



COMUNE DI FORNI AVOLTRI
Provincia di Udine

**CAPITOLATO SPECIALE PER AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA E SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO SCUOLABUS NEL COMUNI DI FORNI
AVOLTRI**

ANNI SCOLASTICI: 2025/2026 e 2026/2027

Con allegati: Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica (estratto della delibera della Giunta Reg.le n. 2188 del 13 dicembre 2012)

ART.1) OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente capitolato ha per oggetto:

1. produzione, trasporto e distribuzione di pasti pronti per il consumo, preparati in **“legame fresco-caldo”**, destinati al servizio di refezione scolastica per le sottoelencate Scuole:
 - i. Mensa scuola infanzia: **cinque giorni alla settimana** dal lunedì al venerdì nonché merenda a metà mattinata;
 - ii. Mensa scuola primaria e scuola secondaria di primo grado: **due giorni alla settimana**, indicati dall’autorità scolastica.

2. Servizio di accompagnamento di scuolabus per i bambini della scuola dell’infanzia, due volte al giorno per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, dalle due alle due ore e mezza al giorno, nonché accompagnamento e sorveglianza degli alunni che usufruiscono del servizio mensa dai locali delle scuole primaria e secondaria ai locali della scuola dell’infanzia dove si consumano i pasti due giorni alla settimana, per due ore settimanali.

Totale pasti presunti per due anni scolastici
n. 3.000 (tremila)

Totale ore presunte per due anni scolastici per il servizio di accompagnamento
n. 330 (trecentotrenta)

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell’offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Il servizio è rivolto agli alunni e al personale docente che hanno diritto alla mensa gratuita ai sensi del decreto del Ministro della pubblica istruzione 16/5/1996. Eventuali insegnanti o membri del personale ausiliario che non rientrino nelle previsioni di cui alle sopra citate disposizioni e che vogliono consumare il pasto dovranno concordare direttamente con l'appaltatore termini e modi di somministrazione a proprie spese senza alcun onere per il comune.

Nel corso dell’esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell’importo contrattuale, senza che l’assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare/aumentare i plessi da servire, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche e/o dell’eventuale attivazione di nuovi servizi, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta.

ART. 2) DURATA

Il presente appalto avrà durata coincidente con gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027 e quindi con decorrenza dalla data d’inizio del servizio fissata per il mese di **settembre 2025** e termine alla fine dell’anno scolastico **30.06.2027**.

Al termine del contratto il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida o costituzione in mora.



COMUNE DI FORNI AVOLTRI
Provincia di Udine

Il Comune di Forni Avoltri fa comunque salva l'opzione di proroga contrattuale per altri due anni.

ART. 3) CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. n. 36/2023, ai fini della stipulazione del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà prestare deposito cauzionale mediante presentazione di polizza fideiussoria o fideiussione bancaria. Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo la conclusione del rapporto contrattuale dell'impresa aggiudicataria.

ART. 4) RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo. La Ditta si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei pasti forniti. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale od a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della ditta affidataria.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre, prima di iniziare il servizio, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione, un'assicurazione a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione Comunale in conseguenza di quanto sopra. Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti delle mense scolastiche, in conseguenza della consumazione dei pasti nelle scuole.

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

ART. 5) CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE – PIANO DI SICUREZZA

L'appaltatore prima dell'inizio del servizio dovrà consegnare in Comune la documentazione prevista dal decreto legislativo Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 recante "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

Al termine del servizio la Ditta affidataria dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento.

ART. 6) DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE IN CASO DI AGGIUDICAZIONE

Entro 10 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, l'aggiudicatario dovrà presentare tutti i certificati e documenti richiesti dal Comune, che si rendessero necessari per la stipula del contratto. Nello stesso tempo l'aggiudicatario dovrà procedere al deposito della cauzione definitiva nei termini e modi previsti dalla legge. Qualora la ditta aggiudicataria non produca in tutto o in parte la documentazione richiesta entro 10 giorni dalla data della predetta comunicazione o non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, ovvero negli altri casi previsti dalla legge, il Comune potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione ed avrà facoltà di aggiudicare l'appalto al successivo offerente.

