



COMUNE DI BORDANO

Provincia di Udine

**CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA**

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

**PERIODO ANNI SCOLASTICI 01.09.2025 al 30.06.2027
con opzione di rinnovo per altri due anni dal 01.09.2027 al
30.06.2029**

TITOLO I

Norme generali

Articolo 1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nella scuola statale dell'infanzia e primaria del Comune di Bordano.

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

a)

Servizio per la scuola dell'infanzia:

1. raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti degli studenti e degli insegnanti;
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)

Servizio per la scuola primaria:

1. raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti degli studenti e degli insegnanti;
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;
10. trasporto dei pasti dal centro di cottura sito in Via Regione Toscana n. 4 a Bordano Capoluogo, alla sede della scuola elementare situata in via Principale n. 48 fraz. Interneppo

c)

rilevazione presenze, prenotazione e del processo di pagamento dei pasti.

Il servizio si espleta presso il centro di cottura sito presso il plesso scolastico di Bordano Capoluogo, la ditta aggiudicataria provvederà al trasporto dei pasti destinati agli alunni frequentanti la scuola primaria dal luogo di preparazione, alla sede scolastica di Interneppo frazione.

Si prevede la preparazione di presunti 13.060 pasti annui, comprensivi dei pasti per n. 66 bambini circa, n. 6 insegnanti e n. 4 dipendenti comunali per un totale di 52.240 pasti per 4 anni.

Il servizio prevede il trasporto, per il solo anno scolastico 2025-2026, dal centro di cottura, sito in Via Regione Toscana 4 (struttura Scuola dell'Infanzia), al punto di distribuzione sito in Via Principale 48 – Frazione Interneppo (struttura Scuola Primaria), di presunti 11.245 pasti annui. Dall'anno scolastico 2026-2027 entrambe le strutture, scuola dell'infanzia e scuola primaria saranno situate nello stesso plesso scolastico pur con ingressi da 2 civici differenti (Via Lignano 3 e Via Regione Toscana 4) quindi non sarà più necessario il servizio di trasporto pasti.

Articolo 2

Dimensione stimata dell'utenza e determinazione dell'importo presunto dell'appalto

Il calcolo del numero dei pasti presunti ed indicativi è fondato su simulazioni di scenari validi solo ai fini della determinazione del valore stimato dell'appalto, sulla base del numero dei pasti consumati nell'anno scolastico 2023/2024 rapportato al numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2024/2025 e non costituiscono obbligo per le Amministrazioni Comunali.

All'impresa aggiudicataria spetta, in ogni caso, il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati entro le ore 9.00 di ogni giornata scolastica, prodotti e somministrati, precisando che il Comune non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.

I pasti vengono ordinati tramite app. L'app attualmente in uso, a carico del Comune e che verrà mantenuta, è la School.net e comprende questi servizi:

- Iscrizioni online personalizzabili per tutti i servizi gestiti
- Modalità di rilevazione presenze automatizzata: le famiglie comunicano l'assenza dell'utente a mensa tramite i seguenti canali: app, portale web, telefonata ad un centralino con voce guida automatico.
- Modalità di pagamento integrata con piattaforma PAGOPA con riepilogo delle ricariche delle famiglie, l'extrapolazione dell'estratto conto e la gestione delle certificazioni utili ai fini fiscali.
- App per smartphone nativa e portale web multilingua: le famiglie ricevono aggiornamenti in tempo reale, regolarizzano i pagamenti e gestiscono tutte le presenze a mensa. Al genitore viene garantita la possibilità di effettuare richieste specifiche, come la modifica della propria dieta speciale e/o la rinuncia al servizio.
- Sezione stampe e reportistica aggiornata in tempo reale
- Estrapolazione attestazione 730.
- Interfacciamento per l'accesso al sistema con credenziali digitali SPID e CIE.
- Assistenza tecnica garantita (via telefono e/o ticket mail)

Il Comune, nel rispetto del pubblico interesse, si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, il numero dei pasti, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o socio-sanitarie o a seguito di significativi

cambiamenti collegati al dimensionamento della rete scolastica regionale, comunicandoli alla ditta e concordando con la stessa le possibili variazioni, senza che la ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

L'importo complessivo stimato dell'appalto, comprensivo di tutti i servizi, delle spese per materie prime e materiali ed ogni altro onere, espresso e non, derivante dal presente capitolato è calcolato per l'intera durata dell'appalto (pasti a.s. 2025/26; 2026/27 + pasti opzione di rinnovo a.s. 2027/28 e 2028/29) è di € 300.380,00 (Euro trecentomilatrecentottanta/00) IVA esclusa, oltre a € 13.600,00 (Euro tredicimilaseicento/00) di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

L'importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" posto a base d'asta moltiplicato per il numero di pasti presunti stimati nel periodo.

In particolare, l'importo a base d'asta, IVA esclusa, è fissato in € 5,75 (cinque/75) per ogni pasto. Il numero di pasti totale presunto per l'intera durata dell'appalto inclusi l'opzione di rinnovo è di 52.240.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14, D.Lgs 36/2023 si precisa che il costo stimato della manodopera in relazione all'articolazione del servizio così come descritto all'art. 2 per la durata dell'appalto di 4 anni ammonta a € 131.467,00 (centotrentunmilaquattrocentosessantasette/00) comprensivo delle ore previste dalla clausola sociale e di ore supplementari necessarie al fine di erogare in maniera efficiente il servizio e tenuto conto dei prossimi scatti del CCNL per i dipendenti delle aziende del settore pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commercio e turismo.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 50 co. 1 lett. e) del D.Lgs. 36/2023.

