



CITTA' DI TARCENTO

Medaglia d'oro al merito civile – Eventi sismici 1976

Provincia di Udine

AREA AMMINISTRATIVA - UNITA' OPERATIVA 2

Pubblica Istruzione, Attività Culturali

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO 1° SETTEMBRE 2013 – 31 LUGLIO 2019

TITOLO I

Norme generali

Articolo 1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nelle scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado nel Comune di Tarcento.

Il servizio è eseguito nelle giornate dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico annuale predisposto dall'Istituto Comprensivo di Tarcento e comprende:

a) per le scuole dell'infanzia di Coia e di Ciseriis:

1. raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti degli studenti e degli insegnanti e trasmissione al sistema informatico;
2. approvvigionamento delle derrate alimentari;
3. distribuzione della merenda/spuntino a metà mattina;
4. confezionamento dei pasti;
5. predisposizione e riordino dei locali;
6. distribuzione giornaliera del pasto di mezzogiorno;
7. distribuzione della merenda del pomeriggio con l'utilizzazione di alimenti diversi da quelli proposti per la merenda/spuntino del mattino;
8. lavaggio stoviglie e pulizia dei locali oggetto del servizio;
9. manutenzione e pulizia degli arredi;

b) per la scuola primaria e per scuola secondaria di primo grado:

1. raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti degli studenti e degli insegnanti e trasmissione al sistema informatico;

2. approvvigionamento delle derrate alimentari;
3. distribuzione merenda/spuntino metà mattina;
4. confezionamento dei pasti;
5. predisposizione e riordino dei locali
6. distribuzione giornaliera del pasto di mezzogiorno;
7. lavaggio stoviglie e pulizia dei locali oggetto del servizio;
8. manutenzione e pulizia degli arredi;

c) per la scuola dell'infanzia di Segnacco:

1. raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti degli studenti e degli insegnanti e trasmissione al sistema informatico;
2. distribuzione della merenda/spuntino di metà mattina;
3. confezionamento dei pasti;
4. predisposizione e riordino dei locali;
5. distribuzione giornaliera del pasto di mezzogiorno;
6. lavaggio stoviglie e pulizia dei locali oggetto del servizio;
7. manutenzione e pulizia degli arredi.

Per la sola scuola dell'infanzia di Segnacco dal servizio è escluso l'approvvigionamento delle derrate alimentari cui provvede l' "Associazione amici della scuola" appositamente convenzionata con il Comune di Tarcento.

d) gestione del servizio informatizzato di rilevazione presenze, prenotazione e del processo di pagamento dei pasti.

Il servizio si espleta presso i centri di cottura siti:

- a) per la scuola dell'infanzia di Ciseriis presso la sede della medesima in Via Crosis distante circa km 2,5 dal centro cottura di Tarcento;
- b) per la scuola dell'infanzia di Coia presso la sede della medesima in Via del Castello, distante circa km 3,0 dal centro cottura di Tarcento;
- c) per la scuola dell'infanzia di Segnacco presso la sede della medesima in Via Urli, distante circa km 2,5 dal centro cottura di Tarcento;
- d) per la scuola primaria e secondaria di secondo grado presso la sede della scuola primaria "Olinto Marinelli" in Viale Matteotti cui accedono anche gli studenti della scuola secondaria di primo grado "Angelo Angeli".

Il numero presunto annuo dei pasti per gli studenti e insegnanti delle scuole dell'Infanzia di Ciseriis, Coia, Segnacco e le scuole primaria e secondaria di 1° grado e il numero delle merende/spuntini pomeridiane per i bambini delle scuole dell'infanzia di Ciseriis e Coia è il seguente, sulla scorta dei dati riferiti all'anno 2012:

Scuola dell'Infanzia di Ciseriis	4.857
Scuola dell'Infanzia di Coia	4.918
Scuola dell'Infanzia di Segnacco	14.470
Scuola Primaria Olinto Marinelli	55.812
Scuola Secondaria di 1° grado Angelo Angeli	2.590
Totale	82.647

Merende/spuntino pomeridiane per bambini scuole dell'Infanzia di Ciseriis e Coia	8.909
--	-------

Tali dati numerici hanno puro valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per la stazione appaltante. La stazione appaltante non garantisce all'aggiudicataria il pagamento di un numero minimo garantito.

Articolo 2 Durata dell'appalto

Il presente appalto ha durata dal 1° settembre 2013 al 31 luglio 2019, con l'esclusione di qualsiasi tacito rinnovo.

Articolo 3 Deposito cauzionale definitivo

A titolo di cauzione definitiva l'aggiudicataria versa una somma pari al 10% del prezzo netto di aggiudicazione dell'appalto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato e dal contratto, dell'eventuale risarcimento del danno, nonché del rimborso delle somme che la stazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto o causa dell'aggiudicataria a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. Il valore della cauzione è aumentato nei casi di cui all'articolo 113, comma 1, del decreto legislativo n. 163 del 2006 o ridotto nei casi previsti dal comma 1, ultimo periodo, del medesimo articolo 113.

La cauzione definitiva è prestata secondo le disposizioni, modalità e contenuti di cui al d. lgs. n. 163 del 2006.

L'aggiudicataria potrà essere obbligata a reintegrare entro quindici giorni dalla data di ricevimento della relativa richiesta, la cauzione di cui la stazione appaltante avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Articolo 4 Trattamento dei dati

Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii., i dati forniti tra le parti saranno trattati da entrambe esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Tarcento.

Il personale dell'aggiudicataria è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su persone fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento della struttura di cui venisse a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

All'aggiudicataria è fatto divieto di utilizzazione i dati personali (nomi, indirizzi, numeri telefonici, ecc.) e sensibili di cui venga a conoscenza per finalità diverse da quelle oggetto del presente appalto. L'aggiudicataria è titolare del trattamento dei dati predetti di cui venga in possesso con qualsivoglia mezzo.

Articolo 5

Adeguamento del prezzo contrattuale

Il corrispettivo offerto in sede di gara è soggetto agli adeguamenti di cui all'articolo 115 del d. lgs. n. 163 del 2006 ovvero sulla base degli indici ISTAT di incremento dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) al netto del consumo dei tabacchi, con riferimento al mese di luglio.

Per ciascun anno scolastico di riferimento, il prezzo revisionato rimane invariabile.

E' esclusa l'applicazione della disciplina dell'istituto revisionale di cui all'articolo 1664 del codice civile.

Non essendo possibile stabilire a priori il numero esatto dei pasti, la stazione appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che devono essere prodotti e distribuiti. Pertanto l'aggiudicataria rinuncia a qualsiasi richiesta di risarcimenti, compensi ed indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti preventivato non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Saranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati intendendo il presente appalto a misura e non a corpo.

Articolo 6

Convenzioni CONSIP

A sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6.7.2012, n. 95 convertito in legge 7.8.2012, n. 135, il presente appalto e il relativo contratto si intendono sottoposti a condizione risolutiva nel caso di disponibilità di convenzioni Consip Spa per il servizio di refezione scolastica.

