

**CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO
TRIENNALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEI COMUNI DI VILLA SANTINA E LAUCO**

Indice

Titolo 0	4
0.1 - PRINCIPI GENERALI E C.A.M	4
0.2 - DEFINIZIONI GENERALI	4
0.3 - INDICAZIONI GENERALI	4
 Titolo I	4
INDICAZIONI GENERALI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO	4
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO	6
ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E DEL SERVIZIO	6
ART. 4 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA	6
ART. 5 - UBICAZIONE DEI CENTRI REFEZIONALI, MODALITA' DI GESTIONE	7
ART. 6 - ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E DEL COMUNE	8
ART. 7 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	9
 Titolo II	9
CONTRATTO	9
ART. 8 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	9
ART. 9 - ASSICURAZIONI E GARANZIE	10
ART. 10 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	11
ART. 11 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO	11
ART. 12 - PREZZO DEL PASTO E SUA REVISIONE PERIODICA	11
ART. 13 - MODALITA' DI PAGAMENTO	11
ART. 14 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	12
ART. 15 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	12
ART. 16 - PENALITA'	12
ART. 17 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO	13
ART. 18 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	13
 Titolo III	14
PERSONALE	14
ART. 19 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	14
 Titolo IV	14
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	14
ART. 20 - MENU' E TABELLE DIETETICHE	14
ART. 21 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI	15
ART. 22 – NORME MERCEOLOGICHE E IGIENICHE	15
ART. 23 - DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO ALLE CONTRIBUZIONI DI CUI ALLA L.R. N.15/2000 e succ. mod ed int.	15
ART. 24 - DIETE SPECIALI	16
ART. 25 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ Sperimentali, "PRANZI AL SACCO"	16
ART. 26 – RICICLO	16
 Titolo V	17
NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	17
ART. 27 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE	17
ART. 28 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE	17
ART. 29 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI	18
ART. 30 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE	18
 Titolo VI	18
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	18
ART. 31 - PULIZIE	18
ART. 32 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE	18
ART. 33 - SCELTA DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI	18
ART. 34 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ED ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI	19
ART. 35 – DIVIETI	19
ART. 36 – PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA	19

ART. 37 – RIFIUTI.....	19
ART. 38 – SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI.....	19
Titolo VII	20
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	20
ART. 39 – SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI.....	20
ART. 40 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	20
ART. 41 – REFERENTI ALLA SICUREZZA.....	20
ART. 42 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO.....	20
ART. 43 – PIANO DI EVACUAZIONE.....	20
Titolo VIII.....	20
CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO.....	20
ART. 44 – DIRITTO DI CONTROLLO DELLA S.A.....	20
ART. 45 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	21
ART. 46 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI.....	21
ART. 47 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'.....	22
Titolo IX.....	22
PRIVACY E CONTROVERSIE.....	22
ART. 48 – TRATTAMENTO DATI E ACCESSO DATI.....	22
ART. 49 – FORO COMPETENTE.....	23

ALLEGATI FACENTI PARTE DEL PRESENTE CAPITOLATO

Allegato 1 – Caratteristiche merceologiche

Allegato 2 – Menù base – Merende – Grammature – Indicazioni sui metodi di cottura

Titolo 0

0.1 - PRINCIPI GENERALI E C.A.M.

Il servizio di ristorazione scolastica richiesto dal presente capitolato d'appalto è ispirato a esigenze di qualità di generi alimentari, sicurezza, valorizzazione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, dei prodotti a denominazione protetta e della filiera corta, alla valorizzazione della qualità della formazione degli operatori e al rispetto delle disposizioni ambientali, in generale al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA stabiliti con stabiliti con DM 25/07/2011.

0.2 - DEFINIZIONI GENERALI

Nell'ambito del presente capitolato d'appalto si intende per:

- ∅ S.A.: il Comune di Villa Santina, Stazione Appaltante
- ∅ Comuni: il Comune di Villa Santina ed il Comune di Lauco
- ∅ I.A.A.: l'Impresa Appaltatrice Aggiudicataria
- ∅ Servizi di ristorazione: i servizi di ristorazione per le utenze dei Comuni di Villa Santina e di Lauco, successivamente definite dal presente capitolato, resi mediante la produzione dei pasti presso i Centri Cottura comunali dei Comuni di Villa Santina e Lauco
- ∅ Attrezzature: si intendono tutte quelle necessarie per il corretto espletamento del servizio in oggetto.

0.3 - INDICAZIONI GENERALI

Il presente capitolato disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto del servizio triennale di ristorazione scolastica concluso dalla S.A. e l'I.A.A., conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.

Titolo I

INDICAZIONI GENERALI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Villa Santina e Lauco e in particolare:

- la fornitura di pasti, da realizzarsi presso i centri cottura siti all'interno dei plessi scolastici di Villa Santina e Lauco;
- la somministrazione di pasti (pranzo e merende) presso i centri refezionali scolastici, secondo gli orari e i turni stabiliti, che potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'I.A.A. dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dalla S.A.;
- lo svolgimento di attività di pulizia, lavaggio e di disinfezione delle diverse aree di competenza dei centri refezionali e presso i centri di cottura, mediante interventi ordinari e straordinari.

Il servizio, fermo restando il rispetto della proporzione prevista tra utenti e personale impiegato, può essere organizzato dall'I.A.A. liberamente, purché siano garantite tutte le prescrizioni del Capitolato e rispettati gli orari per il consumo dei pasti. Modifiche in corso d'appalto all'organizzazione del servizio dovranno essere preventivamente comunicate alla S.A. per il nulla osta.