Il calendario scolastico dell'Istituto comprensivo e quello regionale verranno trasmessi a inizio anno scolastico.

La stima dei pasti totali rappresenta un dato puramente presunto e pertanto suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni frequentanti e fruitori del servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto e ad oggi non determinabili.

Non saranno dovuti pertanto risarcimenti, indennità o rimborsi a causa di riduzioni delle prestazioni derivanti dalla variazione del fabbisogno effettivo rispetto a quello presunto.

Articolo 3 Quinto d'obbligo

Ai sensi dell'art 120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione del numero dei pasti fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante potrà imporre all'aggiudicatario l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'aggiudicatario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Al di là dei limiti stabiliti dall'articolo sopra citato il prezzo sarà oggetto di libero accordo fra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altra ditta appaltatrice.

Articolo 4

Durata

L'appalto avrà durata di due anni scolastici a far data presunta dal 01.09.2025 al 30.06.2027 con opzione di rinnovo per altri due anni dal 01.09.2027 al 30.06.2029.

La decorrenza iniziale dell'appalto potrà avere decorrenza successiva ove, entro la data summenzionata del 01.09.2025, non sia stata effettuata l'aggiudicazione definitiva, senza che l'appaltatore possa trarre argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.

L'aggiudicatario potrà iniziare l'erogazione del servizio all'atto della stipulazione del contratto o, a norma dell'art. 17, comma 9, del D.Lgs. 36/2023 s.m.i., trattandosi di prestazioni offerte dal Comune riguardanti un servizio rivolto agli alunni delle scuole dell'obbligo, potrà essere autorizzata, per motivi d'urgenza, l'esecuzione anticipata del presente appalto nelle more della stipula del contratto. L'esecuzione anticipata risulterà da apposito verbale sottoscritto tra le parti.

La ditta dovrà essere in grado di attivare comunque i servizi di refezione entro il 01.09.2025 anche nelle more della stipula del contratto.

Le date esatte di inizio e fine anno scolastico saranno comunicate annualmente dall'Amministrazione Comunale, non appena disponibili.

Ove ricorrano i presupposti di legge l'amministrazione si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno, di applicare l'opzione di rinnovo dal 01.09.2027 al 30.06.2029 alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

Articolo 5

Proroga tecnica

Al termine del periodo contrattuale, in casi eccezionali, nei quali risultino oggettivi ed insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del nuovo contratto, troverà applicazione l'art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023. Per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente si potrà ricorrere alla proroga tecnica del contratto con l'appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determini un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Salvo comunicazione di rinnovo o proroga tecnica, non sono previste ulteriori opzioni, pertanto il rapporto cesserà automaticamente alla scadenza, senza necessità di alcuna comunicazione ulteriore, preavviso, diffida o disdetta.

La stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di risolvere il contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti dal contratto medesimo.

Articolo 6

Prescrizioni ambientali

In ragione degli obiettivi prefissati dai **CAM contenuti nel Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020** (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” la stazione appaltante prevede un approccio a tali criteri al fine di:

- sostenere modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale;
- salvaguardare la biodiversità delle specie ittiche, da un lato imponendo la somministrazione di specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio, dall'altro non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento;
- promuovere una dieta a minor consumo di proteine animali;
- ridurre gli scarti alimentari e quindi le eccedenze alimentari;
- mirare alla prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio;
- mirare alla riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti;
- mirare a sostenere le economie locali ed anche i piccoli produttori;
- affrontare con maggior rigore l'aspetto delle verifiche di conformità;
- prevedere azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo.

La ditta dovrà garantire il rispetto di tutte le clausole contrattuali di cui ai suddetti CAM di cui all'allegato D.

Le percentuali relative ai prodotti biologici, a chilometro zero, tipici e tradizionali, a marchio AQUA e i prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale, devono rispettare anche quanto previsto agli artt. 6 e 20 del presente Capitolato.

Articolo 7

Obblighi inerenti la fornitura di prodotti di cui all'art. 2 della L.R. 15/2000 e ss.mm.ii, nonché da commercio equo e solidale

La Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, con la legge n. 15/2000 e ss.mm.ii, promuove il consumo di prodotti agricoli biologici, a chilometro zero, tipici e tradizionali, e dell'agricoltura sociale all'interno dei servizi di ristorazione collettiva nonché la diffusione di una corretta educazione alimentare, mediante l'erogazione di appositi contributi a favore dei Comuni.

La ditta, pena esclusione, deve impegnarsi, nella preparazione dei pasti ad utilizzare almeno una delle tipologie dei prodotti elencati all'art. 2 della L.R. 15/2000 e ss.mm.ii.:

- produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero: i prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), della legge 17 maggio 2022, n. 61 (Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta);

□ prodotti agroalimentari tradizionali di cui all'articolo 12 della legge regionale 22 novembre 2000, n. 21 (Disciplina per il contrassegno dei prodotti agricoli del Friuli-Venezia Giulia non modificati geneticamente, per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la realizzazione delle <<Strade del vino>>), inseriti nell'Elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento Comune di Cavazzo Carnico - Prot. in arrivo N.0002164 del 09-05-2024 recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all' articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173);

□ prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, il cui ambito geografico di produzione è compreso, anche in parte, nel territorio regionale;

□ prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);

□ prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all'articolo 9, comma 3, della legge regionale 6 febbraio 2018, n. 2

La ditta dovrà garantire, rispettando comunque quanto stabilito dalle clausole contrattuali dei Cam lettera C.a:

a)

che il costo per la fornitura dei prodotti di cui all'art. 2 della l.r. 15/2000 e ss.mm.ii., raggiunga almeno la percentuale del 60% rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari destinati al servizio di ristorazione;

e

b)

che il costo dei prodotti biologici di cui all'art. 2, comma 1, lett. a), raggiunga la percentuale minima del 40% rispetto al costo complessivo;

Per i servizi di cui al presente Capitolato, la ditta dovrà fornire inoltre prodotti da commercio equo e solidale: prodotti alimentari ottenuti, preparati e distribuiti secondo quanto contenuto nella Risoluzione del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI). La ditta dovrà fornire ed utilizzare i seguenti prodotti: banane, cacao, infusi di frutta e zucchero di canna.

