



COMUNE DI PAULARO

PROVINCIA DI UDINE

CAPITOLATO PER L'APPALTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, PER LA MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (MEDIE ED ELEMENTARI), IVI COMPRESA LA PULIZIA DEI LOCALI DI PERTINENZA DEL SERVIZIO STESSO. ANNI SCOLASTICI 2019/2020 E 2020/2021

ART. 1 – SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

A FORNITURA DERRATE ALIMENTARI:

Fornitura di tutte le derrate (alimentari) necessarie per il funzionamento della cucina della mensa scolastica presso l'Istituto Comprensivo di Scuola elementare e media “Jacopo Linussio” di Paularo, sito in Via Roma, n. 37, ove si preparano i pasti per gli alunni delle scuole medie ed elementari (primarie e secondarie), come di seguito **indicativamente** specificato:

scuola elementare:

Alunni ed insegnanti accompagnatori n. 79 per cinque rientri a settimana

scuola media:

Alunni ed insegnanti accompagnatori n. 57 per tre rientri a settimana

per un totale di 566 pasti a settimana.

totale pasti per i due anni scolastici N. 36.224.

I quantitativi suindicati non impegnano l'Ente, potendo essere variati in più o in meno in relazione alla presenza degli utenti o a qualsiasi altra causa (es. modifica orario scolastico). Pertanto i prezzi di aggiudicazione non sono soggetti ad alcuna variazione a seguito di modifica dei menzionati quantitativi.

B PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI:

I pasti verranno pure preparati e distribuiti, (tramite “self – service” tradizionale) dal personale dell'impresa aggiudicataria, nei locali della mensa presso l'Istituto Scolastico.

C PULIZIA DEI LOCALI DI PERTINENZA DEL SERVIZIO STESSO. PULIZIA E DISINFEZIONE

1. Il personale del GESTORE dovrà provvedere alla:

- pulizia e disinfezione, dopo ogni uso delle attrezzature che sono in contatto diretto con gli alimenti più delicati (affettatrici - tritacarne - coltelleria etc.)

- pulizia accurata a fine giornata della batteria di cucina;

- pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i piani di lavoro;

- pulizia e disinfezione, almeno una volta al giorno dei sanitari - lavabi - wc - docce;

- pulizia e disinfezione giornaliera delle griglie a terra.

2. La periodicità delle operazioni sarà ottemperata in un piano di pulizia che prevede:

a) frequenza giornaliera

- scopatura, lavaggio, risciacquatura e disinfezione dei pavimenti;

- detersione e disinfezione superfici di lavorazione degli alimenti (bilance, utensilerie, piani di lavoro, contenitori, affettatrici, pentolame, caldaie, lavelli etc.);

- raccolta e sgombrò delle immondizie;

- sanificazione degli spogliatoi e dei servizi igienici;

- pulizia e disinfezione delle griglie a terra.

- pulizia e riordino tavoli refettori, anche se non utilizzati.

b) frequenza settimanale

- disincrostazione e lavaggio con detergenti alcalini, dei forni cappe aspiranti, friggitrice.

- lavaggio, con appropriati detergenti disinfettanti e risciacquo delle piastrelle di rivestimento della cucina, degli armadi, celle frigorifere, porte, finestre e lampade;

- smontaggio, lavaggio e risciacquo dei filtri delle cappe di aspirazione; sanificazione del magazzino derrate alimentari;

- detersione e sanificazione delle celle e armadi frigoriferi;

c) frequenza mensile

- pulizia di tutti i vetri interni, esterni e relativi serramenti;

- pulizia lavaggio e disinfezione delle superfici non direttamente visibili.

3. La prevista sanificazione sarà effettuata con prodotti rispondenti alle normative vigenti (detergenti alcalini, clorattivi, cationici neutri, disinfettanti, candeggianti) e con opportune attrezzature che garantiscono la massima efficienza (idropulitrici, atomizzatori, etc.) a totale carico del GESTORE.

4. Le aree interessate dai servizi sopra descritti che dovranno essere mantenute in perfetto ordine riguardano l'intera superficie destinata alla ristorazione e servizi annessi.

La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà inoltre attuare un sistema documentato di autocontrollo dell'igiene (H.A.C.C.P.) così come previsto dalla normativa in vigore.

ART. 2 - ULTERIORI ADEMPIMENTI

Oltre alle prestazioni di cui all'Art. 1), all'impresa incaricata è possibile richiedere l'effettuazione delle campionature sulle materie prime o sul prodotto finito, su richiesta e indicazione dell'Amministrazione Comunale, per analisi merceologiche, chimico fisiche e microbiologiche da effettuarsi presso un laboratorio adibito ai sensi di legge.