ART. 7) EFFICACIA DELL'AGGIUDICAZIONE

L'impresa aggiudicataria resta impegnata per il solo fatto di aver inviato regolare offerta, mentre l'aggiudicazione sarà efficace per il Comune solo dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti. A seguito dell'aggiudicazione, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto avrà luogo entro il termine di trenta giorni.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia nonché al rilascio del DURC (Documento unico di regolarità contributiva) da parte dei competenti organi.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria.



COMUNE DI FORNI AVOLTRI
Provincia di Udine

ART. 8) SUBAPPALTO, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Il subappalto è ammesso secondo quanto previsto e come regolato dall'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023.

È vietata la cessione del contratto, a pena di risoluzione del contratto stesso e incameramento della cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 119, co. 1, del D.lgs. n. 36/2023.

ART. 9) PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere dedotto in capitolato, sarà disposto dall'Ufficio comunale competente entro 30 giorni dal ricevimento di regolari fatture sulla base dei pasti effettivamente serviti nel mese di riferimento. Le fatture mensili dovranno essere distinte per ogni singolo plesso scolastico servito.

La Ditta si impegna a rilevare le presenze giornalieri e inserirle nel software indicato dal Comune.

Dovranno essere emesse distinte fatture elettroniche per il servizio mensa e il servizio accompagnamento.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta affidataria addebiti fino all'emissione del relativo provvedimento ovvero nel caso non venga accertata la regolarità contributiva della ditta attraverso il DURC – Documento Unico di Regolarità Contributiva

ART. 10) DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta affidataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con gli adempimenti relativi all'HACCP e alla polizza fidejussoria per responsabilità civile sopra previsti. In tale evenienza il Comune affiderà il servizio oggetto del presente appalto ad altra Ditta con preferenza per quella eventualmente risultata seconda in graduatoria purché in regola con gli adempimenti previsti dal presente capitolato.

ART.11) REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

SERVIZIO MENSA:

Nell'organizzazione e nell'espletamento del servizio la Ditta dovrà attenersi alle regole fissate nel presente Capitolato.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto di generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti ed al loro confezionamento in base ai requisiti previsti dalla normativa vigente in ambito di sicurezza alimentare e alle vigenti linee guida regionali per la ristorazione scolastica.

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura siti all'interno dell'**edificio della scuola dell'infanzia**. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche al menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. In tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche ed è comunicato dal Comune alla Ditta affidataria prima dell'inizio dell'anno scolastico. La data di inizio effettivo del Servizio Refezione, per motivi organizzativi dipendenti dalle autorità scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico, di un numero di giorni variabile, tempestivamente comunicato alla Ditta in occasione dell'avvio del servizio.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario, l'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare alla Ditta la variazione stessa entro il giorno successivo a quello in cui ne è venuta a conoscenza.

SERVIZIO ACCOMPAGNAMENTO:

La Ditta aggiudicataria dovrà esercitare l'attività di:

- controllo ed ausilio all'accesso dei minori sullo scuolabus;
- controllo del corretto comportamento dei minori in vettura, durante i tragitti;
- controllo ed ausilio alla discesa dei minori dallo scuolabus, con verifica, in collaborazione con gli autisti, della presenza di un adulto autorizzato alla fermata, il quale prenda in consegna il bambino.



COMUNE DI FORNI AVOLTRI
Provincia di Udine

- accompagnamento e sorveglianza degli alunni che usufruiscono del servizio mensa dai locali delle scuole primaria e secondaria ai locali della scuola dell'infanzia dove si consumano i pasti due giorni alla settimana.

ART.12) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La Ditta dovrà gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo secondo il reg. CE 852/2004 nonché il reg. 178/2002 rispetto alla rintracciabilità.

ART.13) REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO MENSA

Utilizzo locali, impianti e attrezzature:

La ditta aggiudicataria procederà alla preparazione dei pasti presso i centri di cottura messi a disposizione dal Comune e in particolare all'interno dell'**edificio della scuola dell'infanzia**.