Le materie prime dovranno essere di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana.

Qualora sul mercato alcuni prodotti biologici previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata dovessero risultare irrimediabili, l'aggiudicatario, previa richiesta dettagliatamente motivata all'Amministrazione Comunale dovrà sostituire i prodotti biologici non disponibili in via prioritaria con altri prodotti bio o "lotta integrata" o appartenenti alle

categorie DOP, IGP, e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta a km 0.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio dell'Amministrazione Comunale.

La ditta, oltre a produrre specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'ente, sarà tenuta a presentare entro il mese di agosto di ogni anno una dichiarazione da cui risulti la quantificazione del costo complessivo dei prodotti alimentari destinati al servizio di ristorazione, con la precisazione del costo dei prodotti di cui all'art. 2 della L.R. 15/2000 e ss.mm.ii, suddiviso per ciascuna tipologia e certificazione ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 della provenienza da coltivazioni biologiche o da trasformazioni biologiche dei prodotti usati nella preparazione dei pasti ed inoltre l'esatta percentuale degli stessi, nonché preventivo di spesa per l'a.s. successivo con i medesimi dati.

Articolo 8

Programma di emergenza

Non potranno essere giustificate interruzioni di servizio per cause che riguardano l'Aggiudicatario.

In particolari condizioni (interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale impiegato dalla ditta nel servizio, guasti ad impianti o attrezzature, mancata o deficitaria erogazione nella fornitura di acqua, energia elettrica e gas) verranno tollerate interruzioni temporanee fatta salva la messa in atto del programma di emergenza presentato in sede di gara.

La ditta dovrà provvedere alla preparazione e alla distribuzione di tutti i pasti richiesti dall'utenza con le stesse garanzie di qualità.

Le interruzioni per cause di forza maggiore (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: terremoti, sommosse, disordini civili, epidemie,...), non prevedibili in anticipo, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti in quanto fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia dell'Impresa che del Comune.

In caso di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti dell'aggiudicatario dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, l'aggiudicatario è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero.

In tal caso potranno essere concordate tra l'aggiudicatario e l'Amministrazione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo. In mancanza di comunicazione saranno applicate le penali di cui all'art. 51.

In caso di sciopero programmato del personale scolastico l'appaltatore sarà avvisato almeno 24 ore prima o, se non è stato possibile, comunque entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso. Non è previsto alcun tipo di indennizzo. Non essendo possibile quantificare preventivamente con esattezza il numero di utenti interessati allo sciopero è data facoltà alla ditta di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con un menù semplificato, in accordo con l'Amministrazione comunale.

Titolo II

Esecuzione del servizio

Articolo 9

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, di trasporto 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 è articolato in otto settimane con la distribuzione degli alimenti proposti dalla Stazione Appaltante in sede di gara, allegato B) al presente Capitolato, e delle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia (approvate con deliberazione della Giunta regionale 13.12.2012, n. 2188 e come pubblicate sul sito web dell'Azienda Servizi Sanitari n. 3) ed è vincolante per l'aggiudicataria, salvo eventuali modificazioni approvate dalla stazione appaltante e, se del caso, dall'Azienda Servizi Sanitari competente per territorio nel corso dell'appalto.

I pasti devono rispettare le grammature, le varietà e tipologie di cui alla predetta deliberazione della Giunta regionale n. 2188 del 2012 come pubblicate sul sito web dell'Azienda Servizi Sanitari, nonché assicurare la corretta composizione dello stesso sotto il profilo nutrizionale.

Tutti i pasti devono essere preparati e confezionati presso il centro cottura sito nel plesso scolastico di Bordano e con riferimento alla scuola primaria avente sede in Interneppo fraz., il loro trasporto

Articolo 10

Oneri inerenti il servizio

La stazione appaltante per l'effettuazione del servizio mette a disposizione in comodato gratuito i locali e le attrezzature esistenti al centro cottura sito nel plesso scolastico di Bordano. 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.

Alla scadenza dell'appalto l'aggiudicataria deve restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti, 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.

I locali e le attrezzature oggetto del presente capitolato sono destinati 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.

Si precisa che l'aggiudicatario dovrà comunque farsi carico di quanto previsto in materia di sicurezza sul lavoro, a tutela dei lavoratori, secondo il disposto Decreto Legislativo 81 del 09.04.2008 e s.m.i. e le altre norme vigenti.

Articolo 11 Minuteria d'uso

La ditta aggiudicataria deve provvedere alla consegna del quantitativo necessario di piatti in ceramica o melamina o altro materiale idoneo non di natura "usa e getta", bicchieri in vetro o melamina non colorati o altro materiale idoneo non di natura "usa e getta" e brocche in vetro, posate in acciaio o prodotti alternativi (vassoi multi porzione), concordati preventivamente con l'Amministrazione Comunale, e attrezzature funzionali al miglioramento della qualità del servizio, che resteranno di proprietà del Comune.