Sono altresì a carico dell'I.A.A.:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per il raggiungimento dell'oggetto del contratto;
- l'approntamento dei pasti presso i centri cottura siti all'interno dei plessi scolastici di Villa Santina e Lauco e di tutto quanto necessario al raggiungimento dell'oggetto del contratto, con somministrazione degli stessi presso i centri refezionali, siti anch'essi all'interno dei plessi scolastici di Villa Santina e Lauco;
- la gestione dei dati derivati dalla prenotazione dei pasti ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n.196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili;
- la fornitura e l'eventuale reintegro di contenitori per la veicolazione igienica dei prodotti da forno freschi e della frutta, nonché il loro recupero e lavaggio;

- la fornitura e l'eventuale reintegro di teglie, bacinelle e contenitori vari per la preparazione, la cottura, il confezionamento, la veicolazione e la somministrazione dei pasti;
- la forniture delle bombole GPL necessarie al funzionamento dei centri cottura di Villa Santina e Lauco;
- le spese per le manutenzioni ordinarie e le manutenzioni programmate dei centri cottura di Villa Santina e Lauco;
- l'imbiancatura, almeno n. 1 volta all'anno, di tutte le aree dei centri cottura di Villa Santina e Lauco;
- Il trattamento con idoneo prodotto del pavimento del centro refezionale di Villa Santina, da effettuarsi due volte nel corso di ciascun anno scolastico;
- l'approntamento delle strutture e degli arredi e la manutenzione ordinaria dei centri refezionali, delle attrezzature e degli arredi da cucina, dei locali annessi e delle zone di pertinenza (dispense, spogliatoio, antibagni, bagni, refettori)
- la fornitura di posate in acciaio, bicchieri in vetro/altro materiale infrangibile, piatti in porcellana/melamina, vassoi, in sostituzione o ad integrazione di quelle presenti nei centri refezionali o che saranno necessari nel corso del periodo contrattuale;
- l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli;
- la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile (la biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguate certificazioni, in lingua italiana), da utilizzarsi in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive;
- la fornitura, per tutte le utenze, di tovaglie/tovagliette lavabili, di tovaglioli di carta e di tovagliette in carta formato americano (sui tovaglioli e sulle tovagliette saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'I.A.A. – nessun ulteriore marchio/spazio pubblicitario dovrà essere presente), e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze;
- la fornitura, ove indicato dal Capitolato Speciale d'Appalto e quando richiesto per motivi di servizio, di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l o da 0,5l;
- la fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio (centri refezionali, centri cottura);
- la pulizia, il lavaggio e la sanificazione di tutte le attrezzature e le aree dei centri cottura, dei centri refezionali e di tutto quanto utilizzato per il servizio;
- la pulizia trimestrale dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali e la rimozione mensile delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio dei centri refezionali; il lavaggio annuale degli eventuali tendaggi presenti nelle aree di servizio;
- La verifica/manutenzione/sostituzione delle zanzariere presenti nelle cucine;
- la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione ai centri refezionali e ai centri cottura di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti secondo quanto previsto dai regolamenti comunali (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale)
- la rimozione quotidiana, effettuata mediante appositi contenitori e sacchi, dei rifiuti e dell'immondizia prodotta nel corso del servizio presso i centri refezionali e i centri di cottura e il loro smaltimento, uniformandosi alla normativa dei Comuni di Villa Santina e Lauco;
- la fornitura, nei centri refezionali e nei centri cottura, di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso e se del caso relativi dispenser, etc.)
- tutte le spese relative a quanto successivamente indicato e non specificato nel presente articolo del capitolato.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata triennale, vale a dire i tre anni scolastici 2017-2018, 2018-2019 e 2019-2020, la cui durata (inizio e termine delle lezioni) sarà stabilita con calendario scolastico, definito annualmente dal Ministero competente.

I tempi di effettuazione del servizio dovranno adeguarsi al calendario scolastico e agli orari scolastici. La consegna del servizio in pendenza della stipula del contratto non è consentita durante il termine dilatorio di 35 giorni di cui all'art. 32, comma 9 del D. Lgs. 50/2016 e durante l'eventuale periodo di sospensione all'esecuzione d'urgenza. A garanzia della necessaria continuità nell'erogazione dei servizi il contratto potrà essere prorogato ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. Lgs n. 50/2016, nella misura strettamente necessaria alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque fino ad un massimo di mesi 4.

ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E DEL SERVIZIO

Il servizio è rivolto agli aventi diritto tra alunni e personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16.05.1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche, della scuola dell'infanzia di Lauco, delle scuole primarie di Lauco e Villa Santina e della scuola secondaria di primo grado di Villa Santina.

Eventuali insegnanti o membri del personale ausiliario che non rientrino nelle previsioni di cui alle sopra citate disposizioni e che vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con l'I.A.A. termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per la S.A.

Le derrate alimentari impiegate per l'erogazione del servizio sono in qualità e quantità relazionate al menù e alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, che potranno subire delle modifiche in corso d'opera in accordo con l'Azienda per i Servizi Sanitari.

Dovranno essere messi a disposizione: vassoi, posate, bicchieri, di tovaglie/tovagliette lavabili e tovagliette all'americana a perdere, tovaglioli di carta, mezzo litro di acqua minerale naturale ed eventuali condimenti monodose.

Il numero dei pasti previsti è indicativo e non impegnativo per l'Ente. Lo stesso potrà aumentare o diminuire in relazione alla presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa. Pertanto i prezzi di aggiudicazione non saranno soggetti ad alcuna variazione per oscillazioni fino al 20% (venti per cento) del numero di pasti previsti; in caso contrario la variazione dovrà essere concordata tra le parti.