I pasti dovranno essere somministrati presso i locali di refezione e precisamente all'interno dell'edificio della scuola dell'infanzia.

L'Amministrazione mette a disposizione della Ditta i locali, le attrezzature e gli impianti nello stato in cui si trovano.

La Ditta si impegna a non portare, per nessun motivo fuori dai rispettivi locali i beni avuti in consegna, se non previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Sarà a carico del Comune la manutenzione straordinaria degli immobili. Nel caso in cui sia necessario eseguire dei lavori di aggiornamento dei locali, in virtù di disposizioni di legge, i lavori si intendono a carico del Comune. Le attrezzature vengono date in uso all'affidatario con l'obbligo della conservazione, manutenzione ordinaria, straordinaria qualora si dimostrasse un inefficace uso delle stesse, e reintegro.

La Ditta sarà ritenuta responsabile comunque dei danni arrecati alle attrezzature a causa del cattivo uso.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà della Ditta sono a completo carico della Ditta stessa.

La Ditta provvederà, in caso di problemi relativi alla manutenzione straordinaria alle attrezzature o impianti, a contattate il competente settore del Comune per l'eventuale sostituzione di parti difettose od usurate.

ART.14) DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ALTRI SERVIZI NELLA MENSA SCOLASTICA

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle vigenti regole in ambito di sicurezza alimentare, sicurezza negli ambienti di lavoro con proprio personale a:

1. all'apparecchiamento dei tavoli, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparcchiamento dei tavoli, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche, - alle operazioni di pulizia, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento ed aggiornamento professionale; per la sola scuola dell'infanzia il servizio sopradescritto sarà svolto da personale comunale;
2. la merenda dovrà essere fornita, porzionata e distribuita presso il refettorio della scuola dell'infanzia all'orario concordato con la scuola.

ART. 15) CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

L'ente appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'affidatario possa eccepire alcunché.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale appositamente incaricato sia mediante i rappresentanti dei genitori congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'affidatario è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività tutta la collaborazione necessaria, consentendo l'accesso ai locali del centro di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta. L'accesso da parte dei rappresentanti dei genitori è regolato da atti separati.



COMUNE DI FORNI AVOLTRI
Provincia di Udine

I pasti rifiutati in occasione di verifiche dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dalla ditta affidataria a proprie spese.

Qualora in esito ai controlli di cui sopra la qualità dei pasti risultasse inferiore a quella richiesta in base al presente capitolato ovvero il servizio risultasse difforme da quello previsto nel presente Capitolato, la Ditta affidataria, oltre ad essere assoggettata alle sanzioni a titolo di penale di cui ai successivi artt. sarà tenuta al risarcimento degli eventuali altri maggiori danni, ferma restando, nei casi più gravi, la possibilità per il Comune di addivenire alla risoluzione del contratto.

ART. 16) MENU'

La ditta affidataria è tenuta a verificare che gli alimenti rispondano a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

I pasti saranno predisposti dalla ditta sulla base dei menù di cui agli schemi allegati alle linee guida allegate al presente capitolato. A mero titolo esemplificativo si allega menù approvato dalla locale azienda sanitaria.

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

I menù indicati potranno comunque subire modificazioni per esigenze particolari dell'utenza concordati all'inizio dell'anno scolastico nonché per un programma di educazione alimentare destinato agli utenti che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare. Tali modifiche eventuali saranno contenute e comunque tali da non produrre variazioni di rilievo nel costo delle derrate.

I menù saranno tempestivamente comunicati all'ufficio istruzione che potrà richiederne modifiche anche durante l'anno scolastico.

I menù non potranno essere modificati da parte della Ditta se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale. Dovranno altresì essere previsti:

Menù per diete speciali, (destinati ai soggetti affetti da allergie/intolleranze alimentari o da patologie quali diabete, obesità...). La necessità della dieta speciale sarà obbligatoriamente comprovata da certificato medico, che indicherà la diagnosi e gli alimenti da evitare nonché il grado di tolleranza da tenere, ovvero se si richiede l'assenza di allergeni come ingredienti e/o anche come tracce potenziali dovute a contaminazione crociata.