Spetta altresì all'impresa aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione ed al consumo del pasto, ivi compresi:

- i generi di condimento in tutte le scuole;
- le tovaglie, se utilizzate, devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti;
- le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, ecc.) per la pulizia e la sanificazione.

Per la pulizia dei locali, delle altre superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi ed oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Articolo 12

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;
- b) la preparazione e cottura dei pasti giornalieri;
- c) il trasporto dal centro di cottura, sito in Via Regione Toscana 4 (struttura Scuola dell'Infanzia), al punto di distribuzione sito in Via Principale 48 – Frazione Interneppo (struttura Scuola Primaria) relativamente ai pasti degli alunni frequentanti la scuola primaria;
- d) l'applicazione di misure di sicurezza per la somministrazione di pasti agli studenti con diete speciali al fine di evitare errori nella consegna del pasto;
- e) la preparazione e il disbrigo dei tavoli e delle sedie nelle sale mensa per tutte le scuole;
- f) 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;
- g) la pulizia e il riassetto giornaliero delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, delle stoviglie, ecc.;
- h) le pulizie straordinarie e periodiche dei locali delle cucine e delle sale mensa;
- i) la sanificazione e disinfezione periodica dei locali;
- j) 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 Trasaghis sulle giornate di esecuzione nonché dei risultati dell'intervento. Gli oneri economici per gli interventi di disinfestazione sono a completo carico dell'aggiudicataria.
- k) la derattizzazione dei locali quando se ne ravvisi la necessità, con comunicazione preventiva sono a completo carico del Comune;
- l) la fornitura di stoviglie speciali, colorate e manipolabili da soggetti con disfunzione motorie o visive;
- 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 presentazione, gestione e implementazione del piano di autocontrollo (HACCP) e della sicurezza presso i centri cottura;
- o) l'applicazione dei piani di emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà della stazione appaltante;
- p) la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- q) ogni altra operazione e prestazione necessaria alla corretta e completa esecuzione dell'appalto come stabilito dal presente capitolato;
- r) esecuzione delle prestazioni di cui al successivo titolo.

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 13

Modalità di esecuzione del servizio

I pasti devono essere confezionati presso il centro cottura sito nel plesso scolastico di Bordano e consumati possibilmente in giornata.

I pasti, relativamente a quelli destinati agli allievi della scuola primaria, devono venire trasportati dal centro cottura al punto di distribuzione sito in via Principale n. 48 fraz. Interneppo (scuola Primaria);

I centri cottura devono rispondere ai requisiti richiesti dalla legge in materia e l'aggiudicataria deve provvedere a richiedere tutte le autorizzazioni previste per legge.

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

Articolo 14

Tipologia del servizio e distribuzione dei pasti

L'aggiudicataria si impegna a confezionare i pasti sulla scorta del menù di otto settimane, nel rispetto delle grammature e delle caratteristiche merceologiche dei prodotti, di cui alle linee guida regionali "La ristorazione scolastica", 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 e il trasporto 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.

È compito dell'aggiudicataria organizzare la distribuzione e trasporto dei pasti, che deve avvenire mantenendo inalterata la qualità degli alimenti.

Articolo 15

Specifiche tecniche degli automezzi e obblighi dell'appaltatore

I mezzi utilizzati per il servizio, di capacità adeguata, devono essere coibentati in modo da garantire il mantenimento della temperatura durante il trasporto. Inoltre i mezzi devono essere adibiti esclusivamente al trasporto delle derrate alimentari.

I mezzi utilizzati per il trasporto delle sostanze alimentari devono essere igienicamente idonei e in condizioni tali da assicurare alle medesime una adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

I mezzi utilizzati per il trasporto devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione, pertanto è fatto obbligo alla ditta contraente di provvedere settimanalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto adoperati, in maniera tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

Il personale addetto al trasporto deve ricevere adeguata formazione e deve indossare sopravveste (camice), anche monouso. Se utilizzati guanti da lavoro, questi devono essere utilizzati solo per il servizio di trasporto pasti e non in promiscuità con altre attività.

A richiesta della stazione appaltante, la ditta appaltatrice consegna copia della procedura di pulizia utilizzata per l'interno dei veicoli e dichiarazione di idoneità del personale adibito al trasporto.

I contenitori termici idonei e i carrelli necessari per il trasporto vengono forniti dalla ditta contraente.

La ditta contraente è tenuta ad assicurare i propri automezzi contro gli incidenti e per responsabilità civile, compresi i terzi trasportati. La ditta contraente risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della stazione appaltante.

La ditta contraente riconosce altresì a suo carico tutti gli oneri inerenti all'assicurazione del proprio personale occupato nelle lavorazioni oggetto del presente capitolato, assumendosi in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e danni arrecati eventualmente da detto personale alle persone ed alle cose in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione del servizio.

Articolo 16

Variazioni del menù e diete speciali

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

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.

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.

Per le diete speciali l'aggiudicataria deve, mantenendo il menù generale, reperire e distribuire alimenti privi degli elementi di rischio, seguendo le linee guida della Regione "La ristorazione scolastica", come da allegato al presente capitolato.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separati dal resto della produzione

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.
- e) altri soggetti, per motivazioni di carattere etico-religioso

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.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire diete determinate da motivazioni etiche o religiose, in favore degli utenti che presentino richiesta scritta alla Segreteria comunale che avrà cura di trasmetterla alla Impresa aggiudicataria.

