



COMUNE DI GONARS
COMUNE DI LINGUA E CULTURA FRIULANE
COMUN DI GONÂRS
COMUN DI LENGHE E CULTURE FURLANIS

Piazza Municipio, 1
33050 Gonars (UD) - Italia
P.IVA 00475700308
C.F. 81000970301
www.comune.gonars.ud.it
segretario.gonars@eell.regione.fvg.it

UFFICIO RAGIONERIA
UFFICI RESONARIE
Tel. 0432 99 30 11 - Fax 0432 99 20 51
ragioneria@comune.gonars.ud.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
(SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA),
E RISTORAZIONE PER GLI UTENTI DEL CENTRO
RESIDENZIALE PER ANZIANI "A. GANDIN"

ART. 1

OGGETTO E FINALITA' DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

La preparazione, il confezionamento e la somministrazione di n. 90.625 pasti presunti oltre a n. 38.940 merende per il periodo dal 1° febbraio 2020 sino al 30 giugno 2022 agli studenti ed insegnanti delle scuole statali dell'infanzia e primaria (n. 31.250 pasti presunti annui), e per gli anziani assistiti dall'ente (n. 3.000 presunti annui), oltre alle merende per gli alunni della scuola primaria e per gli anziani utenti del Centro Residenziale "A. Gandin" (stimate rispettivamente in 9.000 annue e 6.000 annue). L'appalto potrà inoltre essere oggetto di rinnovo per l'ulteriore periodo contrattuale dal 1° luglio 2022 al 30 giugno 2024, alle medesime condizioni contrattuali, con ulteriori pasti complessivi stimati in n. 68.500 oltre a n. 30.000 merende.

La preparazione ed il confezionamento dei pasti verrà effettuato presso il centro cottura della scuola dell'infanzia di Gonars di Via Molini. Le attrezzature di proprietà comunale da utilizzarsi per l'espletamento del servizio verranno affidate in comodato alla Ditta appaltatrice.

I pasti e le merende destinati alla mensa scolastica della scuola primaria verranno trasportati in multiporzione presso il refettorio riservato agli utenti di detta scuola, situato presso la locale scuola secondaria di primo grado.

I pasti e le merende destinati agli utenti del Centro residenziale per anziani "Casa Gandin" verranno trasportati in multiporzione presso il refettorio riservato agli utenti del centro, situato in Piazzale A. Gandin a Gonars.

La Ditta fornirà le suppellettili, gli arredi e le attrezzature che si rivelassero necessari, compresi appositi scaldavivande e cuocipasta da ubicare presso il refettorio a servizio della Scuola Primaria e presso il refettorio a servizio del Centro Residenziale per anziani, previa comunicazione al Comune.

Sarà inoltre cura dell'appaltatrice provvedere all'attivazione e gestione di un sistema telematico per l'iscrizione degli utenti del servizio, la prenotazione dei pasti giornalieri, la

Firma per accettazione _____

registrazione dei versamenti effettuati presso appositi centri di ricarica e/o la tesoreria comunale, l'invio dei dati al centro cottura, la rendicontazione e la messa a disposizione degli utenti di apposito portale web e di app per smartphone per la gestione delle proprie prenotazioni e la visualizzazione dei movimenti del "conto mensa".

Il numero dei pasti da produrre quotidianamente dovrà essere rilevato attraverso le prenotazioni risultanti da tale sistema gestionale. Il numero di pasti fatturato quotidianamente sarà quello derivante dalle prenotazioni registrate dal sistema telematico di gestione delle prenotazioni.

La ditta dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, secondo le indicazioni di cui all'allegato "A" (Linee guida ristorazione scolastica) e all'allegato "B" (Indicazioni A.S.S. n. 2), tenendo conto anche delle indicazioni per quanto riguarda i menù e le grammature. Le linee guida appena menzionate saranno prese a riferimento anche per la determinazione dei fabbisogni nutrizionali specifici degli alunni a seconda delle diverse età.

I costi unitari dei pasti e delle merende offerti dovranno essere comprensivi di tutti i servizi richiesti ed esplicitati nel presente Capitolato, inclusi i servizi inerenti la comunicazione agli utenti e la rilevazione della qualità del servizio.

In particolare, nella quantificazione del prezzo, la ditta appaltatrice dovrà prendere in considerazione:

- i costi del personale necessario all'ottimale svolgimento del servizio;
- i costi relativi alle attrezzature da cucina necessarie per il più efficace svolgimento del servizio;
- i costi inerenti la fornitura dei generi alimentari;
- i costi per l'attivazione del sistema di gestione telematica delle prenotazioni e dei pagamenti;
- ad ogni altro costo inerente gli altri oneri e adempimenti previsti nel presente capitolato e quanto offerto in sede di gara.

Il prezzo unitario per pasto comprende il pasto offerto come pranzo e la merenda per la scuola dell'infanzia. Per quanto riguarda la scuola primaria nel prezzo per pasto si intende compresa anche la "merenda" nelle giornate di rientro curricolare (5 a settimana) per gli utenti della sezione a tempo pieno. Sarà invece fatturata a parte la merenda per gli alunni della sezione non a tempo pieno, nelle giornate diverse da quelle previste come rientri pomeridiani curricolari.

Per gli utenti del Centro Residenziale per anziani la merenda sarà fatturata a parte. Per la composizione delle merende saranno offerte diverse alternative sulla base di quanto indicato a pagina 85 delle Linee guida regionali.