Menù per motivi etico – religiosi. In questo caso le famiglie interessate renderanno noti all'Ufficio Istruzione all'inizio dell'anno scolastico gli alimenti da escludere dalla dieta.

Menù per diete leggere, in caso di temporanea indisposizione e per non più di tre giorni consecutivi potrà essere richiesto da parte dei genitori all'Ufficio Istruzione un menù leggero.

Tutti i menù sopra indicati dovranno essere più simili possibile al menù della comunità scolastica e garantire l'adeguata varietà, alternanza, consumo di alimenti protettivi e dovranno essere elaborati da personale competente in materia (dietista).

È consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

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

ART. 17) PULIZIA DELLE MENSE SCOLASTICHE

La Ditta affidataria si impegna a adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali (di cucina, di refezione e di servizio) di ciascuna mensa scolastica e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme all'art. 29 del DPR 327/80 provvedendo autonomamente all'approvvigionamento del materiale per la pulizia.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti di pulizia e disinfezione a marchio dell'Unione Europea di qualità ecologica "Ecolabel" di cui al Regolamento CE n. 66/2010, adatti al materiale con cui devono venire in contatto, devono essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detergenza, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

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



COMUNE DI FORNI AVOLTRI
Provincia di Udine

ART. 18) PERSONALE

Il servizio verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta.

Nel caso di sciopero del personale della Ditta affidataria, il preavviso dovrà essere dato al Comune mediante comunicazione a mezzo pec nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione Comunale applicherà la penale meglio specificata successivamente.

In caso di sciopero del personale scolastico, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio mensa, il Comune s'impegna a dare apposito preavviso alla Ditta entro i medesimi termini e con le stesse modalità di cui al precedente capoverso. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione Comunale è tenuta a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti prodotti a condizione che la Ditta dimostri di avere effettivamente prodotto i pasti.

La Ditta dovrà fornire idonea documentazione in ordine alla posizione contributiva del proprio personale ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo richiederà. Il mancato rispetto di tali condizioni è causa di risoluzione del contratto.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

I nominativi del personale e di eventuali sostituti dovranno essere comunicati entro tre giorni dall'inizio del servizio.

La preparazione dei pasti sarà eseguita dal cuoco incaricato, in possesso di idonea qualifica professionale.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto. In tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ART. 19) OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta affidataria dovrà osservare la normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, sicurezza, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori. La Ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Tutto il personale dovrà essere iscritto a libro paga dell'impresa affidataria. La ditta affidataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti nei contratti collettivi di lavoro della categoria e nelle località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, sia successivamente stipulato. Qualora la Ditta affidataria sia una società cooperativa deve essere garantito ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti.

ART. 20) ONERI A CARICO DELLA DITTA

I servizi oggetto del presente capitolato, che la Ditta affidataria è tenuta a svolgere, comprendono:

1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
2. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto del menù;
3. porzionatura di pasti e distribuzione dei medesimi nella mensa scolastica;
4. gestione degli altri servizi di refettorio come già precisati;
5. lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, stoviglie, posateria, bicchieri, ecc.;
6. pulizia dei locali in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
7. raccolta dei rifiuti nei luoghi e con le modalità indicati dall'Amministrazione;
8. acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, tovaglioli di carta, ecc.);
9. tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti in ogni mensa scolastica e raccolta buoni distribuiti dal comune (ove previsti);



COMUNE DI FORNI AVOLTRI
Provincia di Udine

10. custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Ditta affidataria;
11. interventi di eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche dei locali delle mense scolastiche;
12. pulizia trimestrale e a conclusione dell'appalto dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali e la rimozione mensile di eventuali ragnatele da tutti gli ambienti di servizio dei centri refezionali, lavaggio annuale e a conclusione dell'appalto degli eventuali tendaggi presenti nelle aree di servizio;
13. verifica/manutenzione/sostituzione delle zanzariere presenti nelle cucine;
14. fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
15. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
16. collaborazione con il comune per il controllo della qualità del servizio;
17. fornitura combustibile per il funzionamento delle cucine.
18. ogni altra operazione e prestazione necessarie per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato.