ART. 4 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Di seguito si riporta la tabella con il numero di pasti che si presume di dover fornire nel corso dell'appalto, per ciascun anno scolastico:

LAUCO	VILLA SANTINA
n. 1.400 pasti alunni scuola dell'infanzia (con doppia merenda)	n. 17.000 pasti alunni scuola primaria (con merenda)
n. 2.300 pasti scuola primaria (con merenda)	n. 10.000 pasti scuola secondaria di primo grado (con merenda)
n. 850 pasti insegnanti aventi diritto	n. 1.000 pasti insegnanti aventi diritto
Totale pasti Lauco n. 4.550	Totale pasti Villa Santina n. 28.000
Totale pasti Lauco + Villa Santina n. 32.550	

ART. 5 - UBICAZIONE DEI CENTRI REFEZIONALI, MODALITA' DI GESTIONE E PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nelle seguenti sedi (salvo variazioni, che verranno tempestivamente comunicate):

- scuola primaria di Lauco (Via Capoluogo n. 94)
- scuola dell'infanzia di Lauco (Via Capoluogo n. 94)
- scuola primaria di Villa Santina (Via M. Renier n. 6)
- scuola secondaria di primo grado di Villa Santina (Via M. Renier n. 6)

I pasti dovranno essere prodotti:

- per le scuole dell'infanzia e primaria di Lauco, presso il centro cottura sito presso il plesso scolastico di Lauco (Via Capoluogo n. 94);
- per le scuole primaria e secondaria di primo grado di Villa Santina, presso il centro cottura sito presso il plesso scolastico di Villa Santina (Via Renier n. 6).

La preparazione ed il confezionamento dei pasti potrà avvenire, per motivate ragioni di tipo organizzativo e previo accordo con la S.A., in un centro cottura esterno autorizzato. Detta opzione potrà essere esercitata nell'ordine massimo di n. 1 pietanza per singolo pasto (o un primo o un secondo). Il trasporto delle pietanze dovrà essere effettuato con idoneo mezzo di trasporto di proprietà dell'I.A.A., nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporti di sostanze alimentari.

Sulla base dei dati anagrafici e dell'andamento delle iscrizioni, il numero giornaliero di pasti viene così stimato:

- scuola primaria di Lauco: circa 15 alunni e 5 unità di personale docente
 - scuola dell'infanzia di Lauco: circa 10-15 alunni e 2 unità di personale docente
 - scuola primaria di Villa Santina: circa 100 alunni e 8 unità di personale docente
 - scuola secondaria di primo grado di Villa Santina: circa 100 alunni e 6 unità di personale docente.
- In tutti i centri cottura il personale dovrà provvedere ad apparecchiare e sparcchiare le tavole, a sanificare le sale mensa (compreso lavaggio dei tavoli e dei pavimenti), a pulire cucine e attrezzatura, garantendo sempre il rispetto della normativa HACCP.

La frequenza nella distribuzione dei pasti è la seguente:

- a) scuola dell'infanzia Lauco: ogni giorno dal lunedì al venerdì compresi;
- b) scuola primaria Lauco: ogni giorno dal lunedì al venerdì compresi;
- c) scuola primaria Villa Santina: ogni giorno dal lunedì al venerdì compresi;
- d) scuola secondaria di primo grado di Villa Santina: tre giorni la settimana, nell'intervallo compreso tra il lunedì e il venerdì.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire negli orari comunicati dal Servizio Amministrativo - Ufficio Istruzione prima dell'avvio del servizio.

Gli orari attualmente in vigore sono:

LAUCO	VILLA SANTINA
Scuola dell'infanzia merenda matt. h. 9,30 pranzo h. 12,00 merenda pom. h. 15,30	Scuola primaria merenda matt. h. 10,00 pranzo h. 12,20
Scuola primaria merenda matt. h. 10,00 pranzo h. 12,40	Scuola secondaria di primo grado merenda matt. h. 11,00 pranzo h. 13,10

La merenda sarà distribuita dal lunedì al venerdì per gli alunni di tutte le scuole.

La S.A. si riserva la facoltà di modificare giorni ed orari di distribuzione dei pasti a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche concordando, comunque, le eventuali variazioni con l'I.A.A. Il pasto, che comprende anche due merende per la scuola dell'infanzia di Lauco ed una merenda per le scuole primarie di Lauco e Villa Santina e per la scuola secondaria di primo grado di Villa Santina, è composto da primo, secondo, contorno, pane, frutta fresca di stagione.

La composizione della merenda è contenuta nell'allegato 2.

Si precisa che la distribuzione dei pasti per gli utenti della scuola secondaria di primo grado di Villa Santina dovrà eseguirsi in due turni.

Il personale di servizio:

Mensa Villa Santina: 1 cuoca 4° livello a 35 ore settimanali, 1 addetta 6° livello a 20 ore settimanali, 1 addetta 6° livello a 9 ore settimanali, 1 addetta 6° livello a 10,5 ore settimanali.

Mensa Lauco: 1 cuoca 4° livello a 17,5 ore settimanali.

ART. 6 - ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E DEL COMUNE

ONERI DELLA I.A.A.

L'I.A.A. dovrà intestare a sé le autorizzazioni sanitarie all'esercizio del servizio di ristorazione e reperire sul mercato i generi alimentari necessari per la produzione dei pasti come da menù e da tavelle relative alle grammature, approvate dall'Azienda sanitaria. Dovrà inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature messe a disposizione dalla S.A. e alla sostituzione degli utensili usurati.

In fase di sopralluogo verrà consegnato l'inventario delle attrezzature e della stoviglieria di proprietà dei Comuni di Villa Santina e Lauco.

Gli utensili e le piccole attrezzature sostituite dalla ditta per usura diventeranno di proprietà del relativo Comune, come pure le attrezzature inserite dalla ditta nell'offerta tecnica.

