/2011. Indipendentemente dalla procedura di informazione adottata, dovrà essere prodotta idonea e completa documentazione scritta da inviare tempestivamente alla Stazione appaltante e da mettere a disposizione sia delle famiglie che dell'autorità competente.
6. La ditta dovrà trasmettere alla Stazione appaltante, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata, fra cui in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/ricambio degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.
7. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia inoltre in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

Art. 13 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. La vigilanza sui servizi spetta alla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine per quanto concerne gli aspetti igienico - sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio. L'I.A. è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.
2. In particolare si prevedono i seguenti controlli:
 - a) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o da persona competente designata dalla stazione appaltante, riguardante l'esatta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto: 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 in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle

modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (in tale tipo di controllo rientra anche la visita ai centri di produzione dei pasti che sarà svolta senza alcun preavviso), l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, la verifica della documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici delle attrezzature di proprietà della I.A., schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.);

- b) controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine o da persona competente designata dalla Stazione appaltante relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla ditta. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
 - c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. Detti componenti potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù, la pulizia delle attrezzature, degli arredi e dei locali dei refettori e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In ogni caso i componenti della Commissione sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli all'ufficio della Stazione appaltante che si occupa del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni alla ditta per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse all'I.A. solo ed esclusivamente dalla Stazione appaltante.
3. Sarà cura della Stazione appaltante comunicare all'I.A. l'elenco dei membri della Commissione mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo. L'I.A. avrà l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del coordinatore del servizio o il direttore tecnico, o suo delegato, alle riunioni della commissione mensa.
 4. Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, la Stazione appaltante procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 43.

Art. 14 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO

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

PERSONALE

Art. 15 – ORGANICO ADDETTI

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

2. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti a servizio ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a 1 addetto (impiegati contemporaneamente per la distribuzione) ogni 50 utenti (insegnanti inclusi).
3. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
4. Il personale dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio in ciascuna scuola per:
 - a) numero di addetti necessari alla regolare esecuzione del servizio;
 - b) ore lavorative complessive e compiti da assegnare al gruppo di operatori relativo a ciascuna scuola;
 - c) idoneità e capacità professionale;
 - d) esperienza pregressa in servizi di ristorazione collettiva (preferibilmente scolastica);
 - e) piena disponibilità ad assicurare lo svolgimento delle mansioni del proprio ruolo in un'ottica di integrazione funzionale con il servizio scolastico;
 - f) attitudine a mantenere un buon livello di qualità delle relazioni con i commensali, e con il personale scolastico;
 - g) competenza ed esperienza professionale già acquisita dal lavoratore come specificato nel successivo comma 6.
5. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine la ditta si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto. Relativamente alla mensa interna della scuola dell'Infanzia dovrà essere presente un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale ed esperienza già acquisita in analoghi servizi. Il cuoco responsabile di centro di cottura è la persona incaricata dall'I.A. di gestire l'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nel centro di cottura, di coordinare le attività e di gestire la corretta esecuzione degli adempimenti connessi all'attuazione delle procedure di autocontrollo igienico. Il cuoco responsabile di centro di cottura dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 24 mesi di esperienza lavorativa già compiuta in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco (o addetto ai servizi di ristorazione) dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 12 mesi di esperienza lavorativa già compiuta in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.
6. Relativamente alle mense terminali presenti nelle scuole dove il servizio è erogato mediante pasti veicolati, dovrà essere presente personale con adeguata competenza professionale ed esperienza adeguata in analoghi servizi. Ogni addetto presente in mensa dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 6 mesi di esperienza lavorativa compiuta in servizi di ristorazione collettiva scolastica ed inoltre dovrà possedere adeguata preparazione formativa in relazione alla corretta gestione delle diete speciali secondo i protocolli interni (manuale della qualità e piano di autocontrollo) ed in relazione ai pericoli connessi;
7. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.
8. Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.
9. L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.
10. L'I.A. dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dalla Stazione appaltante non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato. L'I.A. dovrà dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante dell'intervenuta sostituzione, fornendo la documentazione precisata nel successivo art. 35, comma 1, lett. c;
11. Si estendono all'I.A. - per quanto compatibili - gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al DPR 62/2013; l'Amministrazione, in esecuzione dell'art. 17 del DPR 62/2013, trasmetterà alla ditta aggiudicataria copia del predetto codice. Si estendono inoltre alla ditta - per quanto compatibili - le previsioni del "Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Tricesimo", approvato con deliberazione della Giunta comunale n.218/2013, disponibile al seguente indirizzo: www.comune.tricesimo.ud.it/amministrazione trasparente/disposizioni generali/atti generali/codice disciplinare e codice di condotta/codice di comportamento dell'ente

Art. 16 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1. La I.A. assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi e sempre che si tratti di assenze non programmate, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.
2. Il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la ditta è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora la Stazione appaltante sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.
3. La ditta appaltatrice si obbliga:
 1. ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
 2. ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Udine. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
4. L'I.A. dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto previsto nel presente articolo.
5. L'I.A. deve tenere indenne la Stazione Appaltante da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando la Stazione Appaltante estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra l'I.A. e i suoi dipendenti.