La stazione appaltante nel caso di cui al periodo precedente, ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione all'aggiudicataria con preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip Spa, ai sensi dell'art. 26, comma 1, della legge 23.12.1999, n. 488, successivamente alla stipula del contratto, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'aggiudicataria non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip spa, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui al citato articolo 26 della legge n. 488 del 1999.

Articolo 7

Stipulazione del contratto

Emissione ordine in pendenza di stipulazione del contratto

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto.

L'aggiudicatario deve ottemperare alle prescrizioni stabilite dalla Regione Friuli Venezia Giulia con deliberazione della Giunta regionale 22 dicembre 2006, n. 3160 (Linee guida applicative del RECE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari) come modificata

con deliberazione della Giunta regionale 9.10.2008, n. 2003, nonché il manuale di corretta prassi operativa di cui al punto 5 dell'allegato alle predette deliberazioni della Giunta regionale.

La stazione appaltante si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposita lettera di affidamento anche in pendenza di stipulazione del contratto.

Articolo 8 Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà con cadenza posticipata su presentazione di regolare fattura intestata al Comune di Tarcento - Piazza Roma, 7 - 33017 TARCENTO Codice fiscale: 00408250306; partita iva: 00538110305.

Devono essere emesse fatture mensili distinte per ciascun corso scolastico (scuola dell'infanzia di Coia, di Ciseriis, di Segnacco, primaria, secondaria di primo grado) riportanti:

- a) il numero dei pasti con l'indicazione di quelli distribuiti agli alunni e di quelli distribuiti agli insegnanti come rilevati dal sistema informatizzato;
- b) il CIG;
- c) gli estremi della determinazione di aggiudicazione.

La fattura deve essere emessa al netto della ritenuta dello 0,50% prevista dall'articolo 4, comma 3, del dPR 5.10.2010, n. 207.

Le predette ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità e previo rilascio del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

A norma del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, come modificato dal d. lgs. 9.11.2012, n. 192, data la natura e l'oggetto del contratto, il Comune paga il corrispettivo dell'appalto entro 60 (sessanta) giorni naturali e continui dalla data di registrazione al protocollo della stazione appaltante della relativa fattura salvo quando il predetto termine venga interrotto nel caso in cui il direttore dell'esecuzione del contratto ravvisi la necessità di procedere ad una verifica delle prestazioni oggetto della fatturazione, oppure in caso di irregolarità contributiva accertata dal DURC. In questo caso verrà data all'aggiudicataria comunicazione scritta dei rilievi.

Ai pagamenti si applicano le disposizioni sulla tracciabilità di cui alla legge 13.8.2010, n. 136, nonché le disposizioni di cui agli articoli 301, 307 del dPR n. 207 del 2010.

Al presente appalto si applicano inoltre le disposizioni di cui al decreto ministeriale 25.6.2012 "Modalità di certificazione del credito, anche in forma telematica, di somme dovuto per somministrazione, forniture e appalti, da parte delle Regioni, del Enti locali e degli Enti del Servizio Sanitario Nazionale, di cui all'articolo 9, commi 3-bis e 3-ter del decreto legge 29.11.2008, n. 185, convertito con modificazioni dalla legge 28.1.2009, n. 2 e successive modificazioni ed integrazioni".

Articolo 9

Garanzia per l'effettuazione del servizio

L'aggiudicataria deve assicurare e garantire i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni o vertenze sindacali, scioperi di fornitori o trasportatori, ecc., in quanto trattasi di servizio di pubblico interesse.

La mancata prestazione del servizio anche parziale, dovuta a qualunque motivo, che comporti per la stazione appaltante l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito all'aggiudicataria delle spese a tale scopo sostenute dalla stazione appaltante, oltre ad una penalità.

L'aggiudicataria deve essere in grado di garantire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i centri cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato utilizzando, a suo carico e spese, una o più strutture produttive alternative. In detti casi l'aggiudicataria deve eseguire il trasporto dei pasti presso le varie sedi scolastiche nel pieno rispetto delle normative di settore vigenti.

Articolo 10

Responsabilità verso la stazione appaltante e verso terzi

L'aggiudicataria è responsabile a sensi dell'articolo 2049 del codice civile in via esclusiva e a tutti gli effetti dell'esatto adempimento delle condizioni di contratto e della perfetta conduzione ed esecuzione dell'attività ad essa affidata che viene gestita autonomamente pur in ossequio di quanto prescritto dal presente capitolato speciale d'appalto e dai suoi allegati.

L'aggiudicataria si assume la completa responsabilità ad ogni effetto di legge civile e penale per eventuali infortuni, danni e conseguenze dannose agli utenti del servizio e sarà l'unica responsabile dell'esecuzione delle attività ad essa appaltate, nonché l'unica responsabile tecnica del personale, dei prodotti forniti, dei mezzi ed attrezzature all'uopo utilizzati, sia direttamente che indirettamente. In ogni caso, fatto salvo il diritto di organizzare e provvedere alla conduzione del servizio nel modo e con mezzi che ritiene più idonei ed adeguati, l'aggiudicataria deve, nell'espletamento della sua attività, adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, secondo le disposizioni delle leggi, le norme della prudenza e delle condizioni della buona tecnica, per garantire l'ottimale qualità del servizio, l'incolumità delle persone addette, dei terzi e la salvaguardia dei beni pubblici e privati.

L'aggiudicataria solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi rivendicazione di terzi in dipendenza della esecuzione dell'attività. Pertanto l'aggiudicataria è tenuta in ogni caso a rifondere eventuali danni subiti dalla stazione appaltante e/o da terzi sollevando da ogni corrispondente richiesta la stazione appaltante.

L'aggiudicataria è tenuta a produrre, prima della stipulazione del contratto, una assicurazione con un massimale unico non inferiore a 5.000.000,00 (cinque milioni/00) di euro a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per danni derivanti alla stazione appaltante in conseguenza di quanto sopra.

La polizza assicurativa di cui al precedente periodo deve prevedere quanto segue, anche in separata appendice:

- a) apposita estensione di garanzia per la somministrazione di alimenti e bevande;
- b) apposito vincolo contrattuale a favore della stazione appaltante.

Articolo 11 **Tutela contro azioni di terzi**

L'aggiudicataria si assume ogni responsabilità per casi di infortuni e di danni arrecati alla stazione appaltante o a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nella esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto.

Articolo 12 **Subappalto**

Il servizio può essere subappaltato entro il limite del 30% (trentapercento) dell'importo netto contrattuale.

In caso di subappalto il concorrente che intenda subappaltare a terzi parte della prestazione deve dichiararne l'intenzione in sede di offerta, indicando la percentuale della prestazione che intende subappaltare.

Il subappalto è disciplinato dall'art. 118 del decreto legislativo n. 163 del 2006 cui espressamente si rinvia.

A specificazione del disposto del comma 3 dell'articolo 118 del decreto legislativo n. 163 del 2006, in caso di subappalto è fatto obbligo all'aggiudicataria di pagare direttamente i subappaltatori. L'aggiudicataria deve trasmettere alla stazione appaltante entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti corrisposti dall'aggiudicataria ai subappaltatori.

In caso di subappalto l'aggiudicataria resta unico responsabile, nei confronti della stazione appaltante, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente capitolato.