Le manutenzioni ordinarie (pitturazione annuale e/o in caso di necessità, piccole riparazioni) e straordinarie delle attrezzature di cucina sono a carico dell'I.A.A.

Resta a carico dell'I.A.A. l'eventuale sostituzione di piccole attrezzature (fino al valore unitario di € 1.000,00 IVA esclusa) di proprietà comunale non più utilizzabili.

Il personale dell'I.A.A. dovrà:

- effettuare controlli di qualità sulla merce consegnata che, in caso di difformità, sarà restituita al vettore. Di tale evenienza andrà informato prontamente il Responsabile comunale. La merce restituita dovrà essere sostituita entro 24 ore con merce conforme, in caso contrario il responsabile di cucina provvederà all'acquisto presso altri fornitori con l'addebito del costo all'I.A.A.
- verificare il rispetto delle tempistiche di consegna dei prodotti (pane: giornalmente; alimentari vari, scatolame, surgelati: settimanalmente; verdura, frutta fresca, formaggi e latte: bisettimanalmente) e all'immagazzinamento degli stessi, tenendo conto delle temperature di conservazione e delle date di scadenza
- produrre nei centri cottura di Villa Santina e Lauco tutti i pasti sulla base dei menù allegati (Allegato 2 – Menù del giorno Primavera-Estate/Autunno –Inverno - Menù dietetico generale);
- produrre nei centri cottura di Villa Santina e Lauco pasti "a tema", in occasione delle ricorrenze del Natale e della Pasqua e durante il periodo di Carnevale;
- esporre il menù del giorno specifico presso tutte le scuole;
- comunicare preventivamente (almeno il giorno prima) eventuali variazioni di menù;
- apparecchiare e sparecchiare le tavole;
- porzionare e distribuire i pasti prodotti;
- provvedere alla pulizia di tutti i locali (cucine, refettori, magazzini, aree di transito e bagni), degli arredi, e di tutto quanto utilizzato per la produzione e distribuzione dei pasti (tovaglie incluse).

L'I.A.A. dovrà:

- nominare il responsabile alla tenuta del manuale HACCP;
- compilare e aggiornare il manuale HACCP;
- sostituire temporaneamente, onde garantire la continuità del servizio, l'attrezzatura di proprietà dei Comuni di valore superiore a € 1.000,00 che si guasti in corso d'appalto (e non sia utilizzabile), nelle more dell'intervento da parte della S.A.;
- garantire l'elaborazione e la produzione delle diete speciali per motivi religiosi e/o di salute;
- osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.
- rendersi disponibile, in caso di richiesta da parte della S.A., a effettuare servizi di catering in favore dell'Ente, il cui corrispettivo sarà quantificato di volta in volta.

Il servizio di refezione scolastica non dovrà comunque subire interruzioni.

ONERI DEL COMUNE

Sono a carico della S.A.:

- messa a disposizione dei locali dei centri cottura di Villa Santina e Lauco con le relative attrezzature;
- spese relative alla fornitura di luce, acqua;
- disinfezione dei locali scolastici adibiti al servizio;
- manutenzioni straordinarie dei locali;

- sostituzione delle attrezzature di cucina di valore superiore a € 1.000,00 o rimborso all'I.A.A. in caso di sostituzione d'urgenza nelle more dell'intervento della S.A., ai sensi di quanto previsto dal presente articolo nella sezione "Oneri della I.A.A.".

ART. 7 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la S.A. e/o l'I.A.A. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A.A. con un anticipo di 24 ore, la S.A. riconosce all'I.A.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura di pasti prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Titolo II CONTRATTO

ART. 8 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'I.A.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate alla stessa dalla S.A. con apposita nota. Nel caso in cui l'I.A.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta della S.A. che porrà a carico dell'I.A.A. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. La S.A. in tal caso procederà a incamerare la garanzia a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 ai sensi del comma 6 del medesimo articolo.

L'I.A.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dalla S.A., dovrà:

- presentare la garanzia fideiussoria, in misura del 10% dell'importo contrattuale, secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, precisando che in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito alla stipula.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la S.A. è considerata "terza" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (se del caso).

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.A.A., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; la S.A. potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'I.A.A. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla S.A.

Ove l'I.A.A. non provveda in modo conforme agli adempimenti di cui sopra ed alla consegna alla S.A. della documentazione richiesta, la S.A. procederà con la revoca dell'affidamento nei confronti della stessa, acquisirà la cauzione provvisoria ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria di gara.

L'affidamento oggetto del presente appalto non s'intende obbligatorio e quindi efficace per la S.A. finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'I.A.A. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 32, commi 6 e 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 32, comma 13 del D. Lgs. n. 50/2016, la S.A. avrà la facoltà di ordinare, in casi di

urgenza, l'esecuzione anticipata del contratto - in tutto o in parte – all'I.A.A. che dovrà dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione.

ART. 9 - ASSICURAZIONI E GARANZIE

L'I.A.A. si obbliga ad assumere a suo totale carico – senza riserve ed eccezioni – ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero ai Comuni di Villa Santina e Lauco, agli utenti del servizio, a terzi e a cose.

L'I.A.A. ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione con primaria compagnia assicurativa, per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Il massimale unico di tale polizza per danni a terzi dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00), per sinistro e anno, senza sottolimiti per lesioni personali e danneggiamenti materiali a cose.