All'interno di tale categoria rientrano anche le diete speciali per vegetariani e vegani. In tal caso l'Impresa aggiudicataria deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi appositamente predisposti la cui composizione deve attenersi alle linee guida regionali "La ristorazione scolastica".

I menù dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

I menù per Diete speciali a carattere etico-religioso predisposti dovranno essere trasmessi all'Amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.

Articolo 17 **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.

Articolo 18

Rilevazione presenze, prenotazione dei pasti.

Il personale dell'aggiudicataria registra giornalmente il numero dei consumatori sulla base delle informazioni fornite dall'app School.Net.

TITOLO III

Specifiche generali per le derrate alimentari.

Articolo 19

Caratteristiche merceologiche dei prodotti

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti oggetto del presente capitolato devono possedere le caratteristiche stabilite dalle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia "La ristorazione scolastica" allegato A al presente capitolato (si veda all'interno dell'Allegato A il documento Allegato 3 Lista merceologica) .

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

Articolo 20

Alimenti biologici

I prodotti biologici proposti dall'aggiudicataria sono soggetti alle certificazioni e ai regimi di controllo secondo quanto disposto e dal regolamento (CE) n. 354/2014 (di modifica e rettifica dei regolamenti CE 889/2008 e 834/2007); dal decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 18/7/2018, n. 6793; dal decreto legislativo 23/2/2018, n. 20 e delle altre disposizioni vigenti in materia.

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

Articolo 21

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:

- a) nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore;
- b) varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- c) natura del prodotto;

- d) data di scadenza;
- e) lotto di appartenenza;
- f) data di confezionamento;
- g) 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 22

Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

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

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 sono:

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);

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 23

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.).

TITOLO IV Norme contrattuali

Articolo 24 Garanzia per l'effettuazione del servizio

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.

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 25 Subappalto

L'affidamento in subappalto è subordinato al rispetto delle disposizioni di cui all'art. 119 del d.lgs.36/2023 a cui si rinvia e deve essere sempre autorizzato dall'Amministrazione contraente. L'appaltatore non potrà immettere nella gestione un subappaltatore se non dopo aver ricevuto assenso scritto da parte del Comune di Bordano, a seguito di apposita istanza.

L'affidamento in subappalto, previa autorizzazione del Comune di Bordano, è subordinato alle seguenti condizioni:

- che l'appaltatore abbia indicato all'atto dell'offerta le parti del servizio in affidamento che intende subappaltare; l'omissione delle indicazioni sta a significare che il ricorso al subappalto non può essere autorizzato;
- l'appaltatore provveda all'invio tramite pec al Comune di Bordano di copia del contratto di subappalto almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative lavorazioni subappaltate e della dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza delle cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della parte V del Libro II del D.Lgs. n. 36/2023 e il possesso dei requisiti di cui agli articoli 100 e 103 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'Appaltatore resta in ogni caso responsabile nei confronti del Comune e per l'esecuzione delle

prestazioni oggetto di subappalto, sollevando l'Ente concedente.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

È richiesto che l'aggiudicatario debba eseguire direttamente le seguenti prestazioni: preparazione dei pasti, trasporto e distribuzione, ciò in ragione dell'esigenza di garantire la qualità del ciclo produttivo.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Articolo 26

Cessione del contratto e dei crediti

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 120 del D.Lgs 36/2023. La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità di quanto stabilito dall'art. 120 del D. Lgs. 36/2023. È esclusa qualunque cessione di credito diversa da quelle previste dall'Art. 120, co. 1, lettera d) del D. Lgs. n. 36/2023. L'eventuale cessione notificata in violazione al committente è in ogni caso priva di effetti nei confronti del debitore ceduto, con piena ed esclusiva responsabilità dell'esecutore nei confronti dell'appaltatore.

Articolo 27

Revisione dei prezzi

Il prezzo unitario offerto dall'aggiudicatario è comprensivo di ogni spesa, inerente o direttamente conseguente alla fornitura, intendendosi in tal senso interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, per la perfetta esecuzione del contratto.

Il prezzo contrattuale si intende fisso ed invariabile per il primo anno di aggiudicazione dell'appalto per cui l'aggiudicatario non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari, che per perdite di qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

Si dà atto che non è considerata circostanza imprevedibile, ai sensi dell'articolo 1664 del Codice Civile, la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

A partire dall'inizio del secondo anno scolastico il prezzo della prestazione oggetto di appalto potrà essere oggetto di revisione, su istanza della Ditta aggiudicataria, allo scopo di aggiornare i prezzi unitari in base all'andamento dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo al netto dei tabacchi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) su base annua.

Ai sensi dell'art.60 del D. Lgs. 36/2023, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione in aumento o diminuzione del costo del servizio, superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura massima dell'80% della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

La clausola verrà applicata dal committente su documentata richiesta dell'appaltatore a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale..

Articolo 28

Obblighi assicurativi

È obbligo della ditta adottare, nella realizzazione delle attività del progetto, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, degli utenti e di chiunque a qualunque titolo possa entrare nei locali oggetto della concessione. In caso di danni a persone o cose, la responsabilità civile è a carico della ditta, intendendosi integralmente sollevato il Comune di Bordano da ogni responsabilità.

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato.

L'impresa aggiudicataria, inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare all'Amministrazione Comunale, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'impresa aggiudicataria, si assume anche le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense di cui al presente Capitolato, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza

Per i rischi di Responsabilità civile verso Terzi e verso i propri Operatori (RCT/O), il concessionario dovrà stipulare con primario assicuratore, apposite polizze assicurative, per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto della concessione, da presentarsi prima della stipula del contratto, per un periodo pari alla sua durata ed alle eventuali proroghe.