Per le modalità di presentazione dell'offerta e dei relativi allegati si rinvia a quanto descritto nel disciplinare di gara.

L'utenza dei due plessi scolastici è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria e dai docenti aventi diritto al pasto. Le giornate di effettiva erogazione del servizio saranno quelle fissate e previste dai calendari scolastici regionali e dei plessi, così come approvati dall'Istituto Comprensivo. Per la scuola dell'infanzia si prevede la preparazione di circa 10.500 pasti annui, con un menù articolato su otto settimane, con un numero medio presunto di pasti giornaliero pari a 60. Per la Scuola Primaria si prevede la preparazione di complessivi 20.750 pasti annui, derivanti dalla somma degli utenti frequentanti la sezione a tempo pieno, con circa 90 pasti giornalieri articolati su cinque giorni a settimana, e dagli utenti frequentanti la sezione a tempo normale, con uno o due rientri settimanali.

Gli anziani del centro residenziale invece potranno usufruire del servizio 365 giorni l'anno,

Firma per accettazione _____

per gli utenti “residenziali”, nel numero massimo di 10 al giorno, e per i giorni feriali, per gli utenti “non residenziali”.

Tali dati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell’offerta, e non costituiscono alcun obbligo per il Comune. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle prenotazioni risultanti dal sistema di gestione telematica dei pasti; saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e distribuiti nei refettori. Nel corso dell’esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, ai sensi del comma 12 dell’articolo 106 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, alle medesime condizioni del presente capitolato, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell’importo contrattuale complessivo, senza che l’aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, i menu, il calendario di servizio e gli orari di ristorazione, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta appaltatrice.

ART. 2 OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria:

01. provvederà direttamente ed a proprie spese all’assunzione ed alla messa a disposizione del personale necessario all’espletamento delle prestazioni di cui al presente appalto;
02. provvederà all’acquisto delle derrate alimentari e di quanto altro necessario per la preparazione dei pasti da somministrare, assumendosi per il relativo pagamento ogni responsabilità verso i fornitori e verso l’Amministrazione Comunale;
03. provvederà allo stoccaggio ed alla conservazione dei generi alimentari e dei prodotti vari necessari per la produzione dei pasti;
04. confezionerà i pasti con le modalità previste dal successivo art. 12 e nel rispetto del D.Lgs.vo n. 193/2007 (HACCP);
05. provvederà a proprie spese all’attivazione e gestione di un sistema telematico per la rilevazione/prenotazione dei pasti, la gestione del conto mensa individuale, la registrazione dei versamenti effettuati e degli addebiti, l’invio di comunicazioni agli utenti tramite e-mail ed SMS, la messa a disposizione di “app” per smartphone su sistema Android e per iPhone;
06. provvederà alla distribuzione dei pasti e delle merende presso il refettorio della scuola dell’infanzia di Gonars, presso il refettorio a servizio della scuola primaria sito presso la locale scuola secondaria di primo grado nonché presso il refettorio del Centro Residenziale per anziani “A. Gandin”;
07. provvederà, con mezzi propri coibentati e con contenitori di tipo “gastronorm” in grado di mantenere le temperature, al trasporto dei pasti presso le scuole appositamente indicate e presso il Centro Residenziale per anziani. Il numero e la località dei refettori potrà variare secondo le esigenze dell’Amministrazione Comunale.
08. provvederà all’approntamento, al rigoverno dei tavoli e delle sale dei refettori, alla pulizia dei locali e delle stoviglie, pentole e contenitori utilizzati per l’espletamento del servizio, allo smaltimento dei rifiuti prodotti;
09. assicurerà il perfetto stato di pulizia, igiene e conservazione dei locali adibiti a centro cottura ed a refettorio scolastico, al lavaggio delle stoviglie nonché delle attrezzature, arredi, utensili, frigoriferi e comunque di quanto in dotazione. Provvederà, inoltre, alla disinfestazione e sanificazione dei locali ad essa affidati ed alla effettuazione delle pulizie straordinarie e

Firma per accettazione _____

- periodiche;
10. Predisposizione e aggiornamento periodico dei documenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e del DUVRI relativo ai vari ambienti di lavoro (punto cottura e punti di refezione) in sinergia con i vari soggetti interessati (Comune, Istituto Comprensivo, operatori Centro Anziani);
 11. fornirà il tovagliame e qualsiasi altro capo di biancheria da cucina utilizzato per i servizi della mensa e refezione, provvederà, altresì, alla loro pulizia e disinfezione;
 12. fornirà le posate in acciaio inox, i bicchieri in duralex e/o melamina nonché i piatti in porcellana bianca e/o melamina e provvederà alla relativa integrazione e/o sostituzione;
 13. provvederà, a proprie spese, alla fornitura del pentolame ritenuto necessario per l'effettuazione del servizio, ad integrazione di quello esistente presso la cucina della scuola dell'infanzia di Gonars;
 14. provvederà alla fornitura e al corretto stoccaggio dei detersivi e di ogni altro materiale di pulizia per l'igienizzazione, a pulizia e la sanificazione della cucina, dei refettori nonché degli spogliatori e dei servizi igienici a servizio del centro cottura e dei refettori, garantendo l'effettuazione delle pulizie previste dal presente articolo;
 15. effettuerà, per tutta la durata dell'appalto, le manutenzioni ordinarie dei locali messi a sua disposizione e delle attrezzature presso il centro cottura ed i refettori siti presso la locale scuola secondaria di primo grado e il Centro per anziani "A. Gandin";
 16. predisporrà i piani di autocontrollo della cucina e dei refettori;
 17. provvederà all'espletamento di tutte le pratiche necessarie per ottenere tutti i necessari permessi, licenze ed autorizzazioni richieste a norma di legge e regolamento per l'espletamento dei servizi appaltati nonché la richiesta di esercizio di "Impresa alimentare";
 18. assicurerà per l'intera durata dell'appalto il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi, in applicazione degli articoli 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, recependo e perseguendo 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" relativamente a:
 - a) produzione degli alimenti e delle bevande;
 - b) prodotti di pulizia;
 - c) prodotti in carta-tessuto;
 - d) gestione dei rifiuti;
 - e) informazioni agli utenti;
 - f) trasporti;
 - g) pulizie dei locali.