L'I.A.A. si obbliga a tenere attiva la polizza, attraverso il regolare pagamento dei premi e delle regolazioni, per l'intera durata dell'appalto, impegnandosi a comunicare alla S.A. eventuali disdette o avvicendamenti della Compagnia assicurativa. L'I.A.A. prende atto che la presenza di esclusioni contrattuali che limitassero la portata della garanzia assicurativa oppure l'applicazione da parte della Compagnia di franchigie e/o limiti d'indennizzo resteranno a suo totale carico, restando la medesima comunque impegnata al risarcimento dell'intero danno cagionato alla S.A. o a terzi.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni arrecati a terzi dai prodotti trattati nell'espletamento del servizio ivi compresi, a titolo esemplificativo e non limitativo, quelli preparati, conservati e somministrati, ferma restando la responsabilità della ditta anche per eventuali danni maggiori.

Copia della polizza verrà presentata alla S.A. entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà avvenire.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dalla S.A. o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla I.A.A. per la richiesta di risarcimento.

ART. 10 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'I.A.A. non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. La S.A. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

ART. 11 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente Capitolato. Possono essere subappaltati unicamente i servizi di manutenzione e pulizia, analisi di laboratorio (alimenti, superfici, attrezzi), formazione del personale.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara ai sensi del D.Lgs n. 50/2016, deve necessariamente essere autorizzato dalla S.A. a pena di nullità. Il subappalto non comporta alcuna modifica agli obblighi ed agli oneri dell'I.A.A., che rimane unico responsabile nei confronti della S.A. di quanto subappaltato.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- l'I.A.A., in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- l'I.A.A. deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 gg. prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- con il deposito del contratto di subappalto l'I.A.A. deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D.Lgs. n. 50/2016, nonché la documentazione comprovante l'assenza in capo al subappaltatore delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- non deve sussistere, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i..

Si intendono inoltre richiamate tutte le ulteriori disposizioni e prescrizioni previste dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 12 - PREZZO DEL PASTO E SUA REVISIONE PERIODICA

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'I.A.A a seguito dell'avvenuta aggiudicazione. All'inizio dell'anno scolastico, presso tutte le scuole interessate dal presente servizio, per brevi periodi, viene richiesta l'erogazione della sola merenda; in tal caso la S.A. riconoscerà all'I.A.A. un compenso pari al 10% del prezzo offerto dall'I.A.A. per il pasto completo.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dalla S.A. all'I.A.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Il prezzo unitario del pasto è soggetto a revisione periodica facendo riferimento alla variazione percentuale calcolata dall'ISTAT dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati del mese di dicembre rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

ART. 13 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati in relazione al numero di pasti/merende effettivamente prodotti e distribuiti e al prezzo risultante dall'offerta.

Le relative fatture elettroniche verranno emesse mensilmente e saranno liquidate, previo riscontro della loro regolarità, entro il termine di 30 giorni dal loro ricevimento al protocollo del Comune di Villa Santina.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'I.A.A. e quant'altro dalla stessa dovuto.

Resta espressamente convenuto che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospesa dall'I.A.A; qualora quest'ultima si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto dalla S.A. mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare all'I.A.A. con lettera raccomandata A.R. o PEC.

ART. 14 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'I.A.A. è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Pertanto, al momento della sottoscrizione del contratto, l'I.A.A. comunica alla S.A. gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Inoltre, l'I.A.A. inserisce nei contratti sottoscritti con gli eventuali subappaltatori una apposita clausola con la quale gli stessi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010 e s.m.i..

ART. 15 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Qualora l'I.A.A. non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, i contratti stipulati si risolvono di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

ART. 16 - PENALITÀ

Nel caso in cui il servizio oggetto del presente Capitolato venisse svolto in maniera imprecisa, non accurata o non a regola d'arte e comunque in maniera non conforme a quanto previsto dalle norme di legge e dal presente Capitolato, le inadempienze saranno tempestivamente segnalate per iscritto (a mezzo PEC o raccomandata A.R.), invitando l'I.A.A. ad ovviare alle negligenze e inadempimenti contestati entro il termine che verrà fissato caso per caso.

Ove, in esito al procedimento di cui al comma precedente, siano accertati, da parte della S.A., casi di inadempimento contrattuale, salvo che non siano dovuti a causa di forza maggiore, la stessa si riserva l'applicazione di penali in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille

dell'ammontare netto contrattuale e comunque complessivamente non superiori al dieci per cento dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale inadempimento sotto il profilo del pregiudizio arrecato alla regolare esecuzione del servizio e del danno d'immagine provocato alla S.A. e/o al Comune di Lauco, oltre che al valore delle prestazioni non eseguite o non esattamente eseguite, salvo il risarcimento del danno ulteriore. L'applicazione delle penali sarà formalmente comunicata all'I.A.A. a mezzo PEC o raccomandata A.R..

In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio oggetto del presente Capitolato la S.A. potrà provvedervi d'ufficio con proprio personale o ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'I.A.A. inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida da intimarsi a mezzo PEC o lettera raccomandata A.R..

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

L'I.A.A. avrà tempo 8 (otto) giorni dal ricevimento della raccomandata A.R. o PEC per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dalla S.A., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre il limite dieci per cento dell'ammontare netto contrattuale, si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.A.A..

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che la S.A. è tenuta ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale la S.A. può procedere alla risoluzione del contratto.

Il recupero delle penalità da parte della S.A. sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto all'I.A.A. nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

ART. 17 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto la S.A. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare in 8 giorni il termine entro il quale l'I.A.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso tale termine e valutate non accoglibili le giustificazioni addotte, la S.A. risolve il contratto mediante dichiarazione comunicata all'I.A.A. con lettera raccomandata A.R. o via PEC.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per la S.A. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A.A., si procederà ad interpellare la seconda classificata (riferimento gara d'appalto) al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, la S.A. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito all'I.A.A. di ogni conseguente spesa o danno.