Il subappalto non autorizzato comporta l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 21 della legge n. 13 settembre 1982, n. 646, così come modificato dall'art. 2 del decreto legislativo 29 aprile 1995, n. 139, convertito nella legge 28 giugno 1995, n. 246.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dalla stazione appaltante con specifico provvedimento previa verifica del possesso in capo alla/e subappaltatrice/i dei medesimi requisiti di carattere morale indicati nel bando di gara (cause ostative di cui all'art. 38 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e di cui agli articoli 6 e 67 del decreto legislativo 6.9.2011, n. 159), nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nel bando di gara, da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che intende/ono eseguire rispetto all'importo complessivo dell'appalto.

Articolo 13

Cessione del contratto e dei crediti

La cessione del contratto è regolata dall'articolo 116 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

La cessione dei crediti è regolata dall'articolo 117 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

Articolo 14

Controlli

La stazione appaltante vigila sul servizio per tutta la sua durata al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il capitolato speciale d'appalto. L'aggiudicataria è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato all'attività di controllo. I controlli di cui al presente articolo sono esperiti da personale dipendente o incaricato dalla stazione appaltante nonché dall'Azienda per i Servizi Sanitari o da altri soggetti preposti.

I componenti del comitato per il servizio di refezione scolastica possono effettuare controlli e collaborare all'attività di controllo secondo quanto disposto dal successivo specifico articolo.

Si prevedono tre tipi di controllo:

a) controllo tecnico-ispettivo: viene svolto dagli incaricati e comprende:

1. l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, dei refettori, cucine, ecc. ai fini della verifica della pulizia e manutenzione degli stessi;
2. il controllo della corrispondenza quali/quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche e dietetiche allegate al capitolato;
3. il controllo della corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche (menù e grammature);
4. il controllo del rispetto delle norme di buona tecnica adottate dal personale nella preparazione dei pasti;
5. il controllo della corretta conservazione degli alimenti;
6. la verifica del rispetto dei tempi e delle modalità di fornitura delle derrate;
7. il controllo della corretta applicazione del piano di autocontrollo previsto dall'articolo 5 del regolamento (CE) 852/2004, in particolare per quanto concerne l'attuazione e la registrazione dei monitoraggi previsti.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati della stazione appaltante redigono un verbale con l'indicazione delle irregolarità riscontrate. Il verbale è sottoscritto anche dall'incaricato dell'aggiudicataria, se presente. Una copia del verbale è inviata dalla stazione appaltante all'aggiudicataria con raccomandata con avviso di ricevimento o fax. Eventuali controdeduzioni devono pervenire alla stazione appaltante entro il termine fissato dalla stazione appaltante.

b) controllo ufficiale: è di competenza dell'Azienda per i Servizi Sanitari o altri soggetti preposti che verifica, attraverso il proprio personale di vigilanza, il completo rispetto della normativa vigente riguardo agli aspetti igienico-sanitari, al mantenimento degli *standards* igienici dei locali ed attrezzature, alla corretta gestione della produzione e somministrazione dei pasti;

- c) controllo sul funzionamento del servizio: può essere effettuato dai rappresentanti del comitato per il servizio di refezione scolastica appositamente autorizzati dal Comune cui è consentito accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. Il controllo sul funzionamento del servizio comprende il controllo sull'appetibilità e gradimento del cibo, sulla conformità al menù, sulla sua preparazione (aspetto, gusto, servizio). Qualsiasi irregolarità rilevata in sede della presente tipologia di controllo è segnalata in maniera precisa e circostanziata per iscritto dal soggetto autorizzato al direttore dell'esecuzione del contratto o al responsabile comunale del procedimento.

Articolo 15

Risoluzione del contratto

La stazione appaltante può procedere alla risoluzione del contratto e provvedere all'espletamento dei servizi direttamente o ricorrendo ad altra impresa, nei seguenti casi di inadempimento:

- a) tre reiterate e gravi violazioni degli obblighi contrattuali adeguatamente documentate, non eliminate in seguito a diffide formali da parte della stazione appaltante tali da compromettere la regolarità del servizio;
- b) sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'aggiudicataria senza giustificato motivo accolto dalla stazione appaltante;
- c) fallimento dell'aggiudicataria.

La maggiore spesa eventualmente derivante, sarà addebitata all'aggiudicataria a titolo di risarcimento danno con rivalsa sul deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, sugli eventuali crediti dell'aggiudicataria senza preclusione di attivazione di altre procedure di recupero.

Articolo 16

Disdetta del contratto da parte dell'aggiudicataria

Qualora l'aggiudicataria dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e senza giusta causa, la stazione appaltante incamererà l'intera cauzione definitiva a titolo di penale.

La disdetta deve comunque e sempre essere preceduta da un preavviso di almeno 180 (cento ottanta) giorni decorrenti dalla data di ricevimento da parte della stazione appaltante della lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Articolo 17

Sospensiva

Qualsiasi eccezione inerente al presente contratto fatta valere dall'aggiudicataria, non avrà efficacia sospensiva né del servizio né del presente atto.

Articolo 18

Responsabile del procedimento – Direttore dell'esecuzione del contratto

L'aggiudicataria deve indicare, all'atto della stipulazione del contratto, il nominativo di un proprio responsabile del servizio con recapito telefonico cui la stazione appaltante possa fare riferimento.

La stazione appaltante indica il sig. Walter Musina quale responsabile del procedimento di esecuzione del presente appalto riservandosi di sostituirlo con conseguente comunicazione all'aggiudicataria.

A sensi dell'articolo 300, comma 2, lettera a), il responsabile del procedimento procederà alla nomina del Direttore dell'esecuzione del contratto cui competono i compiti previsti dagli articoli 299 e seguenti del DPR 5.10.2010, n. 207.

Date le caratteristiche del servizio del presente appalto, il Direttore dell'esecuzione del contratto rilascia l'attestazione di regolarità dell'esecuzione all'atto del controllo contabile delle prestazioni.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto redige il certificato di verifica di conformità con cadenza annuale a sensi dell'articolo 313, comma 2, lettera b), del DPR n. 207 del 2010.

Articolo 19 Controversie

Qualora dovessero insorgere controversie in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'aggiudicataria non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione comunale in attesa che siano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine allo svolgimento dell'appalto.

In caso di mancata composizione delle controversie in via amministrativa, le stesse sono devolute all'autorità giudiziaria ordinaria (Foro esclusivo competente è quello di Udine) ovvero al giudice amministrativo secondo le disposizioni di cui al decreto legislativo 2.7.2010, n. 104 e ss.mm.ii..

E' escluso il ricorso all'arbitrato.

Titolo II Esecuzione del servizio

Articolo 20 Esecuzione del servizio

Il presente titolo regola la gestione del servizio di refezione scolastica nelle diverse fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari, di preparazione, di distribuzione dei pasti e di riordino e pulizia dei locali interessati dal servizio (cucine, refettori, ecc).

L'appalto prevede la fornitura dei pasti agli alunni e al personale docente che ne abbia diritto.