Nell'esecuzione del servizio la Ditta s'impegna altresì:

- a) all'uso di derrate di **prima qualità**;
- b) al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione degli alimenti;
- c) in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia e in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nel servizio oggetto del presente Capitolato;
- d) all'uso corretto (comprendente le operazioni di manutenzione semplice) e conforme alle norme di igiene e sicurezza di tutti i beni ad essa temporaneamente affidati per lo svolgimento del servizio;
- e) ad attenersi scrupolosamente alle seguenti disposizioni al fine di prevenire situazioni che possano generare impatti per la salute dei lavoratori e per l'ambiente:
 - non effettuare in alcun modo spandimenti, sversamenti o scarichi di qualsiasi natura nel suolo, nel sottosuolo o in fognatura ed abbandonare i rifiuti prodotti in aree non idonee;
 - non abbandonare attrezzature;
 - non rimuovere, manomettere le attrezzature ed i dispositivi di sicurezza e la segnaletica;
 - indossare sempre i Dispositivi di protezione Individuale in relazione alla natura della lavorazione;
 - utilizzare attrezzature ed apparecchiature espressamente autorizzate e certificate e comunque conformi alle norme di sicurezza vigenti e sottoposte alle revisioni, manutenzione e controlli previsti (es. mezzi di sollevamento e trasporto);
 - nei lavori che non sono accessibili dai normali piani di lavoro devono essere adottate impalcature o ponteggi o scale adatte ad eliminare il pericolo di caduta di persone e cose (in conformità al DPR n°164 del 1956);
 - tenere l'area di lavoro/cantiere in perfette condizioni di ordine e pulizia;
 - segnalare sempre al proprio responsabile ed al dipendente comunale di riferimento difetti, carenze delle misure di prevenzione e protezione di cui, per qualsiasi motivi, siano venuti a conoscenza;
 - informare e formare adeguatamente il personale impiegato circa i pericoli ed i rischi specifici dell'attività da svolgere;
 - vigilare affinché i propri dipendenti applichino le prescrizioni di legge;
 - ridurre al minimo le emissioni in atmosfera quali fumi, odori molesti, polveri;
 - gestire in modo da arrecare il minor fastidio le attività che comportino rumore o vibrazioni; tali attività non dovranno comunque essere effettuate in orario notturno (h. 22.00-06.00) se non preventivamente autorizzate da deroga comunale;
 - qualora sia prevedibile l'utilizzo di sostanze pericolose per la sicurezza e/o l'ambiente, darne sempre preventivamente segnalazione al personale comunale e prevederne la manipolazione/movimentazione/utilizzo in accordo con le indicazioni contenute nelle schede di sicurezza sostanze/preparati;
 - prevenire ogni situazione di emergenza; in caso si verifichi una situazione di potenziale o effettivo rischio per la sicurezza e/o l'ambiente avvertire immediatamente gli organi di Polizia.



COMUNE DI FORNI AVOLTRI
Provincia di Udine

ART. 21) ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune i costi relativi:

- ai consumi di energia elettrica ed acqua occorrenti per il funzionamento dei servizi di mensa presso le singole scuole;
- alla manutenzione straordinaria degli arredi e delle attrezzature presenti all'interno dei suddetti servizi di mensa;
- all'acquisto delle eventuali attrezzature da fornire alle singole mense in sostituzione di quelle non funzionanti;
- alla manutenzione straordinaria dei locali e dei servizi, degli impianti (con esclusione dei lavori di pulizia);
- all'acquisto di articoli ed attrezzature occorrenti per il normale funzionamento della cucina, il refettorio e la dispensa (con esclusione di tovaglie e tovaglioli di carta);

ART. 22) DESIGNAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO (COORDINATORE)

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

ART. 23) – ADEMPIMENTI D.LGS N. 81/2008

In conformità alle disposizioni di cui al D.Lgs n. 81/2008, l'Appaltatore prima della stipula del contratto dovrà presentare al Comune la documentazione prevista dall'allegato XVII¹ al decreto legislativo 8 aprile 2008, n. 81, e successive modificazioni ed integrazioni.