ART. 18 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi e/o ripetute, la S.A. avrà la facoltà di risolvere il contratto con comunicazione inviata all'I.A.A. a mezzo lettera raccomandata A.R. o via PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A.A. e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 cod. civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., le ipotesi di seguito indicate:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento nei confronti dell'I.A.A.;
- messa in liquidazione o casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.A.;
- abbandono dell'appalto;
- motivi di pubblico interesse e/o necessità;

- casi di infezione o intossicazione o tossinfezione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile al dell'I.A.A.;
- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolo in materia di sicurezza e prevenzione, igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A.A. anche a seguito di diffida della S.A.;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati (n. 3 stipendi) nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori autorizzati;
- cessione del contratto a terzi;
- totale delle penali annue superiore al 10% del totale del contratto;
- variazione di destinazione d'uso dei locali messi a disposizione per il servizio, senza preventiva autorizzazione della S.A.;
- utilizzo ripetuto (3 volte al mese per 6 mesi in un anno solare) di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti.

La risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo comporta inoltre che l'I.A.A. non potrà partecipare alla successiva gara per i servizi di ristorazione indetta dalla S.A..

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'I.A.A. al risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la S.A. avrà la facoltà di riaffidare il servizio secondo quanto stabilito nell'articolo precedente, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'I.A.A. con il quale il contratto è stato risolto.

All'I.A.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la S.A. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Titolo III PERSONALE

ART. 19 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'I.A.A. dovrà garantire personale in quantità e qualifica tali da raggiungere risultati ottimali in termini di prestazione del servizio, di sicurezza sul lavoro e igienicità nella lavorazione delle derrate.

Il personale addetto ai centri cottura dovrà essere adeguatamente formato come previsto dal reg. 852/2004 e succ.mod.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolo, l'I.A.A. avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che venissero eventualmente emanate durante il corso del contratto, comprese le norme regolamentari d'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto la ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti nazionali di lavoro e negli accordi locali integrativi.

L'I.A.A. dovrà ogni anno inviare al Servizio Scolastico Educativo copia della documentazione comprovante l'effettivo pagamento dei salari e contributi previdenziali e assistenziali.

Le unità lavorative andranno assunte con priorità tra i dipendenti dell'impresa uscente.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere all'I.A.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'I.A.A provvederà alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Il personale dovrà essere dotato di apposito vestiario da indossare durante le ore di servizio, eventuali DPI dovranno essere utilizzati nel caso in cui fosse ritenuto necessario a seguito della valutazione dei rischi di cui al D. Lgs. 81/2008.

Titolo IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

ART. 20 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Il menù base e le tavelle con le grammature per la produzione dei pasti sono riportati nell'allegato 2 al presente Capitolato, che ne forma parte integrante. Le grammature e il menù potranno subire variazioni su richiesta dell'S.A. e previa approvazione dell'Azienda Sanitaria di riferimento. Inoltre si impegna, in caso di ripetuto non gradimento di alcune derrate (pane) o preparazioni/ricette, a sostituirlo con altra fornitura o altra preparazione mantenendo l'alimento base.

ART. 21 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, in particolare alla reg. CE 1169/2011 e successive modifiche.

ART. 22 – NORME MERCEOLOGICHE E IGIENICHE

Gli alimenti dovranno corrispondere a quanto indicato nell'allegato 1 del presente capitolo. L'I.A.A. deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal reg. 852/2004 e successive modifiche.

ART. 23 - DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO ALLE CONTRIBUZIONI DI CUI ALLA L.R. N.15/2000 e succ. mod ed int.

La Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini e lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Friuli Venezia Giulia, con la legge regionale n. 15/2000 e succ. mod ed int., ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali all'interno dei servizi di ristorazione collettiva e la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni gestori delle mense scolastiche..

Per ottenere i contributi di cui sopra, i Comuni nella preparazione dei pasti devono utilizzare prevalentemente almeno una delle seguenti tipologie di materia prime:

- a) produzioni ottenute da coltivazioni biologiche e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio del 24.06.1991 e s.m.i. e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19.01.1999, provenienti per almeno il 20% da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnico produttiva in Regione;
- b) prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionale di cui all'art. 8, comma 1 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998, n. 173), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione;
- c) prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione.

La prevalenza di tali prodotti si riferisce alla percentuale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti, nell'arco del precedente anno, che deve essere superiore al 60 percento della spesa dichiarata dall'I.A.A. per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura.

Al fine di consentire alla S.A. di ottenere i contributi in argomento, sono escluse dalla gara di appalto del servizio di ristorazione scolastica i soggetti partecipanti che non propongano prevalentemente i prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CE) n. 2092/1991 e succ. mod., e del regolamento (CE) n. 1804/1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole n. 350/1999 o prodotti DOP, IGP o STG. I prodotti devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CEE) n. 2092/1991, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati, o agli altri regimi di certificazione e controllo identificati dal proprio provvedimento di tipicità di certificazione DOP, IGP o STG.

A tale scopo le aziende interessate dovranno dichiarare espressamente la sussistenza di tale requisito.

Costituisce, altresì, causa di decadenza dal contratto, la fornitura da parte della I.A.A. di prodotti indicati alle lett. a), b) e c) del presente articolo in percentuale pari o inferiore al 60% del totale della spesa dichiarata dall'I.A.A. per l'acquisto delle derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura.

L'I.A.A., oltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dalla stazione appaltante, sarà tenuta a presentare entro la fine anno solare una dichiarazione da cui risulti la spesa per l'acquisto dei prodotti indicati alle lett. a), b) e c) di cui al presente art. utilizzati per confezionamento dei pasti nell'anno solare di riferimento, nonché la spesa complessiva per l'acquisto di tutti i prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti ed il rapporto percentuale tra i due valori, riferiti all'anno solare.