Art. 17 – CLAUSOLA SOCIALE

1. Compatibilmente con l'autonomia imprenditoriale, il soggetto gestore subentrante si impegna ad assumere, nei modi ed alle condizioni previsti dalle vigenti leggi e dei pertinenti contratti collettivi di lavoro e fermo restando il verificarsi della risoluzione del rapporto di lavoro da parte dell'impresa cessante, il personale addetto all'appalto in corso al momento della pubblicazione del bando di gara per la concessione qui in oggetto, garantendo il mantenimento della retribuzione come da contratto collettivo, ivi comprendendo gli scatti di anzianità maturati.

Art. 18 – COORDINAMENTO DEL SERVIZIO, RESPONSABILE TECNICO E DIETISTA

1. Il coordinamento delle attività di esecuzione del servizio e la gestione dei rapporti con la stazione appaltante saranno affidati dall'I.A. ad un coordinatore di adeguata formazione ed esperienza professionale.
2. Al coordinatore sono assegnati i seguenti compiti:
 - a) garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della ditta;
 - b) coordinare l'attività degli operatori;
 - c) controllare il corretto andamento del servizio;
 - d) assicurare la massima collaborazione, sia personale e della ditta, per quanto di competenza di quest'ultima, alle attività riguardanti il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica poste in essere dalla stazione appaltante, dalle scuole, dall'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine e dai componenti la Commissione Mensa.
3. In caso di assenza e/o inadempimento del coordinatore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione e darne tempestiva comunicazione alla Stazione appaltante.
4. L'I.A. comunicherà altresì il nominativo della persona che fungerà da responsabile tecnico del servizio, che sarà referente degli aspetti tecnico-organizzativi dell'intero appalto. Il direttore manterrà continui contatti con la stazione appaltante in esito ai controlli dell'andamento del servizio. Il direttore tecnico del servizio, all'occorrenza, deve poter garantire la presenza fisica nei locali di distribuzione e/o produzione dei pasti.
5. L'I.A. assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di "dietista" alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato speciale d'appalto, tra cui in particolare:
 - a) la predisposizione dei menù;
 - b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
 - c) garantire la supervisione nella preparazione delle medesime, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
 - d) la partecipazione a riunioni informative organizzate dalla Stazione appaltante.

Art. 19 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

1. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il rassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente, anche regionale, con particolare riguardo agli obblighi di cui alla L.R. 8 agosto 2005, nr. 21, secondo le modalità

previste dall'atto prot. n. 9916/SPS-VETAL del 12.05.2008 della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia – Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale, a quanto previsto dal punto 5.5.3 dei CAM, e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia citati nel Reg. UE 1169/2011, nonché in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

2. Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati preventivamente alla Stazione Appaltante, che potrà inviare il proprio personale senza maggiori oneri. A richiesta dell'Amministrazione, l'I.A. dovrà fornire la certificazione dell'avvenuta formazione e aggiornamento.
3. L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, anche allo scopo di informare il personale circa le circostanze e le modalità previste nel capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

Art. 20 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42, D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Divise da lavoro e DPI dovranno essere costantemente tenuti in perfette condizioni.
2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 21 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA DELL'I.A.

1. E' fatto obbligo alla I.A. di utilizzare, per la produzione di pasti veicolati della sola scuola Secondaria di 1° grado, un centro di cottura di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto, con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto. Il centro di cottura dovrà essere posto ad una distanza tale che il tempo di viaggio del pasto (inteso quello tra la fine della preparazione del pasto e il suo consumo) non sia superiore a 50 minuti.
2. Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel Centro cottura pasti dell'I.A. avverrà con personale a carico della I.A. e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
3. Il Centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente ed essere debitamente comunicati dall'Azienda Sanitaria competente ai sensi del D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 e s.m.i.
4. Qualora il Centro cottura non sia sotto la competenza dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere un riscontro della situazione igienico – sanitaria all'Azienda Sanitaria competente.

Art. 22 – CARATTERISTICHE E MODALITA' DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, l'I.A. dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondono ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti:
 1. prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e ss.mm.;
 2. prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
 3. prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
 4. prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
 5. prodotti a cui sia stato concesso il marchio AQUA ("Agricoltura Ambiente Qualità") secondo le disposizioni previste dalla legge regionale FVG n° 21/2002;
 6. prodotti a filiera corta;
 7. prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
 8. prodotti da lotta integrata secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m. e dotati del marchio "Qualità controllata" (QC);
 9. prodotti del commercio equo e solidale secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;
 10. prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
 11. prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle definite nell'allegato 3 del presente Capitolato (Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti destinati alla ristorazione scolastica).

2. La I.A., dovrà:

- a) verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization) con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minimo, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;

b) dare piena e completa attuazione al punto 5.3 dell'allegato 1 : "Specifiche tecniche di base", disciplinate dal D.M. 25.07.2011, che per comodità si riporta:

" 5.3.1. Produzione degli alimenti e delle bevande

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

- Per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

Per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità

Tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n.509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N.1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350.

- *Pesce* deve provenire:

- Per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* o equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). –Omissis – Qualora ricorra il caso, si applicheranno le ulteriori disposizioni previste al punto 5.3.1. del D.M. 25/07/2011.

Verranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.1. del D.M. 25/07/2011.