Prima dell'inizio dei lavori dovrà comunque essere tenuta una riunione di coordinamento per la quale verrà redatto il verbale e predisposto il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza).

ART. 24) SANZIONI E PENALI

Il Comune, previa contestazione scritta, applicherà senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati, le penali di seguito indicate in corrispondenza di ciascuno di esse:

1. fornitura di pasti/alimenti non conformi a menù €. 500,00; (Euro cinquecento)
2. fornitura di pasti/alimenti nei giorni di funzionamento del servizio in numero e/o quantità inferiori a quelli ordinati: € 600,00; (Euro seicento)
3. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti (con conseguente disservizio per l'utenza scolastica): € 600,00 (Euro seicento);
4. preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge: € 600,00 (Euro seicento);
5. inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti autorità sanitarie in ordine alla produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, nonché in ordine alle condizioni igienico – sanitarie degli addetti ed alle condizioni e modalità d'uso di locali, servizi, attrezzature, ecc.: € 600,00. (Euro seicento)

¹ **ALLEGATO XVII - Idoneità tecnico professionale**

1. Le imprese affidatarie dovranno indicare al committente o al responsabile dei lavori almeno il nominativo del soggetto o i nominativi dei soggetti della propria impresa, con le specifiche mansioni, incaricati per l'assolvimento dei compiti di cui all'articolo 97.

1. Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese, le imprese esecutrici nonché le imprese affidatarie, ove utilizzino anche proprio personale, macchine o attrezzature per l'esecuzione dell'opera appaltata, dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori il documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 16, comma 1, lettera b) o autocertificazione di cui all'articolo 28, comma 5, del decreto legislativo n. 81/2008;

2. Eventuali lavoratori autonomi presenti nel cantiere dovranno esibire almeno: a) specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al decreto legislativo n. 81/2008 di macchine, attrezzature e opere provvisorie; b) elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione; c) attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria ove espressamente previsti dal presente decreto legislativo;

3. In caso di subappalto il datore di lavoro dell'impresa affidataria verifica l'idoneità tecnico professionale dei subappaltatori con gli stessi criteri di cui al precedente punto 1 e dei lavoratori autonomi con gli stessi criteri di cui al precedente punto 2.



COMUNE DI FORNI AVOLTRI
Provincia di Udine

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare sulle fatture emesse.

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

ART. 25) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta affidataria;
2. cessazione dell'attività della gestione;
3. mancata osservanza del divieto di subappalto totale ed impiego di personale non dipendente dalla Ditta affidataria;
4. inosservanza grave e/o reiterata delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine dei centri di produzione pasti e dei centri di distribuzione (mense scolastiche);
5. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e degli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche ovvero utilizzo per almeno tre volte di derrate non previste dal presente capitolato;
6. verificarsi di casi di intossicazione alimentare;
7. venir meno dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
8. mancata reintegrazione della cauzione;
9. reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato, ovvero ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 26) CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Per cause di forza maggiore non imputabili all'Amministrazione comunale (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: orario scolastico ridotto predisposto dall'Istituto Comprensivo senza la mensa scolastica, chiusura del plesso scolastico, assenza di iscrizioni alunni al servizio scuolabus) la ditta si impegna a porre in essere il servizio anche se con prestazioni ridotte rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e non potrà vantare alcun risarcimento da parte del Comune per la parte del servizio non attivabile.

ART. 27) CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato per la quale non si riesca a addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Udine.

Forni Avoltri, maggio 2025

Il Responsabile del Servizio
Fulvio Sluga
Firmato digitalmente