ART. 3 OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune provvederà:

- 1) alla messa a disposizione dei locali e delle attrezzature esistenti presso la cucina ed il refettorio della scuola dell'infanzia di Gonars;
- 2) alla messa a disposizione dei locali di refezione a servizio della scuola primaria;

Firma per accettazione _____

Comune di Gonars

Pagina - 4 - di 19

- 3) alla messa a disposizione dei locali di refezione a servizio del centro per anziani;
- 4) alla fornitura dell'energia elettrica, del gas metano e dell'acqua;
- 5) alle manutenzioni straordinarie delle attrezzature e dei locali che ospitano il centro cottura ed i refettori.

ART. 4 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà validità di due anni e 6 mesi ed avrà inizio il 1° febbraio 2019 sino al 30 giugno 2022, con facoltà di rinnovo alle medesime condizioni contrattuali per ulteriori due anni, dal 1° luglio 2022 al 30 giugno 2024.

ART. 5 EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione dovrà essere svolto, secondo le modalità precisate negli articoli successivi, con le cadenze e nei luoghi indicati dall'Amministrazione Comunale.

I pasti forniti dovranno sempre essere in numero tale da assicurare le esigenze del momento anche se mutate rispetto a quelle iniziali previste all'avvio dell'appalto.

E' facoltà dell'Amministrazione modificare nel tempo gli orari e l'ubicazione delle mense scolastiche nonché ridurre ed aumentare le stesse in considerazione di esigenze che possano verificarsi nel corso dell'appalto (accorpamenti, soppressione plessi, apertura di nuove sedi, modifiche nell'organizzazione scolastica, ecc.).

Resta inteso che i servizi di preparazione e distribuzione pasti per le scuole sopra indicate avranno luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale o di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, gite scolastiche od altre cause.

Per il Centro residenziale per anziani invece il servizio dovrà essere garantito quotidianamente, sulla base degli utenti residenziali effettivamente presenti e degli utenti che frequentano il centro nelle ore diurne.

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica e degli utenti del centro anziani; pertanto la ditta accetta di erogare quantità di pasti annualmente soggette a variazioni sia in aumento che in diminuzione.

ART. 6 DOVERI DEL PERSONALE DELLA DITTA

Il personale della ditta addetto al servizio presterà la propria opera sotto esclusiva direzione e responsabilità della ditta.

In particolare dovrà:

1. portare la cuffia e vestire una divisa, sulla quale dovrà essere apposta la denominazione della ditta ed il nome e cognome del dipendente, costantemente pulita ed in ordine;
2. essere munito di regolare libretto sanitario;
3. astenersi dal fumare nei locali.

Firma per accettazione _____

ART 7

CONSEGNA, UTILIZZO E RESTITUZIONE DI LOCALI ED ATTREZZATURE

I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili per il servizio oggetto dell'appalto, saranno messi a disposizione della ditta nello stato in cui si trovano.

All'inizio del servizio verrà redatto in contraddittorio un verbale d'inventario di quanto consegnato.

La sottoscrizione dell'inventario comporta per la ditta accettazione incondizionata circa l'idoneità ed efficienza di quanto ricevuto in consegna.

Al termine del contratto la ditta riconsegnerà locali, impianti ed attrezzature, utensili e quant'altro risulti dall'inventario, nelle normali condizioni d'uso e funzionamento. Il Comune verificherà la conformità alla consistenza dell'inventario come pure l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando che l'eventuale usura e deterioramento siano quelli dovuti al normale uso e comunque a cause non addebitabili alla ditta.

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese per la reintegrazione ed adeguamento di piatti, bicchieri, posate ed altro materiale ed attrezzature che eventualmente andassero distrutti o che comunque si rendessero necessari.

Il Comune potrà autorizzare la ditta a produrre presso il centro di cottura - dietro corresponsione al Comune stesso di idoneo corrispettivo per l'eventuale utilizzo delle attrezzature e dei locali di proprietà comunale, nonché per il consumo di acqua, energia elettrica e gas metano - pasti anche per comunità pubbliche o private a condizione che tale produzione non incida negativamente sull'andamento e sulla qualità del servizio di refezione scolastica. In tale contesto la ditta si renderà disponibile ad assicurare il servizio di refezione, a prezzi da convenirsi, nell'ambito di iniziative e manifestazioni organizzate, supportate o patrocinate dall'Amministrazione Comunale.