I prodotti "biologici" che la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire/utilizzare per la produzione dei pasti sono elencati nell'allegato 3 - Caratteristiche merceologiche al presente capitolato; tali tabelle prevedono altresì l'utilizzo di alcuni prodotti DOP certificati ai sensi della vigente normativa;

c) fornire almeno il 20 % dei prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modificazioni e del Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19 luglio 1999, (assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati), utilizzando prodotti provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

3. Nella gestione del servizio l'I.A., conformemente ed in osservanza a quanto previsto dal punto 5.3.6. del D.M. del 25.07.2011, dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- a) UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- b) UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- c) UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- d) UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- e) UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa

la specifica del potere calorico inferiore minimo;

- f) UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.6. del D.M. 25/07/2011.

4. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione; è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. Solo nelle cucine comunali la separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.
5. La consegna delle derrate dovrà avvenire a cadenza almeno bisettimanale. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa, ma in nessun caso con frequenze superiori ai quindici giorni.
6. A richiesta dell'amministrazione comunale, l'impresa appaltatrice dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati, nonché le schede tecniche dei prodotti forniti.
7. I prodotti alimentari non conformi rilevati nelle cucine comunali ed in tutte le mense dei plessi scolastici devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Art. 23 – REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dall'allegato 3 od offerti quali "aggiuntivi", l'I.A. dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri stabiliti dal terzo comma del presente articolo.
2. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:
 - a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica di Tricesimo;
 - b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.
3. I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, tradizionali, marchio AQUA e "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.
4. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della Stazione Appaltante.

Art. 24 - PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

1. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della l. 283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.
2. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura o nelle cucine comunali devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), per le seguenti preparazioni: arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette.
3. Nell'approntare il servizio la I.A. deve:
 - condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
 - condizionate in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi;
 - consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione. Tali prodotti dovranno essere conservati in luoghi e secondo le modalità confacenti la loro natura.
4. Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate nell'Allegato n. 2 al presente Capitolato speciale d'Appalto del servizio

ristorazione scolastica. Per i pasti destinati a persone adulte, le grammature non devono essere inferiori a quelle relative alla scuola Secondaria.

Art. 25 – TRASPORTO E CONSEGNA

1. All'I.A. spetta trasportare i pasti prodotti come di seguito descritto:
 - per la scuola Primaria dal centro di cottura comunale sito presso la scuola dell'Infanzia;
 - per la Secondaria: dal centro di cottura indicato dalla stessa alla scuola Secondaria i piatti non prodotti nel centro di cottura di tale plesso, ai sensi del comma 1 ,punto 3 dell'art. 6.
 - Per l'esecuzione del servizio, l'I.A. deve mettere a disposizione automezzi sufficienti ed il personale da impiegare per il servizio stesso.
2. In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, la I.A. deve dotarsi di appositi automezzi:
 - adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo;
 - in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di 40 minuti a decorrere dal momento di partenza degli stessi, e comunque in modo tale che non arrivino prima di 10 minuti dell'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione.
 - che siano, ai sensi del punto 5.3.3 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci quali: veicoli, almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride.
3. L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso la destinazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.
4. Tali mezzi devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.
5. E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere a tal fine opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.
6. L'I.A. deve dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura.
7. L' I.A nei locali di distribuzione, dovrà utilizzare gli appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi in dotazione presso tutti i plessi.
8. L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Art. 26 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI

1. Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto, l'I.A. deve garantire:

Per i plessi scolastici Infanzia e Primaria, il servizio al tavolo, con l'utilizzo di carrelli, consistente:

 - a) nell'allestimento dei tavoli con: apposite tovagliette in carta formato americano da apporre sul piano di consumazione del pasto; piatti; bicchieri; brocche per la distribuzione dell'acqua ; cestini porta pane; nonché, per la frutta : cestini porta frutta per la scuola Primaria e vaschette porta frutta per la scuola dell'Infanzia ; posate e vaschette monouso, per l'antipasto di verdure che viene somministrato in presenza del piatto unico; tovagliolo di carta e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici.
 - b) nella fornitura di Parmigiano Reggiano grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti in porzioni monodose o in buste chiuse da 500 g.;
 - c) nella fornitura della giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di mele di buona qualità e sale fino iodato per il condimento;
 - d) nella distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori isotermici per Gastro-Norm, disponibile presso ogni centro di ristorazione, ovvero, nei casi previsti, consegna dei contenitori monoporzione e loro sistemazione nei tavoli;
 - e) nella pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc.), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
 - f) nella pulizia quotidiana dei locali centro di cottura e refettorio, nella sanificazione degli arredi e nella pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri.