Il menù, uguale per tutte le scuole, è articolato in quattro settimane con la distribuzione degli alimenti proposti dall'aggiudicataria in sede di gara sulla scorta dell'allegato A) al presente Capitolato e delle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia approvate con deliberazione della Giunta regionale 13.12.2012, n. 2188 dell'Azienda per i Servizi Sanitari "Medio Friuli" di Udine ed è vincolante per

l'aggiudicataria, salvo eventuali modificazioni approvate dalla stazione appaltante e, se del caso, dall'Azienda per i Servizi Sanitari nel corso dell'appalto.

La specificazione degli alimenti costituenti il menù sarà quella presentata dall'aggiudicataria in sede di offerta con il dettaglio degli alimenti che compongono i singoli menù giornalieri. Il menù deve rispettare le grammature, le varietà e tipologie di cui alla predetta deliberazione della Giunta regionale n. 2188 del 2012 e delle linee guida dell'ASS 4 "Medio Friuli" di Udine nonché assicurare la corretta composizione dello stesso sotto il profilo nutrizionale.

Tutti i pasti devono essere preparati e confezionati presso i centri cottura presenti in ciascuna delle tre scuole dell'infanzia e presso la scuola primaria "O. Marinelli" ove perverranno, per la consumazione, anche gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado "Angelo Angeli".

La merenda/spuntino di metà mattina in tutte le scuole è costituita da frutta fresca di stagione variata almeno tre volte la settimana. I predetti alimenti, costituenti la merenda/spuntino di metà mattina, non saranno distribuiti a fine pasto.

La predisposizione della merenda/spuntino del pomeriggio nelle scuole dell'infanzia di Coia e Ciseriis deve avvenire con l'utilizzazione di alimenti diversi da quelli proposti dal menù per la merenda/spuntino del mattino.

Articolo 21 **Oneri inerenti il servizio**

La stazione appaltante per l'effettuazione del servizio mette a disposizione in comodato gratuito i locali e le attrezzature esistenti presso i quattro centri di cottura.

Detti locali ed attrezzature sono di proprietà comunale e sono utilizzati dall'aggiudicataria che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle vigenti norme di igiene e sicurezza.

Le predette attrezzature sono consegnate all'aggiudicataria previa inventariazione. A tal fine è redatto apposito verbale di consegna al momento della presa in carico.

Alla scadenza dell'appalto l'aggiudicataria deve restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario, salvo il normale deterioramento. Le attrezzature eventualmente assenti alla scadenza dell'appalto per colpa dell'aggiudicataria devono essere dalla stessa reintegrate.

L'aggiudicataria provvede a dotare i centri di cottura delle attrezzature che risultassero non conformi alla normativa vigente nonché di quelle eventualmente necessarie all'espletamento del servizio.

L'aggiudicataria deve provvedere a sua cura e spese, per tutta la durata del contratto, all'installazione di un abbattitore di temperatura presso il centro di cottura sito presso la scuola primaria "Olinto Marinelli" avente dimensioni e caratteristiche tecniche idonee alla quantità degli alimenti da assoggettare all'abbattimento della temperatura.

I locali e le attrezzature oggetto del presente capitolato sono destinate all'uso indicato che non possono essere variati dall'aggiudicataria per alcun motivo.

Sono a carico dell'aggiudicataria le spese di riparazione e di manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature di cucina.

Le utenze di fornitura del gas, acqua ed energia elettrica necessarie al funzionamento dei centri cottura sono a carico del Comune.

Articolo 22 Minuteria d'uso

L'aggiudicataria provvede ad integrare la minuteria d'uso delle cucine (pentole, padelle, mestoli, attrezzi, teglie, tovaglioli di carta, contenitori, sacchi per i rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio), e di sala (piatti e coppette in ceramica resistente con capacità rispondente alle grammature previste, posate inox, oliere, saliere, caraffe in materiale resistente), materiali che, al termine del contratto, rimarranno di proprietà del Comune.

E' vietato l'uso di stoviglie di plastica o usa e getta, salvo che nei casi di forza maggiore, nonché di tovaglie di stoffa.

La biancheria da cucina utilizzata per il servizio deve essere fornita dall'aggiudicataria e presentarsi pulita e in ordine.

Articolo 23 Oneri a carico dell'aggiudicataria

Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, sono inoltre a carico dell'aggiudicataria:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari per le scuole dell'infanzia di Coia, Ciseris e per la scuola primaria e secondaria di primo grado;
- b) la preparazione e cottura dei pasti giornalieri per tutte le scuole;
- c) la preparazione e il disbrigo dei tavoli e delle sedie nelle sale mensa per tutte le scuole;
- d) la pulizia giornaliera di pavimenti, mobili dei centri di cottura, locali cucina e refettori e la pulizia settimanale di vetri, porte, ecc. nonché il lavaggio giornaliero delle stoviglie. Nella pulizia è compreso l'onere della fornitura dei detersivi e delle attrezzature per l'esecuzione della stessa;
- e) la pulizia e il riassetto giornaliero delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, delle stoviglie, ecc.;
- f) le pulizie straordinarie e periodiche dei locali delle cucine e delle sale mensa;
- g) la sanificazione e disinfezione periodica dei locali;
- h) la disinfestazione dei locali da eseguirsi almeno una volta l'anno, ovvero ogni qualvolta se ne presenti la necessità, con comunicazione preventiva al Comune e all'Istituto comprensivo di Tarcento sulle giornate di esecuzione nonché dei risultati dell'intervento. Gli oneri economici per gli interventi di disinfestazione sono a completo carico dell'aggiudicataria.
- i) la derattizzazione dei locali quando se ne ravvisi la necessità, con comunicazione preventiva al Comune e all'Istituto comprensivo di Tarcento sulle giornate di esecuzione nonché dei risultati

dell'intervento. Gli oneri economici per gli interventi di derattizzazione sono a completo carico dell'aggiudicataria;

- j) la fornitura di stoviglie speciali, colorate e manipolabili da soggetti con disfunzione motorie o visive;
- k) la fornitura gratuita di un pasto ai componenti del comitato per il servizio di refezione scolastica o, previa autorizzazione della stazione appaltante, ad altri genitori;
- l) spese relative a utenze telefoniche;
- m) la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa ai danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento e a conseguenza del servizio appaltato;
- n) la realizzazione delle proposte e progetti contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di gara concordando con la stazione appaltante e l'Istituto Comprensivo le modalità e i tempi di realizzazione;
- o) la presentazione, gestione e implementazione del piano di autocontrollo (HACCP) e della sicurezza presso i centri cottura;
- p) l'applicazione dei piani di emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà della stazione appaltante;
- q) la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- r) la rilevazione annuale, tramite propria modulistica, della soddisfazione del servizio da parte degli utenti delle scuole primaria e secondaria di primo grado;
- s) la presenza alle riunioni del comitato per il servizio di refezione scolastica;
- t) ogni altra operazione e prestazione necessaria alla corretta e completa esecuzione dell'appalto come stabilito dal presente capitolato e dall'offerta tecnica dell'aggiudicataria;
- u) esecuzione delle prestazioni di cui al successivo titolo V.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di applicare nuove norme o prescrizioni del presente capitolato, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, restano a carico dell'aggiudicataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale; l'aggiudicataria non potrà avanzare pretesa di compensi, assumendosene ogni relativa alea.

L'aggiudicataria manleva e tiene indenne la stazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Articolo 24 **Modalità di esecuzione del servizio**

I pasti devono essere confezionati in giornata presso i singoli centri cottura.