ART. 8

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

La ditta dovrà usare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature prese in consegna e curare la scrupolosa manutenzione ordinaria degli stessi, per tutta la durata dell'appalto, in modo da assicurare la migliore conservazione ed il più efficiente grado di funzionamento.

Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire, a sue spese, periodiche visite ai locali, impianti ed attrezzature da tecnici di sua fiducia.

Tutti i lavori in genere, previsti a carico della ditta o quelli eventualmente ordinati dal Comune, dovranno essere eseguiti a regola d'arte, con materiali appropriati e di ottima qualità.

I lavori di manutenzione ordinaria andranno eseguiti in forme tali da non pregiudicare la normalità del servizio. Per i suddetti lavori di manutenzione il Comune non riconoscerà alla ditta compensi od indennità di sorta.

Il Comune provvederà, a sua cura e spese, alle manutenzioni straordinarie delle attrezzature concesse in uso. A tale scopo la ditta dovrà segnalare immediatamente ogni guasto o difetto di funzionamento che richieda interventi straordinari.

Saranno tuttavia a carico della ditta gli interventi e le sostituzioni resi necessari per incuria o negligenza del personale della ditta stessa.

Firma per accettazione _____

ART. 9
ATTREZZATURE E MATERIALI RICHIESTI PER LA GESTIONE DELLE CUCINE E DEI REFETTORI

Per lo svolgimento del servizio di distribuzione la Ditta Appaltatrice, presso ciascun refettorio, dovrà provvedere alle forniture e successive eventuali integrazioni, in quantità sufficiente a garantire un corretto servizio, di:

- tovagliette e tovaglioli;
- piatti e bicchieri in materiale non a perdere, posate (cucchiaini compresi) in acciaio inox, oliere, acetiere, saliere, formaggiere;
- piatti e bicchieri in materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate di plastica) nell'eventualità di imprevisti;
- utensili necessari per la distribuzione (es. carrelli neutri) ed attrezzature eventualmente atte a garantire il mantenimento della temperatura in fase di distribuzione (carrelli termici e box termici per le diete speciali);
- termometri idonei alla rilevazione della temperatura delle derrate alimentari;
- detersivi e materiale accessorio necessario per le operazioni di pulizia e sanificazione.

Per i refettori a servizio della Scuola Primaria e del Centro Residenziale inoltre dovranno essere forniti scaldavivande e cuoci pasta.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Ai sensi del punto 5.3.2 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, per i 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.

Gestione dei rifiuti

La Ditta Appaltatrice è responsabile dello smaltimento dei rifiuti prodotti nell'espletamento del servizio, nel rispetto delle norme vigenti. E' vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). La Ditta appaltatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani; il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta il riciclaggio del materiale a perdere. La Ditta inoltre provvederà a sua cura e spese a dotarsi dei contenitori e dei sacchetti eventualmente necessari per la raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti prodotti nel centro cottura e nei refettori.

ART. 10
VERIFICA FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO E CONTROLLI ANALITICI

La Ditta Appaltatrice dovrà periodicamente far controllare da propri incaricati che la somministrazione dei pasti avvenga secondo le modalità previste dal presente contratto, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Firma per accettazione _____

Comune di Gonars

Pagina - 7 - di 19

A tal proposito la ditta dovrà far effettuare per ogni anno scolastico, dall'Ufficio d'Igiene competente o da una ditta specializzata di fiducia, almeno 10 prelievi a cadenza mensile sulle materie prime, sulle derrate semilavorate, sui prodotti finiti e sulle superfici, da sottoporre - presso un laboratorio idoneo ai sensi di legge e certificato EN 17025 - ad analisi merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche.

I risultati delle suddette analisi dovranno essere consegnati all'Amministrazione Comunale su richiesta della stessa.

ART. 11 OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali cucina e dei refettori e dovrà consegnare all'Amministrazione Comunale copia del previsto piano di pulizia e sanificazione (come da HACCP).

La pulizia straordinaria dovrà essere eseguita almeno 4 (quattro) volte l'anno (prima dell'apertura dell'anno scolastico, in occasione delle festività di Natale e di Pasqua, alla chiusura della scuola) e comunque ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità (sopralluoghi del competente Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Sanitaria e controlli di incaricati comunali).

Resta inteso che le operazioni di pulizia dovranno essere effettuate al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti.

Ai sensi del punto 5.3.5. del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente la ditta 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.

La ditta dovrà produrre prima dell'inizio del servizio il nome commerciale e 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.

La scelta dei prodotti dovrà tener conto della presenza di personale ausiliario allergico a determinate sostanze. Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Appaltatore devono essere presenti nel centro di cottura.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere custodite presso ogni Centro di ristorazione. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione dei pasti. La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalle competenti Autorità sanitarie.

ART. 12 DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La Ditta Appaltatrice provvederà a far eseguire interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina e dei refettori e dei locali annessi da ditte specializzate ed a trasmettere la relativa

Firma per accettazione _____

documentazione attestante l'effettuazione degli interventi all'Amministrazione Comunale entro 10 giorni dalla data riportata sulla bolla d'intervento.

La Ditta Appaltatrice presenterà all'Amministrazione Comunale il piano previsto di disinfestazione e derattizzazione, assumendo comunque l'impegno a far eseguire i suddetti interventi ogniqualvolta se ne presenti la necessità.