Per il plesso scolastico scuola Secondaria di 1° grado il servizio con il sistema del self service, consistente :

- g) nel posizionamento sui tavoli delle brocche per la distribuzione dell'acqua; nella fornitura giornaliera di tovaglietta in carta formato americano e tovaglioli di carta da apporre sul vassoio , utilizzando inizialmente la dotazione fornita dalla S.A. di vassoi, piatti, bicchieri e posate, e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nel refettorio.
- h) nella fornitura di Parmigiano Reggiano grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti in porzioni monodose o in buste chiuse da 500 g.;

- i) nella fornitura della giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di mele di buona qualità e sale fino iodato per il condimento;
 - j) nella distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori isotermitici per Gastro-Norm, disponibile presso ogni centro di ristorazione;
 - k) nella pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc.), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
 - l) nella pulizia quotidiana dei locali centro di cottura e refettorio, nella sanificazione degli arredi e nella pulizia periodica delle vetrine dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri.
2. Il servizio di distribuzione dei pasti presso i refettori scolastici deve svolgersi quotidianamente con la massima cura, avendo riguardo al fatto che anche il consumo del pasto si inserisce, per gli alunni, nel generale contesto educativo e, pertanto, senza interferenze sugli aspetti educativi ed organizzativi impostati dagli insegnanti. Il personale addetto deve perciò tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo sia nei confronti degli alunni che degli insegnanti.
 3. Il personale addetto deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti dell'Autorità scolastica e della Stazione appaltante volti a rendere le modalità di erogazione del servizio adeguate alle aspettative degli alunni e degli insegnanti.

Art. 27 – IGIENE DEI LOCALI

1. L'I.A. deve applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto secondo modalità e frequenze previste dal piano di autocontrollo.
2. Ai sensi del punto 5.3.5. del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente l'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
3. L'I.A. dovrà produrre prima dell'inizio del servizio il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
4. La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati da schede tecniche e di sicurezza.

Art. 28 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

1. La I.A. deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura e/o i centri di cottura comunali, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

Art. 29 – MENU'

1. Ogni pasto è costituito da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta. In giorni prestabiliti sono presenti i "piatti unici", con antipasti di verdure e dolce/gelato/frutta.
2. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dai menù e dalle tabelle dietetiche allegati al presente capitolato (allegati 1 e 2) e dalle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara. I menù sono stati redatti sulla base delle Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia approvate con delibera della Giunta Regionale n.2188 del 13.12.2012 e vidimati dall'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine.
3. I menù devono essere esposti nei locali mensa.
4. Per quanto concerne la scuola dell'Infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte della carne, nonché preparazione a spicchi della frutta, qualora non presentata come macedonia, in modo tale da non rendere necessario l'uso dei coltelli a tavola. Le operazioni di taglio devono essere condotte nel centro di cottura comunale a carico della I.A.
5. I menù, nel corso dell'appalto, potranno essere suscettibili di motivate variazioni. L'I.A. dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù ogni variazione richiesta dalla Stazione appaltante, utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche, solo qualora ciò non comporti un aumento della spesa.
6. Le variazioni ai menù devono essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio della Stazione appaltante. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla I.A. senza la specifica autorizzazione da parte della Stazione appaltante.
7. La I.A. può, previa comunicazione all'Ufficio della Stazione appaltante preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione temporanea ai menu nei seguenti casi di *anomalia*:
 - a. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
 - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d. allerta alimentare;
 - e. irreperibilità delle materie prime.

Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento *dell'anomalia* ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

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

Art. 30 – PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI

1. L'I.A. dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle seguenti tipologie di diete speciali, senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale:
 - a) dieta speciale a carattere permanente per motivi di salute (esempi più noti: celiachia, favismo, fenilchetonuria, ipercolesterolemia, diabete, obesità, nefropatia, allergie, intolleranze) adottabile esclusivamente sulla base di adeguata certificazione medica rilasciata dal medico curante o da uno specialista e contenente l'indicazione degli alimenti vietati e ogni ulteriore indicazione e prescrizione;
 - b) dieta speciale di transizione per motivi di salute fra cui sono comprese la dieta in bianco e la dieta alternativa, adottabile, di regola, sulla base di adeguata certificazione medica;
 - c) dieta speciale a carattere permanente e comunque con validità limitata a un anno scolastico, per motivi religiosi o etico-culturali.
2. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, l'I.A. dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché nell'allegato n. 4 (Protocollo di gestione delle diete speciali).
3. In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione (intesa come ricetta) che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo la ditta provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio, anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni.
4. Le preparazioni sostitutive del pasto standard previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti e dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che ne identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste dalla Stazione appaltante.
5. In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del d.l. 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in l. 08.11.2013 nr. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.
6. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la ditta è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con il Comune tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.
7. Nella preparazione, cottura e distribuzione dei pasti corrispondenti alle diete speciali dovranno essere osservate tutte le regole e modalità operative indicate nel punto 6 dell'Allegato n. 4 al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 31 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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

Art. 32 – GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA I.A.