Per il rischio RCT dovrà essere prevista espressamente la rinuncia all'azione di rivalsa da parte della Compagnia Assicuratrice nei confronti del Comune di Bordano per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dalla realizzazione delle attività del progetto.

Il Comune di Bordano è da considerarsi tra il novero dei Terzi.

Il massimale richiesto per tale copertura dovrà essere non inferiore ad Euro 5.000.000,00.-.

La polizza dovrà coprire anche i danni materiali arrecati agli utilizzatori del servizio ed ai beni di proprietà comunale utilizzati per l'espletamento del servizio, al netto del degrado d'uso, fermo che eventuali franchigie dovranno essere a carico esclusivo del concessionario, e comunque le condizioni di polizza dovranno essere tali da sollevare il Comune da tutti i danni e pregiudizi diretti ed indiretti, ivi incluso quelli di perizia e di eventuali azioni giudiziarie, nonché da ogni azione, pretesa o richiesta da chiunque promossa in relazione a quanto oggetto della convenzione.

Anche il massimale per la RCO dovrà essere non inferiore ad Euro 2.000.000,00.-.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della ditta aggiudicataria, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia delle polizze assicurative di

cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto **Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all'Amministrazione alle relative scadenze.**

Il Comune sarà tenuto indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative e dall'eventuale mancanza di copertura assicurativa che dovesse verificarsi nel corso dell'esecuzione del contratto.

La mancata presentazione della suddetta polizza sarà motivo di revoca dell'aggiudicazione.

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

Articolo 29 Garanzia definitiva

La ditta è tenuta a costituire la cauzione definitiva con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., a copertura del mancato o inesatto adempimento dell'appalto. L'Aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Articolo 30 Criterio di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 50 co. 1 lett. e) del D.Lgs. 36/2023, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, previa consultazione, ove esistenti, di almeno 5 operatori economici con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta migliore a giudizio della stazione appaltante. L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata sulla base degli elementi qualitativi ed economici.

Articolo 31 Rischi interferenze ai sensi del D.Lgs. 81/2008

L'articolo 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 delle Legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" prevede la redazione, da parte del soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto, di un Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenze (nel prosieguo DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenza.

Tale documento deve essere allegato al contratto di appalto.

Il rispetto delle misure organizzative specificate nel DUVRI allegato consente di ritenere che il costo per i rischi di interferenza sia pari € 3.400,00 (tremilaquattrocento/00)

Articolo 32

Verifica di conformità finale

La verifica di conformità finale verrà avviata entro venti (20) giorni, decorrenti dall'ultimazione della prestazione, come certificata dal direttore dell'esecuzione e consisterà:

- nell'accertare la regolare esecuzione di tutto il servizio rispetto al presente contratto;
- nel certificare che tutte le prestazioni previste dal contratto siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale.

La verifica di conformità finale verrà conclusa entro i termini stabiliti dall'art. 116 comma 2.

Il certificato di verifica di conformità finale deve essere formulato e deve contenere gli elementi prescritti dalla normativa vigente, ivi incluso l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'Esecutore.

Articolo 33

Pagamento del saldo e svincolo cauzione

Dopo l'emissione del certificato di verifica di conformità si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite a seguito di determinazione del dirigente competente che approva il certificato di verifica di conformità, previa deduzione delle penali e con liquidazione della ritenuta dello 0,50 per cento, e allo svincolo della cauzione prestata dalla ditta aggiudicataria.

Articolo 34

Pagamenti

Il pagamento dei pasti consumati da parte dell'utenza, che a sua volta per ogni pasto consumato si vedrà ridurre il credito caricato sull'app, confluirà nel conto di tesoreria comunale personale.

Alla fine di ogni mese la ditta aggiudicataria dovrà emettere regolare fattura elettronica intestata al Comune di Bordano – Piazza Rabin, 1 - 33010 BORDANO Codice fiscale: 00509860300; partita iva: 00509860300; Codice univoco Ufficio UF1L5N, sulla base del numero dei pasti distribuiti.

A norma del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, come modificato dal d. lgs. 9.11.2012, n. 192, il Comune paga il corrispettivo dell'appalto entro 30 (trenta) 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.

Articolo 35 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.

Articolo 36 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 37 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 PEC (Posta elettronica certificata).

Articolo 38 Sospensiva

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

Titolo V Controlli, personale, penalità

Articolo 39 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 Servizi Sanitari, competente per territorio 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. Una copia del verbale è inviata dalla stazione appaltante all'aggiudicataria con PEC (Posta elettronica certificata). Eventuali controdeduzioni devono pervenire alla stazione appaltante entro il termine fissato dalla stazione appaltante.

- b) controllo ufficiale: è di competenza dell'Azienda Servizi Sanitari, competente per territorio 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 40

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 Responsabile di servizio quale responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs 36/2023 il Dott. Gianluigi Colomba (0432 988120).

Articolo 41

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 42

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 43

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 individuato dall'aggiudicataria.

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 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 disabili, 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 livello 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 44 **Clausola sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, così come predisposto dall'art. 57 del D. Lgs. 36/2023, l'impresa appaltatrice subentrante è tenuta ad acquisire prioritariamente tutto il personale impiegato nell'azienda uscente, garantendo la continuità del rapporto di lavoro, il mantenimento dei diritti acquisiti e l'applicazione dei trattamenti economici e normativi già in essere. L'elenco del personale è contenuto nell'Allegato C - "Elenco personale impiegato nell'a.s. 2024/25 al mese di settembre 2024.