ART. 13 RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La Ditta Appaltatrice sarà tenuta a propria cura e spese al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 14 DISPOSIZIONI DI NATURA IGIENICO-SANITARIA

La ditta appaltatrice si impegna ad osservare tutte le disposizioni igienico - sanitarie previste dalla normativa vigente ed in particolare:

- deve essere munita del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs.vo n. 193/2007;
- gli alimenti e le derrate alimentari in genere (es. frutta, verdura, pane ecc.) dovranno essere trasportati in contenitori idonei e sigillati già presso il centro di cottura;
- le temperature di conservazione degli alimenti - anche durante il trasporto - dovranno essere quelle indicate dall'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 ed è pertanto necessario che gli alimenti vengano trasportati in contenitori termici a chiusura ermetica e questi a loro volta in altri contenitori di protezione;
- i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43, 45 e 47 del D.P.R. n. 327/1980;
- il tempo che intercorre tra il termine del confezionamento del pranzo ed il momento della distribuzione (alle temperature previste dalla legge) non deve superare i 30 minuti e comunque deve essere tale da consentire il mantenimento della temperatura di legge e l'appetibilità del cibo.

ART. 15 DERRATE ALIMENTARI E MENU'

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, l'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondono ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano preferibilmente in una delle seguenti categorie di prodotti:

- a) prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007, n. 889/2008 e ss.mm.ii.;
- b) prodotti DOP - Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- c) prodotti IGP - Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- d) prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;

Firma per accettazione _____

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

La Ditta appaltatrice dovrà fornire le derrate attenendosi a quanto indicato nell'allegato "A" Linee guida per la ristorazione scolastica e nell'allegato "B" Indicazioni A.S.S. n. 2.

È vietato l'utilizzo di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. La Ditta appaltatrice deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I prodotti di provenienza biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dai regolamenti CE n. 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi. Dovranno essere forniti in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura e con l'osservanza di tutte le altre prescrizioni in materia. In particolare, sulle etichette delle confezioni dovranno comparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

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

I menù settimanali dovranno essere elaborati dalla ditta appaltatrice sulla base:

- delle linee guida della Regione Friuli Venezia per la ristorazione scolastica (allegate al presente Capitolato);
- delle grammature degli alimenti stabilite dall'A.S.S. n. 2 "Bassa Friulana - Isontina";
- dall'elenco dei prodotti alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti forniti dall'A.S.S. n. 2 "Bassa Friulana - Isontina";

Per quanto riguarda il menù della mensa della scuola dell'infanzia, lo stesso dovrà prevedere anche la merenda di metà mattina. Nel caso in cui nella fase di primo inserimento (che in questo contesto si intende non superiore a 10 giorni) alla scuola dell'infanzia l'alunno consumasse solamente la merenda di metà mattina e non anche il pranzo, la ditta non addebiterà alcun costo al Comune.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'A.S.S. n. 2 "Bassa Friulana - Isontina" i menù settimanali così elaborati per l'approvazione e trasmetterne copia al Comune di Gonars.

Tali menù dovranno essere completi della indicazione della grammatura dei prodotti da utilizzare per la predisposizione dei pasti e delle relative modalità di cottura.

La ditta aggiudicataria dovrà adeguare i menù proposti alle eventuali modifiche richieste dall'A.S.S. e/o dal Comune di Gonars;

Eventuali variazioni ai menù ed alle grammature degli alimenti devono essere sottoposte all'esame dell'A.S.S. e comunicate al Comune.

Modifiche possono essere richieste dall'Amministrazione tenuto conto di esigenze che possono verificarsi durante l'anno scolastico.

Ogni variazione dei menù potrà essere richiesta alla ditta esclusivamente dal Comune.

Firma per accettazione _____

La ditta dovrà comunicare al Comune eventuali richieste di modifica del menù formulate da terzi non autorizzati.

I menù settimanali dovranno essere esposti nei locali adibiti a refettorio.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà avvalersi di personale qualificato in grado di applicare correttamente le tabelle dietetiche, poiché la salubrità dei pasti ed il loro valore dietetico sono in gran parte legati anche a fattori di igiene e metodi di manipolazione e cottura degli alimenti.

Per l'acquisto dei generi alimentari e per le modalità di cottura la ditta dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica di cui all'allegato A).

La ditta dovrà provvedere al confezionamento del pasto in base a menù particolari per soggetti affetti da allergie, intolleranze alimentari oppure da particolari patologie (ad es. celiachia, diabete ecc.) nonché diete per motivi religiosi od ideologici/etici (vegetariani/vegani). Per le allergie, intolleranze alimentari oppure particolari patologie è necessario che la Stazione Appaltante acquisisca, per il tramite dell'Istituto Comprensivo scolastico, specifica indicazione sanitaria rappresentata da certificazione rilasciata dai Servizi dell'Azienda Sanitaria, mentre per i motivi religiosi ed ideologici/etici idonea dichiarazione degli esercenti la patria potestà. Nel caso particolare della celiachia, la ditta sarà tenuta a seguire scrupolosamente le linee guida formulate dall'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.) (ad es. predisporre una linea di produzione pasti separata da quella degli altri utenti), nonché all'approvvigionamento delle derrate alimentari compatibili con il disturbo in questione.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati: in riferimento ai regolamenti CEE n. 49/2000 e n. 50/2000 non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM" o che contengano grassi idrogenati.