I centri cottura devono rispondere ai requisiti richiesti dalla legge in materia e l'aggiudicataria deve provvedere ad inoltrare, prima dell'avvio del servizio:

- a) all'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" di Udine e in copia al Comune, la NIA (Notifica di impresa alimentare) prevista dalla deliberazione della Giunta regionale del Friuli Venezia Giulia del 22 dicembre 2006, n. 3160 come modificata con deliberazione della Giunta regionale 9.10.2008, n. 2003. Qualsiasi variazione inerente la gestione dei locali oggetto del presente capitolato deve essere comunicata alla predetta Azienda per i servizi sanitari e al Comune sotto la completa responsabilità dell'aggiudicataria;

- b) al Comune la SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività) prevista dall'articolo 68, comma 3 lettera c), della legge regionale 5.12.2005, n. 29.

Gli adempimenti di cui alle lettere a) e b) del precedente capoverso sono posti a carico dell'aggiudicataria e agli stessi la medesima deve provvedere tempestivamente ogni qualvolta si verificano modificazioni, aggiornamenti, integrazioni, riduzioni di beni mobiliari o immobiliari nei locali in cui si svolge il servizio oggetto del presente capitolato.

Per il servizio inerente la scuola dell'infanzia di Segnacco sarà cura dell'aggiudicataria coordinare il manuale di corretta prassi predisposto dall'Associazione Amici per la scuola" per quanto riguarda le fasi di fornitura e consegna delle derrate, con quelle previste dal proprio manuale.

La distribuzione dei pasti deve avvenire negli orari comunicati dall'Istituto comprensivo di Tarcento per ciascun giorno del calendario scolastico.

Articolo 25 **Tipologia del servizio e distribuzione dei pasti**

L'aggiudicataria si impegna a confezionare i pasti sulla scorta del menù quadrisettimanale predisposto dalla medesima e presentato in sede di gara, nel rispetto delle grammature e delle caratteristiche merceologiche dei prodotti, di cui alle disposizioni dell'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" di Udine, agli articoli seguenti e agli allegati al presente capitolato speciale.

Deve sempre essere rispettata la qualità, la stagionalità e la varietà dei prodotti.

L'acqua da utilizzare durante il pasto è quella fornita dall'acquedotto.

L'aggiudicataria deve procedere al confezionamento e alla somministrazione dei pasti secondo le modalità, quantità e qualità stabilite dal presente capitolato garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

E' compito dell'aggiudicataria organizzare la distribuzione dei pasti per ogni scuola nel rispetto dei seguenti criteri:

- a) la distribuzione al tavolo deve avvenire solo in presenza degli utenti;
- b) la verdura deve essere servita ad inizio pasto;
- c) il ritiro dei piatti sporchi deve avvenire tra il primo ed il secondo piatto;
- d) le verdure vanno condite immediatamente prima della distribuzione da parte del personale di cucina con olio extra vergine di oliva, sale iodato, aceto di mele o limone.

Articolo 26 **Variazioni del menù e diete speciali**

Il menù predisposto dall'aggiudicataria non può essere modificato o variato se non con un altro analogo documento debitamente approvato dal Comune e, se necessario, dall'Azienda per i Servizi Sanitari.

Per cause di forza maggiore o dovute a motivi di emergenza, la variazione del menù deve essere tempestivamente comunicata dall'aggiudicataria alla stazione appaltante per iscritto ovvero, in caso di comunicazione avvenuta verbalmente, con successiva immediata comunicazione scritta.

L'aggiudicataria può procedere direttamente alla sostituzione di alimenti inadatti alla stagione (es. polenta nei mesi primaverili) con equivalenti nel rispetto del fabbisogno nutrizionale medio.

I centri di cottura devono avere la possibilità di preparare diete speciali, cioè diverse da quella fornita comunemente, e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze degli utenti.

La dieta speciale rispetta il menù previsto ove sia possibile reperire sul mercato analoghe derrate, (es. pasta senza glutine per celiaci).

Per le intolleranze più frequenti (celiachia, latte, uova, latte – uova) l'aggiudicataria deve, mantenendo il menù generale presentato in sede di gara, reperire e distribuire alimenti privi degli elementi di rischio, seguendo le linee guida dell'ASS 4 "Medio Friuli" di Udine, come da allegati C) al presente capitolato.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale, così composto:

- a) primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale preparato con verdure fresche di stagione;
- b) secondo piatto: formaggi od in alternativa carni bianche a vapore con carote o patate lessate.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche esser richiesto per indisposizione temporanea su richiesta del genitore.

Le diete "speciali" sono destinate a:

- a) soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- b) soggetti obesi;
- c) soggetti diabetici;
- d) soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti.

La necessità della dieta speciale deve essere sempre comprovata da certificazione medica trasmessa all'aggiudicataria dalla stazione appaltante. A tal fine la stazione appaltante declina ogni responsabilità conseguente a variazioni o mancate variazioni di menù effettuate dall'aggiudicataria a fronte della documentazione medica predetta.

In caso di esigenze particolari di variazione di menù per motivazioni religiose richieste per iscritto dal genitore, l'aggiudicataria deve garantire una alternativa adeguata e varia. La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e religiose sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata a sensi della vigente normativa in materia di tutela dei dati personali sia da parte della stazione appaltante che dell'aggiudicataria.

A norma del regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica, non sono riconosciute diete speciali richieste con motivazioni ideologiche (vegetariane, macrobiotiche, ecc.), di tipo idiosincratico o legate a mode alimentari.

TITOLO III
Specifiche generali per le derrate alimentari.

Articolo 27
Caratteristiche merceologiche dei prodotti

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti oggetto del presente capitolato devono possedere le caratteristiche merceologiche stabilite dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" di Udine di cui all'allegato D) al presente capitolato speciale. Le stesse si intendono integrate con le previsioni del presente capitolato speciale.

L'aggiudicataria non potrà impiegare prodotti alimentari contenenti né proteine né DNA derivati da modificazioni genetiche.

Articolo 28
Alimenti biologici

Eventuali prodotti biologici proposti dall'aggiudicataria in sede di offerta sono soggetti alle certificazioni e ai regimi di controllo secondo quanto disposto e dal regolamento (CE) n. 834/2007 del 28.6.2007 e ss.mm.ii., nonché dal regolamento (CE) 889/2008 del 5.9.2008; dal decreto ministeriale 27.11.2009 n. 18354 e dalla successiva nota esplicativa del 3.8.2010 prot. 12096 del Ministero delle politiche agricole; dal regolamento (UE) n. 271/2010 del 24.3.2010.

L'aggiudicataria deve esibire a richiesta della stazione appaltante i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa le conformità dei prodotti predetti.

Articolo 29
Prodotti DOP, IGP, "Filiera corta"/"Chilometro zero"

L'aggiudicataria deve fornire i seguenti prodotti tipici disciplinati dal regolamento CEE 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 «Protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche» e dai regolamenti CEE n. 2082/92 del Consiglio del 14 luglio 1992; n. 1848/93 della Commissione del 9 luglio 1993 «Attestazioni di specificità». decreto legislativo 30.4.1998, n. 173 e regolamento attuativo di cui al decreto ministeriale 8.9.1999, n. 350:

- a) formaggio Montasio;
- b) formaggio Asiago;
- c) olio extravergine d'oliva;
- d) parmigiano reggiano;
- e) grana padano;
- f) prosciutto crudo.