L'impresa appaltatrice si obbliga altresì al rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. e negli accordi provinciali di maggior favore. Qualora l'impresa appaltatrice abbia forma cooperativa i lavoratori non possono essere obbligati ad associarsi. I regolamenti interni delle cooperative non possono essere in contrasto con leggi e contratti nazionali e/o territoriali di riferimento. A tal proposito si chiede di fornire il "progetto di

assorbimento” del personale uscente prima della stipula del contratto.

Eventuali sanzioni e/o rivendicazioni da parte del personale in ordine al mancato rispetto di norme di legge o contratto collettivo rimangono ad esclusivo carico del concessionario. L'impresa appaltatrice si obbliga ad attuare nei confronti dei dipendenti, collaboratori e/o soci lavoratori occupati nell'attività oggetto dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e accordi integrativi territoriali applicabili, alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, così come previsto dall'art.11 del D.Lgs. 36/2023. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa appaltatrice anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

L'impresa appaltatrice assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse all'applicazione del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. inerenti l'organizzazione del servizio, adotta tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e assume tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto al servizio

Articolo 45 **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;
- redigere un piano di evacuazione;
- attuare norme di uso dei detergenti e dei sanificanti;
- 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 46 **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 47

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.

Articolo 48

Penalità

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'appalto in argomento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, sarà decurtata in sede di liquidazione, da parte del Responsabile del Servizio, previa contestazione scritta alla ditta, una somma a titolo di penale di importo pari a quanto di seguito indicato. In particolare verrà applicata una sanzione in caso di:

- mancato rispetto delle temperature di sicurezza, così come indicate nel presente capitolato o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate: da Euro 400,00 (quattrocento) ad Euro 1.000,00(mille);
- utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente o parassitologicamente o batteriologicamente: Euro 2.500,00 (duemilacinquecento);
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: Euro 1.500,00 (millecinquecento);
- mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione: Euro 1.000,00 (mille);
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, alla porzionatura ed alla distribuzione del cibo: Euro 1.000,00 (mille);
- inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione dei pasti, inadeguata igiene negli automezzi che veicolano i pasti: Euro 800,00 (ottocento)
- qualità merceologica od organolettica delle derrate non rispondente a quanto stabilito nel presente capitolato e dai suoi allegati: da Euro 500,00 (cinquecento) ad Euro 1.000,00 (mille);

- fornitura di alimenti di origine non biologica, qualora detta provenienza venga prevista dal presente capitolato o sia stata offerta dalla ditta in sede di gara per l'attribuzione del punteggio: € 1.000,00 (mille) a questo si aggiunge la spesa sostenuta dal comune per le analisi necessarie;
- conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente, rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o privi della data di scadenza nel centro cottura: Euro da 500,00 (cinquecento) ad € 1.500,00;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa ed a quanto prescritto dal presente capitolato: Euro 500,00 (cinquecento);
- non rispondenza dei fornitori effettivi rispetto a quelli comunicati al Comune: Euro 1.000,00 (mille);
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi scolastici rispetto a quanto previsto nel presente capitolato: da Euro 200,00 (duecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- mancata consegna dei pasti ordinati presso la totalità dei plessi scolastici: Euro 3.000,00 (tremila), la misura verrà proporzionalmente ridotta in relazione al numero di plessi non serviti;
- mancata esecuzione del servizio di distribuzione: Euro 2.500,00 (duemilacinquecento), la misura verrà proporzionalmente ridotta in relazione al numero di plessi non serviti;
- mancata consegna dei pasti per le diete speciali: o mancato rispetto delle prescrizioni dietetiche: Euro 1.000,00 (mille);
- pietanze non rispondenti a quanto indicato nel menù concordato all'inizio dell'anno scolastico e depositato presso il Comune (salvo quanto disposto dal presente Capitolato): da Euro 200,00 (duecento) ad Euro 500,00 (cinquecento);
- parziale consegna delle portate previste dal menù giornaliero: da Euro 500,00 (cinquecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- mancato rispetto dei quantitativi (porzioni non corrispondenti alle grammature indicate nel presente Capitolato o numero di porzioni insufficienti): da Euro 200,00 (duecento) ad Euro 1.000,00 (mille);
- utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto dalle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: Euro 2.000,00 (duemila);
- mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione, il trasporto e la consumazione degli stessi: Euro 1.000,00 (mille);
- utilizzo di contenitori o di mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal presente capitolato od indicato in sede di offerta: Euro 1.000,00 (mille);
- mancato rispetto del rapporto tra il numero di personale addetto alla produzione ed il numero di pasti, o del rapporto tra il numero di addetti alla distribuzione e il numero di alunni secondo quanto offerto in sede di gara: Euro 1.000,00 (mille);
- ritardo ingiustificato nella sostituzione del personale addetto alla distribuzione, in caso di richiesta da parte del Comune: Euro 500,00 (cinquecento);
- mancato rispetto del piano di autocontrollo: Euro 2.000,00 (duemila);
- mancata implementazione del protocollo per la cessione a titolo gratuito dei pasti non consumati dagli alunni ad un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale, qualora alla sottoscrizione e realizzazione di tale protocollo la ditta si sia impegnata in sede di offerta: Euro 2.000,00 (duemila);

- ritrovamento di corpi estranei nei pasti o nei cibi: da Euro 300,00 (trecento) ad € 1.500,00 (millecinquecento).

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di applicare una penale da € 100,00 ad € 2.500,00 per ogni irregolarità riscontrata non già esplicitata nel sopra indicato elenco.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità verrà raddoppiata.