L'I.A.A. sarà tenuta inoltre a collaborare con la S.A., senza alcun aggravio di costi, nella realizzazione delle iniziative di cui all'art. 3 della L. R. 15/2000 e succ. mod ed int.

ART. 24 - DIETE SPECIALI

1. La S.A. si farà carico di raccogliere le richieste di dieta speciale presentate dalle famiglie dei minori, con relativo certificato medico (diagnosi e alimenti da evitare) e le trasmetterà prontamente all'I.A.A. tramite e-mail.

2. L'I.A.A., sotto la propria responsabilità, dovrà entro 2 giorni consecutivi dalla richiesta elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

3. La preparazione delle diete deve avvenire secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.A.A. e sotto la supervisione di una dietista individuata dall'I.A.A., della quale dovrà essere trasmesso alla S.A. il curriculum vitae e che dovrà garantire la propria presenza presso i plessi scolastici di Villa Santina e Lauco per un minimo di h. 1 mensili ciascuno.

4. Come per il menù scolastico, anche per le diete speciali deve essere garantita la sicurezza igienica e nutrizionale, ovvero favorire un menù vario e il più possibile sovrapponibile a quello del resto della popolazione scolastica. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nella tabella merceologica (allegato 1).

ART. 25 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, "PRANZI AL SACCO"

La S.A. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Azienda sanitaria competente per territorio e con l'I.A.A. ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.A.A. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai centri riferenziali (es. gite). Per il trasporto del pranzo al sacco dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del pranzo al sacco:

- merenda (come da menù)
- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- tovagliolo di carta
- n. 2 panini imbottiti in modo diverso: prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).

Per gli utenti delle Scuole Secondarie di 1° Grado e per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini (due tipologie di imbottitura) realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

- N.1 frutto di stagione lavato
- N.1 succo di frutta in tetrabrick da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo.

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

ART. 26 - RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Qualora richiesto dalla S.A., l'I.A.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i centri refezionali, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

Titolo V

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 27 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L'I.A.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.

L'I.A.A. deve facilitare la consumazione della frutta da parte degli alunni e deve pertanto provvedere a lavare la frutta e sbucciare e porzionare la frutta destinata agli utenti più piccoli (alunni scuola infanzia di Lauco).

Nella distribuzione diretta ai tavoli, riservata agli alunni della scuola dell'infanzia di Lauco e delle scuole primarie di Lauco e Villa Santina, si devono eseguire le seguenti operazioni:

- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente tovaglie lavabili/tovagliette all'americana e tovagliolo in materiale non riutilizzabile, che dovranno essere forniti dall'I.A.A.. Tali materiali non dovranno riportare pubblicità e/o marchi commerciali ad eccezione di quello dell'I.A.A.
- porre sui tavoli, in corrispondenza di ciascun utente, un panino e le posate in metallo da utilizzarsi in funzione del menù del giorno. Il pane potrà essere collocato in cestini e, su indicazione degli insegnanti, potrà eventualmente essere posto in tavola al termine della somministrazione del primo piatto
- posizionare almeno una bottiglia/caraffa di acqua da 1,5 litri ogni 5 utenti e provvedere alle successive integrazioni
- eseguire la distribuzione mediante i carrelli e/o i banchi termici, sui quali verranno unicamente poste le vivande messe in distribuzione
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola, salvo che tale modalità sia da escludere per motivi di sicurezza
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, somministrando a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto preparato (salvo diverse indicazioni da parte della S.A.)
- la distribuzione del secondo e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo
- la frutta lavata potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata.
- durante la consumazione dei pasti deve essere garantita la pulizia dei tavoli ed il ritiro dei piatti utilizzati presso ciascun commensale.

Al termine del pasto dovranno essere effettuate le pulizie della sala di ristorazione scolastica, compresa l'eliminazione dei rifiuti.

Gli alunni della scuola secondaria di primo grado di Villa Santina verranno serviti dal personale dell'I.A.A. presso il bancone collocato all'interno del centro cottura, consegnando a ciascun alunno i piatti con le pietanze. Gli alunni della scuola secondaria di primo grado verranno serviti in due turni.

ART. 28 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti dal personale dell'I.A.A. nei locali ad uso refettorio, salvo quanto previsto dal precedente art. 34 relativamente agli alunni della scuola secondaria di primo grado di Villa Santina. Nel caso in cui si rendesse necessaria la distribuzione dei cibi direttamente nelle aule scolastiche ove avvengono le lezioni, gli addetti alla distribuzione, prima dell'inizio della somministrazione, dovranno sanificare i banchi, apparecchiarli e a servizio concluso, sanificarli nuovamente, avendo cura di rimuovere eventuali residui di cibo presenti nell'area di servizio.

ART. 29 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI

L'I.A.A. è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno. Presso ogni centro refezionale dovrà inoltre essere disponibile la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle pietanze previste nel menù da porzionare dopo la cottura.

ART. 30 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento al Reg. CE 852/04, alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i, al Reg. CE 178/2002 e s.m.i., alle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”*- 2010, nonché a quanto previsto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Titolo VI **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

ART. 31 - PULIZIE

L'I.A.A. deve predisporre un piano di sanificazione di locali e attrezzature e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso i centri cottura con proprio personale e presso i centri refezionali; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto, che dovrà essere affisso presso i centri cottura di Villa Santina e Lauco, compilato giornalmente e consegnato alla S.A. all'inizio del mese successivo a quello delle rilevazioni.

In particolare le operazioni di pulizia da eseguire quotidianamente presso i centri refezionali consistono in:

- sparecchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i centri refezionali;
- pulizia servizi igienici del personale del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici.