Il predetto elenco è integrato dagli ulteriori alimenti DOP, IGP offerti dall'aggiudicataria in sede di offerta tecnica nonché da quelli reperiti anche con i sistemi della "Filiera corta"/ "Chilometro zero".

L'aggiudicataria deve esibire a richiesta della stazione appaltante i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa le conformità dei prodotti predetti.

Articolo 30 **Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dall'aggiudicataria deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza;
- lotto di appartenenza;
- data di confezionamento;
- quantità.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto.

Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione.

Articolo 31 **Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

Per la preparazione dei pasti l'aggiudicataria deve utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare deve:

- a) cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- b) aggiungere i condimenti a crudo;
- c) preparare il puré con patate fresche lessate in giornata (le patate devono essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- d) le verdure da consumare crude devono essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- e) le verdure devono essere distribuite in due varietà giornaliere con l'utilizzazione di almeno cinque diverse tipologie di verdure nel corso di una settimana;
- f) consegnare la frutta perfettamente lavata e a temperatura ambiente;
- g) moderare il consumo di sale utilizzando erbe aromatiche;
- h) privilegiare le tecniche di preparazione e di cottura più idonee a limitare le perdite di nutrienti e a preservare le caratteristiche organolettiche e la qualità nutrizionale degli alimenti (al vapore, al forno, al cartoccio);
- i) utilizzare nella cottura sugo di pomodoro, succo di limone, brodo vegetale (fatto con verdure fresche di stagione);

- j) mantenere fino a 20 minuti prima della consumazione, una temperatura inferiore a + 4 °C per alimenti deperibili non cucinati da consumarsi freddi e, a partire dal termine della cottura, una temperatura superiore a 65 °C al cuore nei cibi da consumarsi caldi.

Non devono essere utilizzati né distribuiti:

- a) prodotti alimentari contenenti proteine e/o DNA derivati da modificazioni genetiche;
- b) carni al sangue;
- c) dado da brodo con o senza glutammato;
- d) conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- e) residui dei pasti dei giorni precedenti;
- f) verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- g) cibi confezionati con soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti.

I cibi non consumati dagli utenti devono essere eliminati.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione e solo in presenza di abbattitore di temperatura sono:

- a) cottura di arrostiti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di 4° C entro le successive 2 ore);
- b) cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Arrostiti e sughi preparati in conformità alle succitate modalità, devono essere mantenuti in frigorifero a max. + 4°C, correttamente sigillati e separati da altri alimenti, per massimo 24 ore dal termine della cottura dato, quest'ultimo, che deve essere riportato sul contenitore dell'alimento; devono quindi essere riattivati raggiungendo per una seconda volta la temperatura di 75 °C al cuore, prima di procedere allo sporzionamento ed alla successiva somministrazione.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, deve essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, antibiotici, ormoni, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Articolo 32

Smaltimento rifiuti

I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi dislocati nella zona di preparazione dei pasti e refettorio.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

L'aggiudicataria deve effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani secondo le disposizioni impartite dalla stazione appaltante.

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

Articolo 33

Rintracciabilità

L'aggiudicataria è obbligata all'osservanza di tutte le disposizioni vigenti in merito alla rintracciabilità degli alimenti di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 del 28.2.2002.

Nei casi di diete speciali che comprendano l'utilizzazione di alimenti specifici, l'aggiudicataria deve rendere disponibili, per eventuali controlli, le bolle di consegna e tutta la documentazione atta a garantire la rintracciabilità dei prodotti utilizzati.

Titolo IV

Controlli, personale, penalità

Articolo 34

Campionatura rappresentativa del pasto

L'aggiudicataria è tenuta a conservare presso ciascun punto di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (almeno 50 (cinquanta) grammi per pietanza) così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura da 0°C, a +4°C per 72 ore, con una etichetta riportante la dizione «Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione».

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità indicate, sino al martedì successivo.

Articolo 35

Visite e verifiche del servizio

Fatti salvi i controlli di competenza dell'Azienda per i Servizi Sanitari o di altre Autorità, la stazione appaltante si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione pasti, verificare la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti, anche esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi competenti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio della stazione appaltante, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'aggiudicataria verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, la stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

L'aggiudicataria deve osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, il confezionamento e la conservazione dei pasti da somministrare come previsto dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, dal decreto del Presidente della Repubblica 26.3.1980, n. 327, dai regolamenti (CE) n. 178/2002 del 28.1.2002 e n. 852/2004 del 29.4.2004, dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 di attuazione della direttiva 2004/41/CE nonché dalle disposizioni di cui alla deliberazione della Giunta regionale del Friuli Venezia Giulia 22.12.2006, n. 3160 come modificata con deliberazione 9.10.2008, n. 2003.

L'aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali interessati dal servizio, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Articolo 36 **Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'aggiudicataria**

L'aggiudicataria deve rispettare gli *standards* di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste nel presente capitolato.

L'aggiudicataria è sempre tenuta a fornire, su richiesta della stazione appaltante o dei suoi incaricati, i contratti di fornitura, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato e la sua rintracciabilità.

L'aggiudicataria deve altresì redigere ed implementare il manuale di autocontrollo, come previsto dall'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 e ss.mm.ii.. Tale documento deve prendere in considerazione anche la gestione delle diete speciali soprattutto in presenza di patologie particolarmente a rischio e deve essere messo a disposizione degli incaricati del controllo del servizio.

Articolo 37 **Personale**

Il personale deve indossare gli indumenti di lavoro puliti e di colore chiaro secondo le norme vigenti in materia di igiene, da indossare nelle ore di servizio.

Devono essere previsti indumenti distinti per l'esecuzione dei lavori di pulizia.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile avente idonea professionalità e qualifica.

La consistenza numerica del personale deve comunque essere sempre tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

L'aggiudicataria deve garantire la presenza di un cuoco di 2° livello presso il centro cottura di Tarcento.

L'aggiudicataria deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, le malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio ai fini della tutela materiale dei lavoratori. Essa deve in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'aggiudicataria deve garantire, per quanto riguarda le assunzioni ed il trattamento del personale disabile, quanto previsto dalla legge 12 marzo 1999, n. 68.

L'aggiudicataria si deve impegnare ad utilizzare personale che osservi diligentemente le disposizioni della stazione appaltante e che sia in grado di mantenere un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con il personale dipendente dalla stazione appaltante e con l'utenza.

L'aggiudicataria deve fornire per iscritto, prima dell'avvio del servizio, i nominativi del personale utilizzato per il servizio.

L'aggiudicataria deve garantire al proprio personale livelli e condizioni contrattuali, giuridiche e retributive non inferiori a quelle stabilite dai contratti di lavoro di settore nonché il versamento dei relativi contributi assistenziali, previdenziali e di qualsiasi specie in conformità delle leggi e dei regolamenti in vigore.

L'aggiudicataria deve ottemperare a tutta la legislazione in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro.