1. La stazione appaltante mette a disposizione all'I.A., per tutta la durata dell'appalto, i locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica, gli impianti, gli elettrodomestici, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, il pentolame e vasellame frangibile e non e quant'altro in essi contenuto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi.
2. Prima dell'inizio del servizio, contestualmente alla riunione di coordinamento di cui al successivo art. 33 punto 4.1, verrà redatto in contraddittorio, sottoscritto e consegnato all'I.A. l'inventario dettagliato dei locali e delle attrezzature e formalizzata la relativa consegna.
3. L'I.A. assume in uso locali ed attrezzature ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro eventuale sostituzione e/o integrazione.
4. Restano a carico della I.A.:
 - la manutenzione ordinaria dei locali mensa, delle attrezzature, degli impianti, degli elettrodomestici e degli arredi consegnati;
 - le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
 - tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria;
 - la fornitura di eventuali ulteriori elettrodomestici, rispondenti ai requisiti del punto 5.3.4 dell'allegato 1 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, qualora quelli in dotazione all'Ente siano insufficienti, nonché di ogni attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto; tali elettrodomestici rimarranno di proprietà della I.A. al termine dell'appalto;
 - la fornitura di tovaglioli di carta, di tovagliette in carta formato americano, fornite giornalmente in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, e di vaschette monouso, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, per gli antipasti di verdura da somministrare alla scuola dell'Infanzia e Primaria in presenza di piatto unico. Su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'I.A. e del produttore, senza nessun ulteriore marchio o spazio pubblicitario;
 - la fornitura di piatti monouso, bicchieri monouso e posate monouso, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 da impiegare solo in situazioni di emergenza (rottura lavastoviglie, ecc.);
 - relativamente a piatti (in melamina per la scuola dell'Infanzia ed in ceramica per le scuole Primaria e Secondaria), bicchieri (in melamina per le scuole dell'Infanzia e Primaria ed in vetro per la scuola Secondaria, brocche, in melamina, per la distribuzione dell'acqua ai tavoli, cestini porta pane in plastica (per le scuole dell'Infanzia e Primaria), cestini (in plastica per la scuola Primaria) e vaschette (in melaminico per la scuola dell'Infanzia) porta frutta, posate in acciaio e vassoi (per la scuola secondaria), contenitori isotermitici per Gastro-Norm, verranno utilizzati inizialmente quelli in dotazione;
 - le brocche dovranno essere deterse (all'occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;
 - la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carte e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali centro di cottura e servizi igienici personale mensa;
 - la sostituzione e l'integrazione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile e del pentolame con altri di almeno pari qualità ed idoneità, in caso di perdita, anche se causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, od in ogni altro caso in cui detti oggetti siano divenuti inadatti all'uso. Tali articoli, che rimarranno in dotazione della S.A. al termine del contratto, senza oneri per lo stesso;
 - raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti nel rispetto dei criteri vigenti nel territorio comunale;
 - la costante verifica che le condizioni ambientali nei luoghi di consumo dei pasti siano adeguate ai bisogni dell'utenza.
5. Ai sensi del punto 5.3.2 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, nel caso si utilizzino prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione

del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Verranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.2 del D.M.25/07/2011.

6. I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.
7. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto alla scadenza dell'Appalto dall'I.A. e sottoscritto dalla Stazione appaltante. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili alla ditta - dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine la Stazione appaltante avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Art. 33 – NORME DI SICUREZZA

1. L'I.A. è responsabile, nei confronti sia della Stazione appaltante sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità salute dei propri lavoratori. L'I. A. è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.
2. L'I.A., in particolare, dovrà:
 - osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'articolo 15 del D.Lgs. 81/2008 e s.mi ed ottemperare agli obblighi prescritti all'articolo 18 del Decreto stesso;
 - coordinarsi con l'ente appaltatore così come previsto all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008;
 - rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla stazione appaltante;
 - impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
 - istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
 - dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
 - controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
 - dotare, in adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito, il proprio personale di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro; i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.
3. A sua volta la Stazione appaltante si impegna, nei termini e modi prescritti dall'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, ad informare l'I.A. sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.
4. Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente capitolato, l'I.A. è tenuta:
 - 1) a partecipare alla riunione di coordinamento di cui al D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'Insediamento e a cui parteciperà anche il datore di lavoro committente: in tale riunione, se necessario, si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente;
 - 2) a depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dalla Stazione appaltante) una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla Ditta aggiudicataria nell'ambito del servizio oggetto di appalto. Tale piano deve contenere almeno:
 - la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
 - l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
 - il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
 - il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
 - l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.
5. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere la modifica del piano di sicurezza qualora lo ritenga inadeguato.
6. Ferme restando le responsabilità dell'I.A. in ordine alla sicurezza, la Stazione appaltante ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed, in caso di inadempienza, di sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.
7. La Stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento all'I.A. l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata.
8. L'inadempimento di obblighi in materia di sicurezza e prevenzione costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 34 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

1. L'ente è soggetto a DUVRI, ma il documento non evidenzia rischi interferenziali
2. L'I.A. , comunque, è tenuta ad attenersi nello svolgimento del servizio alle prescrizioni contenute nel punto 12 dell'allegato DUVRI di cui all'art. 26 del d.lgs. 09.04.2008, n. 81 (Allegato 5 a,b e c del presente capitolato).
3. L'I.A. può proporre al Comune aggiornamenti e integrazioni al DUVRI in occasione della riunione di coordinamento cui al precedente art. 33 punto 4.1. Lo stesso documento potrà comunque essere aggiornato nel corso della durata dell'appalto, anche su proposta dell'I.A., in caso di sopraggiunte esigenze di carattere tecnico, logistico, od organizzativo gravanti sulle modalità di realizzazione del servizio.

4. L' I.A. deve provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dando dello stesso adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati e adottando tutte le misure necessarie all'esecuzione di quanto dallo stesso previsto.