ART. 16 VIGILANZA E CONTROLLI

Il Comune si riserva la facoltà di vigilare e controllare in ogni momento l'attività della ditta al fine di accertare il rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato, con particolare riferimento all'igiene ed alla conformità delle prestazioni offerte.

A tal fine avranno libero accesso ai locali in cui si svolge il servizio i responsabili del Comune incaricati di controllare la preparazione, la quantità, la qualità, la distribuzione dei pasti, la tenuta dei locali, arredi, attrezzature, impianti ed utensili, la regolare ed igienica conservazione di viveri e generi alimentari.

Il Comune eserciterà, altresì, la sorveglianza sanitaria sui locali, arredi, attrezzature, viveri, prodotti e generi, sia alimentari, sia di pulizia, personale e quant'altro ritenga necessario per garantire le migliori condizioni sanitarie del servizio.

Sia per quanto riguarda la vigilanza sul servizio che per quanto concerne la sorveglianza sanitaria, l'Amministrazione Comunale potrà avvalersi di apposita Commissione o di apposito Comitato, che provvederà a segnalare al Comune qualsiasi irregolarità riscontrata.

Le osservazioni verbali del Comune saranno esclusivamente rivolte al "Direttore mensa" di cui al successivo art. 19, di conseguenza l'Ente si asterrà dal fare rilievi diretti al restante personale della ditta.

Tutte le contestazioni per inadempienze o di altra natura fatte in contraddittorio al suddetto responsabile, si intenderanno fatte alla ditta medesima.

Questi dovrà essere in ogni momento reperibile durante gli orari di effettuazione del servizio.

Il Comune si riserva di far eseguire dagli organi competenti ed in ogni momento, analisi e

Firma per accettazione _____

controlli su campioni di merci, prodotti e vitto per accertarne la corrispondenza alle vigenti disposizioni ed alle prescrizioni del presente capitolato.

ART. 17

GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO E PENALITA'

La ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze sindacali, sciopero dei fornitori o trasportatori, ecc.

La ditta nulla avrà da pretendere qualora - in caso di sospensione pomeridiana delle lezioni - il Comune comunichi almeno un giorno prima la sospensione della fornitura dei pasti.

La Ditta Appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

L'inosservanza degli obblighi del contratto o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati per iscritto alla ditta alla quale sarà consentito entro un termine di 15 giorni di presentare tutte le giustificazioni utili.

In caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti saranno applicate delle sanzioni anche in relazione ad uno solo dei seguenti disservizi:

da € 500,00 a € 1.000,00:

- per ripetuto ritardo nella consegna dei pasti;
- per mancato rispetto delle modalità di servizio nelle mense scolastiche;
- per ogni mancato rispetto delle grammature per ogni assenza/riduzione del personale rispetto alle dotazioni di organico stabilite senza giustificazioni comprovate;
- per ogni violazione al menù;
- per mancata presenza del campione nel plesso;

da € 1.000,00 a € 2.000,00.

- per impiego di derrate non conformi al capitolato (oltre alla sostituzione dell'intero stock di derrate non conformi);
- per ogni ulteriore violazione al presente capitolato;

oltre € 2.000,00

- per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle vigenti disposizioni di legge;
- per ogni errore commesso nella predisposizione e distribuzione delle diete speciali.

Il provvedimento è assunto dal responsabile del Servizio economico-finanziario ed affari generali.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante emissione della reversale di incasso di importo corrispondente o contestualmente alla liquidazione di fatture eventualmente emesse a fronte del conguaglio tra spese ed entrate o rivalendosi sulla fideiussione a favore del Comune.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le contestazioni ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono fatte pervenire a mezzo di pec.

In caso di mancata fornitura dei pasti, oltre all'applicazione della penale di cui sopra, il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato od incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente, a spese dell'appaltatore.

Rifusione spese, pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sulla prima rata utile del canone mensile.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di ordinare e far eseguire d'ufficio, nel modo ravvisato

Firma per accettazione _____

più opportuno ed a spese della ditta, quanto necessario al regolare andamento del servizio, qualora la stessa appositamente diffidata non ottemperasse tempestivamente agli obblighi assunti.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è comunque indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 18

PERSONALE A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

L'appaltatore, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs.vo n. 193/2007 ed al Regolamento CE 852, 853 e 854/2004, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione.

L'impresa si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

“Clausola Sociale”: la Ditta Appaltatrice, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., in considerazione del fatto che il presente appalto risulta essere ad alta intensità di manodopera, si impegna a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel precedente appalto, qualora tale personale sia disponibile all'assunzione. In tal caso ai lavoratori assunti dalla ditta aggiudicataria in applicazione della “clausola sociale” dovrà essere garantita una retribuzione non inferiore a quella relativa al maturato economico conseguito all'atto del passaggio alla nuova gestione, fatta salva la garanzia del minimo contrattuale. L'appaltatore, qualora fosse una Cooperativa sociale, o consorzio di Cooperative sociali, in nessun caso richiederà agli operatori, quale condizione vincolante per il reincarico o l'incarico ex novo, l'adesione in qualità di socio lavoratore. Tale adesione potrà avvenire su esclusiva scelta volontaria del lavoratore. Ultimato il rapporto contrattuale, la Ditta Appaltatrice si deve rendere parte obbligata al fine dell'utilizzo delle prestazioni sia che il rapporto contrattuale continui, sia che l'appalto sia affidato ad altra ditta.