Articolo 38 **Sicurezza del personale**

L'aggiudicataria deve adottare tutti i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui al decreto legislativo n. 81 del 2008 e sue modifiche.

Per le predette finalità l'aggiudicataria deve provvedere a:

- redigere un piano di valutazione dei rischi da presentare anche in copia al Comune entro il 15.10.2013;

- redigere un piano di evacuazione da presentare anche in copia al Comune entro il 30.9.2013;
- attuare norme di uso dei detergenti e dei sanificanti da presentare in copia al Comune entro il 15.10.2013;
- affiggere cartelli segnaletici per la prevenzione antinfortunistica;
- assicurare tutti gli addetti contro gli infortuni;
- far frequentare corsi di formazione obbligatori previsti dalle leggi vigenti;
- far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche;
- dotare il personale di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni a partire dal primo giorno di avvio del servizio;
- rispettare qualsiasi altra disposizione in materia di sicurezza del lavoro.

Articolo 39

Documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI)

Al presente capitolato è allegato il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto per le finalità e ai sensi dell'art. 26 del d. lgs. n. 81 del 2008. Dello stesso deve essere tenuto conto in sede di redazione dell'offerta economica.

L'aggiudicataria nel corso dell'appalto a seguito di evidenti necessità, può proporre alla stazione appaltante integrazioni e miglioramenti del DUVRI.

L'aggiudicataria 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.

Articolo 40

Formazione del personale

Tutto il personale adibito al servizio oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dall'aggiudicataria sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- a) igiene degli alimenti;
- b) merceologia degli alimenti;
- c) tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti;
- d) corretta gestione delle diete speciali con particolare riguardo a quelle connesse a patologie;
- e) controllo di qualità;
- f) aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- g) sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Articolo 41

Comitato per il servizio di refezione scolastica

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dal Comitato per il servizio di refezione scolastica costituito secondo quanto stabilito dall'apposito regolamento comunale.

I membri del Comitato effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Ai componenti il Comitato non è consentito l'accesso ai locali di cottura.

Con apposita autorizzazione della stazione appaltante possono accedere al servizio anche genitori nei limiti previsti per i componenti del Comitato per il servizio di refezione scolastica.

Articolo 42 **Penalità**

Poiché il servizio oggetto del presente appalto è di pubblica utilità, l'aggiudicataria per nessuna ragione può sospenderlo o non eseguirlo del tutto o in parte.

Nel caso si verificassero inadempienze o irregolarità nell'espletamento del servizio, la stazione appaltante ha la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di richiedere all'aggiudicataria la ripetizione del servizio ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, sono comunicate per iscritto a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o fax all'aggiudicataria che può far pervenire alla stazione appaltante le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine o nel caso il cui le controdeduzioni non dovessero essere ritenute sufficienti e giustificative, si dà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

- a) utilizzazione di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: euro 1.000,00;
- b) confezionamento dei pasti in cucine diverse da quelle presenti nei plessi scolastici (salvo i casi di forza maggiore): euro 1.000,00;
- c) qualità dei prodotti non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme vigenti; igiene nella preparazione e distribuzione difforme alle norme vigenti: euro 3.000,00 con possibile immediata risoluzione del contratto in danno dell'aggiudicataria se il fatto fosse grave e/o ripetuto e/o con conseguenze documentate a carico della salute degli utenti;
- d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: euro 250,00. L'aggiudicataria è comunque obbligata a predisporre le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore. La mancata predisposizione di un piatto alternativo comporta l'applicazione di una ulteriore penale di euro 100,00;
- e) inosservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti: euro 250,00;
- f) temperatura degli alimenti difformi da quelle previste dal presente capitolato: euro 250,00;
- g) non corrispondenza del peso alle grammature calcolata secondo le disposizioni di settore: euro 500,00;
- h) rapporto non corrispondente a quanto dichiarato in sede di offerta per quanto riguarda la presenza di personale presso i singoli centri di cottura: euro 250,00;
- i) condotta non conforme a principi di correttezza verso gli utenti: euro 500,00;
- j) negligenza dei dipendenti nell'esecuzione dei compiti inerenti il servizio: penale di euro 200,00;
- k) inosservanza degli obblighi in materia di prevenzione degli infortuni e di sicurezza e igiene sul lavoro: penale di euro 500,00;

- l) carente od irregolare esecuzione delle pulizie dei locali e delle attrezzature utilizzate: penale di euro 250,00;
- m) mancata conservazione delle campionature dei cibi riservate ai controlli: euro 200,00;
- n) mancata esecuzione del servizio al giorno: euro 1.000,00;
- o) mancato adempimento degli obblighi di comunicazione all'ASS 4 "Medio Friuli" e al Comune: euro 500,00.

Per le incombenze poste a carico dell'aggiudicataria dal successivo Titolo V (Sistema di gestione del servizio informatizzato di rilevazione presenze, prenotazione e del processo di pagamento dei pasti), sono fissate le seguenti penalità da applicarsi con le modalità di cui ai periodi precedenti:

- a) mancata assistenza al personale addetto alla trasmissione giornaliera delle prenotazioni in caso di malfunzionamento del sistema: euro 200,00;
- b) mancata esecuzione della manutenzione e/o degli interventi di soluzione di problematiche connesse alle apparecchiature *hardware* e *software*:
 - entro due giorni dalla comunicazione: euro 200,00;
 - entro quattro giorni dalla comunicazione: euro 500,00;
 - per ciascuna giornata successiva alla quarta: euro 200,00;
- c) la divulgazione e/o la utilizzazione delle informazioni inerenti i dati personali degli utenti per scopi diversi da quelli oggetto del presente capitolato: comunicazione al Garante e penalità di euro 3.000,00.

Le penali sono rimosse a valere sui crediti dovuti all'aggiudicataria, ovvero con rivalsa sulla cauzione definitiva.

Tutte le penali di cui al presente articolo hanno valore sanzionatorio e non risarcitorio.

Articolo 43 Servizi aggiuntivi

L'aggiudicataria deve garantire la possibilità di erogare pasti diversi per eventuali altre esigenze della stazione appaltante (es.: pasti/rinfreschi per convegni, manifestazioni, ecc.) verso un compenso di volta in volta determinato.

Articolo 44 Continuità del servizio

L'aggiudicataria sarà obbligata a continuare il servizio per il periodo richiesto dalla stazione appaltante, alle stesse condizioni contrattuali ai sensi dell'art. 125, comma 10, del decreto legislativo n. 163 del 2006:

- a) se allo scadere del termine contrattuale la stazione appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il contratto per il periodo successivo, per cause indipendenti dalla propria volontà;
- b) se allo scadere del termine contrattuale non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto, qualora richiesto dalla stazione appaltante, ove ne ricorrano le condizioni per la misura strettamente necessaria all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

TITOLO V
Sistema di gestione del servizio informatizzato
di rilevazione presenze, prenotazione e del processo di pagamento dei pasti

Articolo 45
Sistema di gestione del servizio informatizzato
di rilevazione presenze, prenotazione e del processo di pagamento dei pasti.

Attuale sistema gestionale:

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze delle presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-SuiteTM della Società Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il comune di Tarcento è titolare delle licenze d'uso e dell'*hardware* necessario al funzionamento.