In ragione della delicatezza del servizio il Comune ritiene equo stabilire un livello massimo di tolleranza di cinque inadempimenti complessivi nel periodo di vigenza del contratto.

Dopo il quinto inadempimento il Comune potrà richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ovvero, in alternativa, applicare la penale di importo pari al 100% del valore della prestazione giornaliera.

Il Comune contesterà deficienze o carenze alla ditta appaltatrice per iscritto. Unica formalità preliminare per l'applicazione delle sanzioni è la contestazione degli addebiti. Il Comune comunicherà con raccomandata A.R., o via fax, o via posta elettronica certificata, le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso delle spese ed il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

Alla contestazione di inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'ente appaltante, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti il Responsabile del Servizio provvederà ad applicare la sanzione sopra indicata.

Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda, con ogni mezzo possibile, alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate, qualora i danni provocati dalla ditta risultassero superiori.

Articolo 49

Scioperi personale e collaborazione con il servizio di preaccoglienza

In caso di sciopero del proprio personale, l'aggiudicataria deve darne preavviso al Comune e all'Istituto Comprensivo di Trasaghis almeno quattro giorni lavorativi precedenti al fine di consentire una adeguata informazione agli utenti. L'aggiudicataria deve comunque provvedere alla erogazione del servizio per il principio di cui al precedente articolo 8.

TITOLO VI Norme finali

Articolo 50

Convenzioni CONSIP – Affidamento servizio da parte del soggetto aggregatore - Regione Friuli Venezia Giulia

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 oggetto del presente capitolato.

Il presente appalto e il relativo contratto si intendono sottoposti a condizione risolutiva nel caso di disponibilità di convenzioni stipulate dalla Centrale Unica di Committenza della Regione Friuli Venezia Giulia per il servizio oggetto del presente capitolato

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 51 Trattamento dei dati

Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, del Regolamento UE 679/2016 e della legge 101/2018 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 Bordano.

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 52 Requisiti sulla protezione dei

dati personali

Il titolare del trattamento, Comune di Bordano, richiede ai partecipanti il rispetto di quanto previsto in tema di trattamento dei dati personali dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e dal Codice in materia di protezione dei dati personali (Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196), e in particolare che gli stessi abbiano messo in atto misure tecniche e organizzative adeguate per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, tenuto conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche.

Particolare attenzione va posta al trattamento dei dati relativi alle diete speciali.

Con la partecipazione alla presente procedura, in caso di aggiudicazione, il partecipante aggiudicatario si impegna ad accettare la nomina a responsabile al trattamento dei dati personali e le eventuali prescrizioni ivi contenute, come da art. 28 Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR).

Articolo 53

Anticorruzione e Codice di comportamento del Comune di Bordano

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D. Lgs. 165/2001, il contraente deve attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

L'appaltatore si impegna a rispettare ed a far rispettare dai collaboratori impiegati ed operanti a qualsiasi titolo nel servizio, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta di cui al Codice di comportamento del Comune di Bordano approvato con deliberazione giunta n. 98 di data 17.11.2022, nonché quelli di cui al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, approvato con D.P.R. 13 giugno 2023, n. 81 che dichiara di conoscere ed accettare e che costituiscono, anche se non materialmente allegati, parte integrante e sostanziale del contratto. La violazione degli obblighi di condotta derivanti dai citati Codici costituisce grave inadempimento agli obblighi assunti con il contratto e potrà comportare la risoluzione di diritto del contratto, senza che l'appaltatore possa avanzare eccezioni di sorta. Disservizi e comportamenti non conformi saranno prontamente contestati all'affidatario, che sarà chiamato al rispetto delle condizioni fissate dal contratto. È data facoltà all'Amministrazione Comunale di Bordano di rescindere il contratto in caso di gravi o ripetute inosservanze.

Il Codice di comportamento del Comune di Bordano è disponibile al link

<https://www.comune.bordano.ud.it/s3/778/allegati/Documenti-Allegati-NEWS/codice-comportamento-bordano.pdf>

Articolo 54

Spese

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso

accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'aggiudicataria tra cui, in via indicativa e non esaustiva:

a) le tasse e gli altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze, autorizzazioni, ecc. occorrenti per l'esecuzione del servizio;

b) le tasse e gli altri oneri dovuti a enti territoriali direttamente o indirettamente connessi alla gestione del servizio.

A carico dell'aggiudicataria restano inoltre le imposte e gli altri oneri, che, direttamente o indirettamente, gravano sul servizio oggetto dell'appalto.

Articolo 55 **Invio della corrispondenza**

Tutte le comunicazioni inerenti il presente servizio saranno inviate all'indirizzo di Posta Elettronica Certificata (PEC) della sede legale dell'aggiudicataria.

Eventuali modificazioni dei predetti recapiti devono essere comunicate tempestivamente alla stazione appaltante.

L'aggiudicataria è considerata a piena conoscenza delle comunicazioni inviate ai predetti recapiti senza che possa, a tal fine, sollevare eccezioni di sorta.

Articolo 56 **Norme finali**

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

Articolo 57 **Allegati**

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

Allegato A) Linee guida regionali refezione scolastica FVG

Allegato B) Menù su 8 settimane autunno/inverno e primavera/estate validato dall'ASUFC.

Allegato C) Elenco personale impiegato nell'a.s. 2024/2025 alla data di settembre 2024.

Allegato D) Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva – Decreto 20 marzo 2020.

Allegato E) DUVRI.

Bordano, 11.06.2025

Il Responsabile del Servizio

Dott. Gianluigi Colomba