Art. 35 – ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. L' I.A., entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione del servizio, provvede a:
 - a) comunicare alla Stazione appaltante i nominativi del responsabile coordinatore del servizio (e quello del suo sostituto) e del responsabile tecnico di cui al precedente art. 18, i recapiti telefonici e di posta elettronica da utilizzare per comunicare rapidamente con la ditta stessa. Le figure del responsabile coordinatore del servizio e del direttore tecnico possono coincidere nella stessa persona, dandosene espressa indicazione;
 - b) trasmettere alla Stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio, accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio; l' I.A. è altresì tenuta all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di variazioni negli operatori;
 - c) trasmettere all'Amministrazione Comunale una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della ditta attestante il possesso, per tutti gli operatori impiegati nel servizio, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente Capitolato, le precedenti esperienze lavorative compiute, l'avvenuta formazione sugli argomenti di cui al precedente art. 19 ed il curriculum vitae del personale impiegato (sottoscritto da ciascun interessato). La dichiarazione attestante le precedenti esperienze lavorative dovrà chiaramente riportare per ciascuna esperienza il tipo di attività svolta ed il periodo di svolgimento. L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni e dei curricula prodotti e di chiedere, in caso di non veridicità degli stessi, l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge;
2. Durante l'esecuzione del servizio l' I.A. è tenuta a:
 - a) provvedere giornalmente all'esecuzione di tutto quanto necessario per garantire agli utenti del servizio di ristorazione scolastica la fruizione del pasto in conformità a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza della ditta, anche se non espressamente prevista dal presente Capitolato;
 - b) provvedere alla fornitura dei seguenti materiali di consumo:
 - prodotti, materiali e utensili necessari per assicurare l'efficace e regolare esecuzione delle procedure di pulizia e disinfezione dei locali mensa (centro di cottura, refettorio, locali di servizio, aree d'accesso, disimpegni, depositi, ecc.), impianti, di macchine, di attrezzature, di arredi, di superfici varie, di utensili, dei servizi igienici ecc.;
 - materiale per l'integrazione del contenuto delle cassette di pronto soccorso in dotazione alle cucine;
 - materiale per l'esecuzione delle eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
 - c) effettuare al Comune la tempestiva segnalazione scritta di disfunzioni/guasti/inconvenienti ecc. verificatisi agli impianti tecnologici e alle strutture, nonché di fatti e circostanze da cui possono derivare o siano già derivate situazioni di disservizio o di irregolare funzionamento del servizio di ristorazione;
 - d) fornire al Comune all'inizio di ciascun anno scolastico il ricettario che si intende utilizzare nel corso dello stesso anno per la preparazione dei pasti previsti dal menù incluse le diete speciali;
 - e) impegnarsi ad esaminare e valutare con il Comune le eventuali variazioni da apportare al ricettario di cui alla lettera precedente;
 - f) realizzare tutte le attività e prestazioni relative alle proposte migliorative presentate nei termini e con le modalità comunque concordate con il Comune
 - g) garantire alla S.A. la partecipazione del responsabile tecnico del servizio o del responsabile coordinatore del servizio a riunioni attinenti il servizio erogato. La partecipazione dovrà essere assicurata, salvo situazioni critiche, con un preavviso di 48 ore.
3. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, è a carico dell' I.A.:
 - a) la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare – notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia dalla Deliberazione della Giunta Regionale Friuli Venezia Giulia n.3160 dd.22.12.2006;
 - b) ottenimento a propria cura e spese di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente capitolato;
 - c) l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni singola mensa;
 - d) l'esecuzione di ogni prescrizione impartita dalle autorità competenti per il mantenimento dei requisiti e dei titoli abilitativo/autorizzativo di cui sopra, compresi interventi di manutenzione ordinaria.
4. Ai sensi di quanto previsto al punto 5.3.8 del precedentemente citato CAM la società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
 - alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - provenienza territoriale degli alimenti;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti,

nonché ulteriori informazioni e relative funzionalità afferenti la gestione del servizio , quali , ad esempio, i menù giornalieri.

5. L'I.A. deve produrre, a verifica dell'adempimento del precedente punto 4, un *Piano di informazione agli Utenti*, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; le competenze professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Tale piano, nonché eventuali elementi ulteriori, dovranno essere inclusi nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

6. La stazione appaltante ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

Art. 36 – ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. In relazione al presente Capitolato la Stazione appaltante si impegna:
 - alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quanto altro sia necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà;
 - alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio per danni non causati dalla I.A.;
 - a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitaria;
 - alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla I.A., la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
 - qualora l'Amministrazione comunale non sia dotata di un proprio sistema informatico per la gestione dei dati degli iscritti al servizio mensa, a mettere a disposizione l'elenco su supporto informatico di tutti gli iscritti;
 - qualora l'Amministrazione comunale sia dotata di un proprio sistema informatico per la gestione dei dati degli iscritti al servizio mensa, a mettere a disposizione la piattaforma informatica per la rilevazione delle presenze in mensa e la gestione informatizzata della prenotazione, comprensiva delle necessarie licenze, nonché a provvedere all'inserimento nella piattaforma informatica dei dati anagrafici degli utenti del servizio;
 - a mantenere i rapporti ufficiali con i terzi in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche;
 - a prendere in considerazione e a dare risposta ad ogni osservazione e proposta fatte dall'I.A. per il miglioramento del servizio.

PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO

Art. 37 – PREZZO DEI PASTI

1. Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.
2. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Art. 38 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1. Il corrispettivo spettante all'I.A., sarà corrisposto in rate mensili posticipate, su invio di regolare fattura elettronica trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento.
2. Ai sensi del terzo comma dell'art. 30 c.5 del D.Lgs. 50/2016, sull'importo netto da fatturare dovrà essere operata una ritenuta nella misura dello 0,5%. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale del contratto, dopo l'approvazione da parte dell'Amministrazione comunale del certificato di conformità del servizio e acquisizione del documento unico di regolarità contributiva che non evidenzia inadempienze.
3. Mensilmente dovranno essere emesse due fatture , una per ogni tipologia di utenza : allievi e personale docente. Ogni fattura dovrà:
 - a) essere intestata al Comune di Tricesimo – Piazza Ellero n. 1 – 33019 Tricesimo C.F. / P.IVA 00466980307;
 - b) indicare il periodo di riferimento del servizio, il numero di pasti distribuiti (suddivisi per ciascuna tipologia di utenza di cui all'art. 3 e per ciascun plesso scolastico), nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN, numero conto corrente postale dedicati ai sensi dell'art. 3 l. 136/2010);
 - c) riportare, ai sensi e per gli effetti del DM 55/2013, del D.L. 66/2014 e del DM 23.01.2015 il codice univoco ufficio destinatario della fattura (disponibile nel sito Internet della Stazione appaltante), il codice esigibilità IVA, il codice identificativo di gara (CIG), la data di scadenza nonché gli estremi della determinazione di affidamento del servizio (data e numero cronologico, estremi dell'impegno);
 - d) indicare l'importo complessivo del fatturato decurtato della percentuale dello 0,5 di cui al precedente punto 1.
4. Si precisa che, in mancanza anche di uno solo degli elementi di cui alle lettere a), b), c) e d), le fatture saranno respinte.
5. Il pagamento sarà effettuato dalla Tesoreria Comunale a mezzo mandato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura a seguito del riscontro della corrispondenza al servizio effettivamente effettuato e di apposita verificata

della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa dell'I.A. (D.U.R.C.). In caso di esito negativo, si applicherà quanto previsto dall'art. 4 c. 2 del D.P.R. n. 207/2010.

6. La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:
 - vengano contestati eventuali addebiti alla ditta; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione Comunale di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione, dopo aver sentito la ditta stessa;
 - la ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti, secondo quanto precisato al precedente art. 16, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere accollata al Comune per il mancato rispetto dei termini di cui al precedente comma 5.
7. Come prescritto dal D.P.R. 602/73 e dal D.M. 40/2008, la Stazione Appaltante, prima di liquidare le fatture di importo superiore a € 10.000,00 (EURO diecimila/00), verificherà se l'I.A. risulti o meno inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo. In caso affermativo, la Stazione Appaltante non procederà alla liquidazione segnalando la circostanza all'Agente della riscossione competente per territorio.
8. In caso di ritardati pagamenti da parte del Comune - salvo i giustificati motivi indicati al precedente punto 6 – saranno riconosciuti interessi moratori previsti dalla normativa in vigore.
9. Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del DPR 26 ottobre 1972, n. 633 (scissione dei pagamenti - split payment).

Art. 39 – ADEGUAMENTI DEI PREZZI

1. Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per il primo anno di aggiudicazione della fornitura.
2. A decorrere dal secondo anno di servizio (settembre 2018) il Comune di Tricesimo applicherà la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 106 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.
3. Il parametro di riferimento sarà costituito dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera comunità (NIC) riferito alla specifica voce "Servizi ricettivi e ristorazione", così come determinato dall'ISTAT relativamente al mese di giugno.
4. Per ciascun anno di riferimento, il prezzo revisionato rimane invariabile.
5. Il valore risultante dall'applicazione del presente articolo, viene troncato al secondo decimale.
6. Qualora i parametri di riferimento su indicati dovessero evidenziare un dato in diminuzione, la Stazione appaltante comunicherà all'I.A., la conseguente riduzione del corrispettivo, calcolato secondo gli stessi criteri previsti per gli aumenti e la stessa decorrenza.

Art. 40 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO

1. L'I.A. ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica in ciascun plesso scolastico. Qualora ciò non accada all'I.A. saranno applicate le penali di cui all'art. 41.
2. Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla ditta entro il 3° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, la Stazione Appaltante potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto mediante comunicazione inviata alla ditta a mezzo PEC, procedendo contestualmente all'incameramento della cauzione definitiva da questa versata, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

Art. 41 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO

1. Nell'esecuzione del servizio, l'I.A. ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato.
2. La Stazione appaltante, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
3. Si riporta di seguito una descrizione delle tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicati negli importi massimi, a carico dell'I.A.