Il software attuale permette:

- a) gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente *WEB based* utilizzato in modalità *ASP* e sito presso un *IDC (Internet Data Center)* avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- b) prenotazione ed addebito dei pasti attraverso apparecchiature fax a cura degli operatori scolastici con messa a disposizione dei dati entro le 9:30;
- c) gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente *WEB based* utilizzato in modalità *ASP* e sito presso un *IDC* avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- d) pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili presso la Tesoreria Comunale, Banca popolare Friuladria filiale di Tarcento Via Roma 3, tramite due punti di ricarica POS;
- e) pagamento tramite addebito automatico in conto corrente (*RID*);
- f) comunicazione con i genitori via *WEB* e con documenti cartacei.

Prenotazione attuale pasti e raccolta delle presenze.

Prenotazione pasti studenti: In ciascuna scuola giornalmente il personale scolastico, ritira gli appositi fogli classe e distribuiti ad ogni classe a cura della stazione appaltante. Tali fogli contengono i nominativi degli studenti componenti la classe e le insegnanti vi indicano gli studenti assenti e le eventuali diete in bianco.

I fogli vengono poi raccolti ed inviati dal personale scolastico tramite fax ad un numero telefonico predeterminato.

Prenotazione pasti insegnanti: il personale dell'aggiudicataria giornalmente compila i fogli inerenti gli insegnanti presenti con invio tramite fax ad un numero telefonico predeterminato.

Mediante un sistema di riconoscimento ottico i dati vengono digitalizzati e riversati nel *data base* del *software* che li rende disponibili, in tempo reale, al cento cottura, per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole, e alla stazione appaltante interessata a monitorare le prenotazioni.

Modalità attuale di pagamento dei pasti.

Attualmente il pagamento dei pasti avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso due punti di ricarica POS situati presso la Tesoreria Comunale (Banca popolare Friuladria filiale di Tarcento Via Roma 3) nonché con addebito automatico in conto corrente (RID).

Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della *privacy*.

Modalità attuale di gestione delle comunicazioni con gli utenti.

Avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente *WEB based*. Tale sistema è accessibile grazie ad un *link* presente sul sito internet della stazione appaltante e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da *login* e *password* rilasciate dalla stazione appaltante.

DISPOSIZIONI PER LA GESTIONE PER IL PERIODO 1.9.2013 – 31.7.2019

Competenze della stazione appaltante

Relativamente all'appalto oggetto del presente capitolato, del sistema sopradescritto sono a carico della stazione appaltante:

- a) la fissazione delle tariffe;
- b) l'incasso diretto delle tariffe;
- c) la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- d) la gestione delle iscrizioni al servizio, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico.

Competenze dell'aggiudicataria

Relativamente all'appalto oggetto del presente capitolato e del sistema sopradescritto sono poste a carico dell'aggiudicataria con l'assunzione a proprio carico di tutte le conseguenti spese:

- a) utilizzazione del sistema School E-SuiteTM, mediante credenziali di accesso predisposte dall'amministratore di sistema dell'IDC, facendosi carico dei canoni di manutenzione e di *hosting*, di aggiornamento *software*, e di assistenza telefonica;
- b) la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature *hardware* e del *software*.
 - a) il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di *hosting* atto a garantire la gestione del programma presso un *IDC* avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
 - b) l'installazione di un fax, di personal computer e di una stampante presso il centro cottura della scuola primaria di Tarcento con caratteristiche sufficienti ad operare via *WEB* sull'applicativo con contestuale fornitura della dotazione di connessione ad *internet* di tipo ADSL per permettere un'agevole utilizzazione dell'applicativo stesso con intestazione in capo all'aggiudicataria della linea telefonica;
- c) la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti all'interno delle scuole concordando con l'Istituto comprensivo di Tarcento eventuali modalità non interferenti con l'attività didattica;
- d) la verifica della regolarità e completezza delle informazioni raccolte nonché l'eventuale esecuzione delle correzioni necessarie in caso di segnalazione di errori da parte del sistema entro le 10:00.
- e) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e della prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

- f) lo storno delle presenze e delle assenze per gli utenti che uscissero o entrassero a scuola entro e non oltre le ore 10:00 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- g) l'invio trimestrale delle lettere di sollecito alle famiglie interessate (dicembre, marzo, maggio);
- h) formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti, l'aggiudicataria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Migliorie da apportare all'attuale sistema

L'aggiudicataria deve apportare al sistema esistente le seguenti migliorie con assunzione a proprio carico di tutte le conseguenti spese:

- a) la fornitura di SMS in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune e degli avvisi di segnalazione di ricarica ai genitori per tutta la durata dell'appalto;
- b) la fornitura e attivazione del modulo software per la ricarica mediante Carta di Credito dalla pagina del modulo *WEB* Genitore;
- c) fornitura e attivazione del modulo *software* "*Mav on line*" per permettere al genitore di effettuare il pagamento del servizio utilizzando la propria *home banking* accedendo dal modulo *WEB* genitore;
- d) fornitura e attivazione del modulo *software* per la prenotazione dei pasti tramite "*APP*" installabile su dispositivi *Smart Phone* con sistema operativo *Android*;
- e) la formazione del proprio personale e di quello della stazione appaltante all'utilizzo delle migliorie di cui sopra nonché di quelle eventualmente proposte dal progetto presentato in sede di gara.

Il sistema NON DOVRA' prevedere in alcuna fase l'uso di *badge*, *smart card* o tessere.

La prenotazione dei pasti **relativi agli studenti** deve avvenire attraverso l'invio al sistema informatico dei dati relativi agli **alunni assenti**.

La prenotazione giornaliera dei pasti **relativi agli insegnanti** deve avvenire attraverso l'invio al sistema informatico dei dati relativi agli **insegnanti presenti**.

L'aggiudicataria deve gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali nel rispetto del d lgs. 30.6.2003, n. 196 e ss.mm.ii. con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

Alla scadenza del contratto di appalto ovvero in caso di sua risoluzione anticipata per qualsiasi motivo, l'aggiudicataria deve trasferire alla stazione appaltante in forma *una tantum* e senza alcun onere o costo aggiuntivo, ove acquistate, la piena proprietà di licenze *software* d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di *hardware*, di banche dati o di strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

L'aggiudicataria deve, comunque, garantire il funzionamento del servizio fino all'operatività dell'eventuale nuovo sistema.

TITOLO VI Norme finali

Articolo 47

Norme finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al codice civile ed alla disposizioni legislative vigenti in materia.

Articolo 48

Allegati

Fanno parte integrante e contestuale del presente capitolato speciale i seguenti allegati:

- A) Menù quadrisettimanale indicante la tipologia generica delle pietanze da predisporre;
- B) Linee guida a.s. 2012 - 2013 per la preparazione dei menù scolastici predisposto dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" di Udine e tabella fabbisogni nutrizionali medi;
- C) Linee guida predisposte dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" di Udine per la preparazione dei menù scolastici relativi alle intolleranze più frequenti:
 - C 1) latte vaccino e derivati;
 - C 2) all'uovo;
 - C 3) celiaci;
 - C 4) latte – uova;
- D) Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti;
- E) DUVRI e planimetrie dei centri cottura e locali attinenti il servizio.