L'appaltatore è tenuto, inoltre, all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'Amministrazione potrà richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento, l'esibizione del libro matricola, UNIEMENS e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

ART. 19 ORGANICO

Il numero di persone impiegate dalla Ditta Appaltatrice dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo ed ordinato. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato ed inoltrato all'Amministrazione Comunale.

Firma per accettazione _____

La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per la Ditta Appaltatrice.

La Ditta affidataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, aggiornandolo costantemente, ed impegnarsi, altresì, a sostituire, a richiesta dell'Ente, gli addetti che non tengano un comportamento corretto.

La Ditta Appaltatrice garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente.

Dovrà essere assegnato al servizio un "Direttore Mensa" - con titolo di studio e professionalità tali da garantire la corretta gestione organizzativa, igienico - sanitaria e dietetico - nutrizionale del servizio - che sia il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

All'atto dell'avvio dei servizi, l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo del Direttore mensa, referente unico per tutta la durata del contratto della totalità dei servizi da erogare.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

E' opportuno, pertanto, che la Ditta Appaltatrice non effettui continui spostamenti e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

ART 20 VESTIARIO

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti (dove necessario sarà utile anche l'utilizzo di guanti e mascherine) e per le operazioni di pulizia.

ART. 21 RISPETTO NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E SUL DIVIETO DI FUMO

La Ditta Appaltatrice si impegnerà ad adottare, nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.

In particolare la Ditta Appaltatrice si impegnerà ad applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs.vo n. 81/2008 comunicando al momento della stipula del contratto i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro, responsabile della sicurezza nonché l'applicazione della normativa antifumo.

ART. 22

Firma per accettazione _____

ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO PREVISTO DAL D.LGS.VO N. 193/2007

La Ditta Appaltatrice dovrà attuare le disposizioni previste dal D.Lgs.vo n. 193/2007 e sue successive modificazioni ed al Regolamento CE 852, 853 e 854/2004, e consentire la messa a disposizione dell'Amministrazione Comunale di tutta la documentazione inerente l'applicazione del sistema di autocontrollo in sede di verifiche e controlli.

Il Servizio Qualità della Ditta Appaltatrice dovrà effettuare un controllo ispettivo con cadenza almeno mensile per verificare la funzionalità, efficacia e affidabilità del sistema di autocontrollo.

ART. 23

CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari e di consentire i controlli che il competente servizio dell'ASS riterrà di compiere, la Ditta Appaltatrice dovrà conservare un campione di riferimento, rappresentativo del pasto completo di ogni giorno, in appositi contenitori ermeticamente chiusi, muniti di etichetta con la data e la denominazione del prodotto, da utilizzare per le eventuali analisi di laboratorio.

Tale campione di riferimento dovrà comprendere tutti gli alimenti cotti e non, dovrà essere conservato a + 4°C per 48 ore ed ogni tipo di alimento in quantità sufficiente per le eventuali analisi (almeno 150 grammi edibili).

ART. 24

INFORMAZIONE AGLI UTENTI SUL SERVIZIO DI REFEZIONE

All'inizio dell'anno scolastico la ditta distribuirà gratuitamente agli utenti del servizio di refezione un opuscolo informativo contenente i menù predisposti dalla ditta ed approvati dall'A.S.S. n. 2.

A richiesta delle scuole, la ditta si renderà disponibile a coadiuvare le stesse in iniziative inerenti l'alimentazione ove siano coinvolti gli operatori scolastici, gli utenti ed i relativi genitori.

ART. 25

PREZZO DELL'APPALTO

Per i servizi di cui al presente appalto è dovuto alla ditta il corrispettivo di € _____ per ogni singolo pasto somministrato (importo comprensivo anche della merenda di metà mattina per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria per le giornate di rientro curricolare) e di € _____ per ogni singola merenda somministrata agli alunni della Scuola Primaria nelle giornate diverse da quelle di rientri curricolari e agli utenti del Centro Residenziale per anziani.

Il prezzo unitario indicato costituisce il costo complessivo che il Comune è tenuto a corrispondere alla ditta per tutte le prestazioni di cui al presente capitolato.

Gli importi indicati sono al netto dell'IVA.

ART. 26

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3, della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Firma per accettazione _____

ART. 27
CORRISPETTIVO E REVISIONE PREZZI

Il prezzo del pasto sarà quello indicato nell'offerta economica presentata dalla Ditta Appaltatrice e dovrà tener conto di tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato nonché dalle proposte formulate nell'offerta tecnica.

Il corrispettivo netto contrattuale è sottoposto a revisione annua del prezzo, decorsi 12 mesi dall'avvio del servizio. Alla prima ricorrenza annua, pertanto nel mese di febbraio 2021, verrà effettuata la revisione del prezzo, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016, indicizzando il prezzo del pasto e della merenda previgenti all'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati così come determinato dall'Istat. L'indice utilizzato sarà quello rilevato nel mese di gennaio 2020.

ART. 28
PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto alla ditta appaltatrice avverrà a 30 giorni dal ricevimento fattura una volta verificata la regolarità contributiva (DURC), previa verifica del numero dei pasti effettivamente erogati.

ART. 29
RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'appaltatore si impegna a tenere in debita considerazione i suggerimenti che verranno formulati dall'Amministrazione Comunale che si farà anche portavoce di eventuali segnalazioni o rilievi effettuati dalle scuole interessate e dai genitori degli utenti del servizio mensa.