ART. 32 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE

- Tutti i detersivi ed i disinfettanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alle concentrazioni e alle temperature indicate sulle confezioni.
- L'I.A.A. deve provvedere a fornire, presso i centri cottura e ogni centro refezionale, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di lavaggio, pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza. L'utilizzo di confezioni anonime di detergenti e disinfettanti è vietato; pertanto dovranno essere forniti prodotti in confezioni originali o regolarmente etichettate, di capacità adeguata alle esigenze del servizio.
- Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ART. 33 - SCELTA DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

L'I..A.A. dovrà assicurare il perfetto stato di igiene dei locali e delle attrezzature di proprietà della S.A., provvedendo alla loro sanificazione quotidiana.

Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico dell'I.A.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio di attrezzatura e/o prodotti da parte del suo personale dipendente.

ART. 34 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ED ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

L'I.A.A., per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi al Regolamento (CE) n. 1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento *REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals*).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

* il nome della sostanza o del preparato

* il nome ed indirizzo della ditta produttrice o distributrice

* frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione

* consigli riguardanti l'utilizzazione del prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

Tutti i prodotti dovranno essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

ART. 35 - DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 36 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

ART. 37 - RIFIUTI

Il personale addetto alla somministrazione, al termine del pasto, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto nel regolamento comunale di Villa Santina e Lauco per la gestione dei rifiuti urbani e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore.

La raccolta dei rifiuti all'interno dei centri refezionali dovrà avvenire in contenitori dotati di coperchio a comando non manuale, all'interno dei quali dovranno essere posti gli specifici sacchi (l'acquisto e la fornitura dei sacchi è a carico dell'I.A.A.).

Il personale al termine delle attività ed in ogni caso ogni volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti i centri refezionali e le cucine.

Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio a pedale, e devono essere fornite dall'I.A.A. ove le stesse non risultino presenti o adeguate, per numero o tipologia o stato d'uso, alle necessità del servizio.

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

ART. 38 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

I servizi igienici e gli spogliatoi annessi ai centri cottura e ai centri refezionali devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Gli armadietti a doppio scomparto, qualora non risultassero in idoneo stato d'uso e/o in numero sufficiente, dovranno essere forniti o integrati dall'I..A.A.

Per la pulizia delle mani, l'I.A.A. deve prevedere la fornitura di sapone liquido e di asciugamani monouso che dovranno essere collocati in appositi dispenser.

Titolo VII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 39 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'I.A.A. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio oggetto dell'appalto;

- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 40 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo all'I.A.A. al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Per l'esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro della S.A., l'I.A.A. si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del D.Lgs. 81/2008, a coordinarsi e cooperare con la S.A.. Inoltre, l'I.A.A. si obbliga a partecipare a eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dalla S.A..

L'I.A.A. dovrà trasmettere, entro dieci giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, il D.U.V.R.I. (allegato E al disciplinare) debitamente aggiornato, che costituirà allegato al contratto di appalto e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.

ART. 41 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

La S.A. comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'I.A.A. deve comunicare alla S.A. il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 42 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'I.A.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei centri cottura e dei centri refezionali, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal piano di sicurezza.

ART. 43 - PIANO DI EVACUAZIONE

L'I.A.A. dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio ed alle disposizioni predisposte dalla S.A. e/o dai datori di lavoro delle sedi nelle quali opera. Il personale dell'I.A.A., previa formazione, sarà inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

Titolo VIII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 44 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA S.A.

E' facoltà della S.A. effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i centri cottura e i centri refezionali per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A.A. alle prescrizioni contrattuali dei presenti Capitolo.

L'I.A.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della S.A. per esercitare i controlli stabiliti.

ART. 45 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (Azienda sanitaria territoriale, NAS, ecc.);
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dalla S.A.;
- la Commissione Mensa: se richiesto dalla S.A., l'I.A.A. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno periodicamente organizzate. L'I.A.A., qualora fosse richiesto, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori eventualmente autorizzati dalla S.A., idoneo vestiario (camici e copricapi monouso, sovrascarpe), da indossare, durante la visita ai centri cottura gestiti con proprio personale; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 46 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dalla S.A., i membri della Commissione Mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.A..

Il personale dell'I.A.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dalla S.A.;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell'I.A.A. e successivamente forniti ai tecnici incaricati dalla S.A. o alla Commissione Mensa.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'Azienda sanitaria che dai laboratori di soggetti incaricati dalla S.A.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. I tecnici specializzati incaricati dalla S.A. effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

Nulla può essere richiesto alla S.A. per la quantità di campioni prelevati.

ART. 47 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Titolo IX PRIVACY E CONTROVERSIE

ART. 48 - TRATTAMENTO DATI E ACCESSO DATI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003:

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto pubblico e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione e relativamente al servizio oggetto dell'appalto.

2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

3. Il trattamento sarà effettuato sia con modalità manuali che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

5. Soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L. 241/90 e s.m.i. secondo la disciplina di cui al regolamento approvato con D.P.R. n. 184/2006, oltre che nei termini indicati all'art. 15 del D. Lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione consentirà l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche di gara, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, ad eccezione delle parti coperte da segreti tecnici/commerciali non autorizzate con motivata e comprovata dichiarazione ed espressamente specificate in sede di presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti della cui documentazione viene richiesto l'accesso, salvo il disposto del comma 6 dell'art. 53 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 49 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia legale che possa sorgere in dipendenza del presente contratto il Foro competente è quello di Udine.

ALLEGATI FACENTI PARTE DEL PRESENTE CAPITOLATO

Caratteristiche merceologiche

Menù base e tabella grammature