Standard merceologici

- a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 1.000,00 (euro mille/00);
- b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 1.000,00 (euro mille/00);
- c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 1.000,00 (euro mille/00);
- d) Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche € 1.000,00 (euro mille/00);

Quantità

- e) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 1.000,00 (euro mille/00);
- f) Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 5.000,00 (euro cinquemila/00);
- g) Totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- h) Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00 (euro mille/00);

- i) Mancata consegna materiale a perdere: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- j) Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 (euro cinquecento/00) per le prime due sanzioni per anno scolastico; dalla terza in poi € 1.000,00 (euro mille/00);

Rispetto del menù

- k) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- l) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- m) Mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- n) Mancato rispetto del menù previsto (frutta): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);

Igienico-sanitari

- o) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni: € 2.000,00 (euro duemilla/00);
- p) Rinvenimento di parassiti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- q) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- r) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- s) Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- t) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00);
- u) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00);
- v) Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- w) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- x) Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- y) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- z) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- aa) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- bb) Mancato rispetto della conservazione di un campione rappresentativo del pasto del giorno : €. 500,00 (euro cinquecento/00);
- cc) Mancata ceratura annuale dei locali mensa della scuola Secondaria di 1° grado : € 500,00 (euro cinquecento/00);
- dd) Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);

Tempistica

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

Personale

- hh) Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00 (euro cinquecento/00)
- ii) Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione (€ 500,00 (euro cinquecento/00);
- jj) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 1.000,00 (euro mille/00);

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

4. Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto all'I.A., tramite Posta elettronica certificata, descrivendo l'irregolarità accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'irregolarità, dati relativi all'accertatore, ecc.) e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.
5. Qualora l'I.A. non faccia pervenire alla Stazione Appaltante le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine ultimo di sette giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione della Stazione appaltante, quest'ultima potrà procedere, con atto del Responsabile del Servizio competente, all'applicazione delle sanzioni sopra previste.
6. La Stazione appaltante, tramite il responsabile del Servizio competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, la sua eventuale reiterazione, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.
7. La Stazione appaltante, tramite il responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Il responsabile del Servizio competente potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per la Stazione Appaltante e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le citate condizioni).
8. Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sul corrispettivo da pagare per le fatture emesse. La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni

dalla data di ricezione della relativa comunicazione da parte dell'I.A., pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento di incameramento della cauzione sarà comunicato alla ditta mediante nota trasmessa a mezzo PEC, con invito a reintegrare la cauzione stessa.

9. In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio la Stazione Appaltante potrà provvedervi d'ufficio con proprio personale o ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'I.A. inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.
10. L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida trasmessa a mezzo PEC.
11. Qualora nel corso del servizio si verificano gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi del successivo art. 44 salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

Art. 42 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

1. E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni contenute nell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.
2. Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.Lgs. n.50/2016, è vietato cedere il contratto d'appalto pena la nullità dello stesso.
3. Il Comune di Tricesimo, si riserva la possibilità di cedere il contratto all'Unione Territoriale Intercomunale di cui fa parte ai sensi della Legge Regionale FVG 26/2014 e ss.mm. , qualora all'Unione sia affidata la gestione dei servizi scolastici.

Art. 43 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

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

Art. 44 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

1. Oltre a quanto previsto dagli articoli precedenti, la Stazione Appaltante potrà risolvere in tutto o in parte il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:
 - I. gravi e reiterate violazioni degli obblighi contrattuali;
 - II. arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte della ditta appaltatrice del servizio oggetto del presente Capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
 - III. mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la sicurezza e prevenzione degli infortuni (art. 33), l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto;
 - IV. cessione del contratto (art. 42);
 - V. mancata reintegrazione della cauzione nei termini previsti dal Disciplinare di gara;
 - VI. mancato avvio del servizio (art 41);
 - VII. inosservanza degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (art. 11);
 - VIII. violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e dal Codice di comportamento del Comune di Tricesimo (art. 15 comma 11).
2. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

Art. 45 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

1. Ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i., l'I.A. è responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.
2. In particolare l'I.A.:
 - dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio;
 - dovrà limitarsi a trattare i soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio, comprendendo i dati di carattere sanitario per le operazioni indispensabili alla tutela e all'incolumità fisica dei minori;
 - non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
 - non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto.
 - L'I.A. dovrà, altresì, adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
 - Per quanto riguarda la gestione dei dati sensibili delle diete speciali, l'I.A. sarà tenuta entro l'avvio del servizio a elaborare e concordare con la Stazione appaltante un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali".
 - Sarà a cura della Stazione appaltante trasmettere alla ditta aggiudicataria la documentazione inerente le diete speciali necessaria alla corretta somministrazione dei pasti all'utenza richiedente.
 - La richiesta di "dieta speciale" dovrà pervenire al Comune di Tricesimo. Stante ciò la Stazione appaltante declina ogni responsabilità per moduli consegnati direttamente alla scuola o alla ditta.

Art. 46– DISPOSIZIONI FINALI

1. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti, bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.
2. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente Capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari in base a eventuali esigenze del servizio, per fattispecie diverse da quelle di cui all'art. 29 c.5..
3. Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in via formale ed in copia completa alla Stazione appaltante per l'acquisizione degli atti di quest'ultima.
4. L'I.A. fornirà inoltre a richiesta della Stazione appaltante i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali preposti.

Art. 47 – ALLEGATI

1. Sono allegati al presente capitolato e ne fanno parte integrante:
 - Allegato 1: Menù
 - Allegato 2: Note al Menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura
 - Allegato 3: Caratteristiche merceologiche
 - Allegato 4: Protocollo di gestione delle diete speciali
 - Allegato 5: Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI): 5a DUVRI scuola dell'Infanzia; 5b DUVRI scuola Primaria; 5c DUVRI scuola Secondaria di 1° grado.