ART. 30
ASSICURAZIONI

La Ditta Appaltatrice sarà tenuta a stipulare, per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione a copertura della Responsabilità Civile connessa alla gestione ed allo svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato, con un massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 senza limite per persona o cose.

La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono ricompresi gli utenti del servizio ed i terzi.

La copertura assicurativa dovrà comprendere i rischi di avvelenamento e tossinfezione alimentare degli utenti, di cui la Ditta Appaltatrice si assume in via esclusiva tutte le responsabilità, nonché quelli derivanti da danni alle strutture ed agli impianti consegnati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta Appaltatrice.

Resta inteso che la responsabilità relativa alla verifica della buona tenuta dell'attrezzatura ed alla segnalazione di interventi sugli impianti sarà affidata alla Ditta stessa.

La Ditta Appaltatrice sarà tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale copia della suddetta polizza, prima dell'inizio del servizio, nonché degli eventuali successivi aggiornamenti.

Firma per accettazione _____

La Ditta Appaltatrice sarà sempre responsabile verso il Comune ed i terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa sarà pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi utilizzati potessero derivare al Comune od a terzi.

La Ditta Appaltatrice si assumerà ogni responsabilità per danni alle persone od alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa a carico del Comune.

La Ditta Appaltatrice si obbligherà a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

ART. 31 CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria è chiamata a versare, all'atto della stipula del contratto, la cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di I.V.A. Importo e modalità di costituzione della cauzione definitiva sono disciplinate dall'articolo 103 del D.lgs. 50/2016.

Tale cauzione va intesa a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa aggiudicazione in caso di risoluzione del contratto per inadempienze della Ditta. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione, se prestata mediante fideiussione bancaria, dovrà riportare necessariamente le seguenti clausole:

“La presente fideiussione sarà valida ed operante sino alla data in cui codesta Spettabile Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita. Resta inteso che la fideiussione di cui trattasi, si intende rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Gonars sarà versato dal fideiussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C. nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.”.

La cauzione dovrà operare a prima richiesta senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta entro un termine massimo di 30 giorni consecutivi. Superato infruttuosamente tale termine, dovranno essere corrisposti gli interessi pari al *prime rate* più due punti.

La cauzione sarà dichiarata svincolata con la compilazione del “Certificato di regolare esecuzione del servizio”, da parte del Servizio economico finanziario ed affari generali al termine dell'appalto, che dovrà prendere atto del complessivo svolgimento regolare del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte della Ditta Appaltatrice di tutti gli obblighi di capitolato e contrattuali.

In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia.

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessoriata e conseguente, saranno a totale carico della Ditta Appaltatrice.

Firma per accettazione _____

ART. 32
DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il contratto si intende risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 C.C. in danno della DITTA APPALTATRICE nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'ENTE:

- a) abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali od alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della Ditta Appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) quando la Ditta Appaltatrice si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- f) quando ceda ad altri, in tutto od in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- g) utilizzo ripetuto di derrate non previste dal capitolato;
- h) gravi intossicazioni alimentari dovute alla condotta colposa o dolosa della Ditta;
- i) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, oltre il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 33
DIVIETO DI CESSIONE - SUB-APPALTO

Resta vietato alla Ditta Appaltatrice, sotto pena della rescissione "de jure" del contratto e dell'incameramento delle ritenute e della cauzione, la cessione del contratto.

Il subappalto è consentito alle condizioni indicate nell'articolo 105 del D. Lgs. 50/2016; pertanto, ai sensi del comma 4 lettera c) del citato articolo 105, l'appaltatore dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi.

L'appaltatore è altresì obbligato a depositare il contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

ART. 34
CONTROVERSIE

Per ogni eventuale controversia che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'interpretazione, esecuzione, risoluzione del presente appalto sarà competente in via esclusiva il Foro di Udine.

In attesa di giudizio e/o di definizione degli accordi in caso di controversia, la DITTA APPALTATRICE sarà tenuta alla continuazione del servizio secondo le condizioni tutte di cui al presente Capitolato Speciale.

ART. 35
DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Firma per accettazione _____

Qualora la ditta dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dal Comune, questi potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sul deposito definitivo.

Alla ditta, verificandosi il caso di cui al capoverso precedente, verranno addebitate le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

ART. 36
DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

L'Amministrazione Comunale e la ditta aggiudicataria sono tenuti al trattamento di tutti i dati personali interessati dal servizio e dall'appalto stesso e /o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità con quanto previsto dal D.Lgs.vo n. 196 del 30/06/2003, per le parti ancora vigenti, e in conformità al D.lgs. 101/2018 e al GDPR 2016/679, a tutela della Privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo.

Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la ditta aggiudicataria sarà tenuta, entro l'avvio del servizio, ad elaborare e concordare con il Comune un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali". Sarà cura dell'Amministrazione Comunale 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 esclusivamente al servizio protocollo del Comune. Stante ciò il Comune declina ogni responsabilità per moduli consegnati direttamente alla scuola od alla ditta.

ART. 37
ALLEGATI

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato speciale, gli allegati:
Allegato A) Linee guida della Regione Friuli Venezia per la ristorazione scolastica;
Allegato B) Indicazioni A.S.S. 2

ART. 38
DOMICILIO LEGALE DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso la sede del Comune di Gonars.

Firma per accettazione _____