Ogni onere derivante è posto a carico dell'impresa incaricata.

ART. 3 – PERSONALE ADDETTO ALLA GESTIONE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'appaltatore si deve avvalere di proprio personale qualificato impiegandolo sotto la sua esclusiva responsabilità.

Tale personale è a completo carico dell'appaltatore che deve provvedere, secondo la vigente normativa, alla corresponsione delle retribuzioni, al pagamento degli oneri previdenziali,

assicurativi e fiscali, nonché ad ogni altro adempimento, prestazioni, obbligazioni inerenti il rapporto di lavoro secondo le leggi ed i contratti vigenti, restando esclusa ogni e qualsiasi responsabilità da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore si impegna ad osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione.

ART. 4 - SEDI

Salvo variazioni che verranno tempestivamente comunicate, la sede interessata al servizio è la seguente:

- Cucina presso l'Istituto Comprensivo di Scuola elementare e media "Jacopo Linussio" di PAULARO - VIA ROMA, N- 37.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E TABELLE DIETETICHE

Il Gestore è responsabile dell'approvvigionamento delle derrate alimentari.

Nell'eventualità che qualsiasi tipo di derrata non sia accettabile la stessa dev'essere immediatamente ritirata e sostituita a cura e spese del Gestore.

La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico del Gestore al quale è imputato ogni caso di alterazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli qualitativi delle derrate che devono risultare selezionate e di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche che di seguito si evidenziano:

- non potranno essere impiegati prodotti alimentari contenenti né proteine né DNA derivati da modificazioni genetiche.

A) CARNI FRESCHE

Tutte le carni dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti CE oppure ad essi equiparati. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti.

- Carni bovine: fresche refrigerate. Se si tratta di mezzene o quarti devono provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, classificati per la conformazione con la lettera "E" (qualità eccellente), "U" (qualità ottima) oppure "R" (qualità buona) e con "stato di ingrassamento 1 (molto scarso) o 2 (scarso)", secondo le griglie CE. Se disossate dovranno provenire da carcasse di animali con le caratteristiche segnalate per mezzene o quarti, essere confezionate sottovuoto; saranno respinte le carni all'interno della cui confezione l'eventuale liquido color rosa-rosso superi il 3% del peso netto del prodotto: I tagli consigliati sono roast-beef, scamone, pesce o gretto, noce, fesa, sottofesa, petto, punta di petto, spalla, muscolo del quarto posteriore.

- **Carni suine:** fresche, refrigerate, eventualmente disossate e confezionate sottovuoto comunque prive di grasso di copertura. I tagli consigliati sono filetto, carré, bracirole, lonza, polpa di coscia.

- **Carni di pollame:** fresche, refrigerate, di categoria A, polli eviscerati, petti e cosce di pollo, galletti, fesa e anca di tacchino, faraone intere eviscerate. Devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

- **Carni caprine e ovine:** fresche, refrigerate, di agnello e capretto. Devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve essere esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

- **Carni di coniglio:** fresche, refrigerate, conigli interi eviscerati, a pezzi o disossati. Devono essere privi di odori e sapori anomali, la pelle deve essere esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Sarà facoltà dell'ENTE far visionare da esperto qualificato le carni ancor prima del loro ingresso nella cucina o respingere quelle trovate non idonee.

Riguardo agli **hamburger** previsti nel menù, si utilizzeranno quelli surgelati.

B) SALUMI

Confezionati sottovuoto interi o affettati, gli stessi devono riportare le indicazioni previste dalla normativa in materia. Relativamente ai salumi per i quali è richiesta la stagionatura, farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione.

- **Prosciutto crudo:** di peso non inferiore a Kg. 5,5 se disossato (confezionato sottovuoto) e dai 7 ai 9 Kg. se con osso, di produzione nazionale, con stagionatura non inferiore ai 12 mesi. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, privo di odori sgradevoli o anomali.

- **Prosciutto cotto:** coscia pressata, confezionata sottovuoto senza aggiunta di polifosfati, proteine o altri derivati del latte, dovrà avere pezzatura media di 6 – 8 Kg., presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

- **Bresaola:** confezionata sottovuoto prodotta con muscoli di bovino adulto di allevamento nazionale o equino, con un minimo di stagionatura di 45 giorni.

Saranno rifiutati quei salumi grassi e quelle carni suine che presentassero principi di alterazioni.

C) PRODOTTI ITTICI

Qualora siano di facile reperimento si utilizzeranno prodotti freschi ed, in alternativa, surgelati.

I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Indicativamente si propongono:

- **Filetti** surgelati, perfettamente deliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di: nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, cernia, trota, mustella, salmone, dentice.

- **Tranci** surgelati, in confezioni originali di: pesce spada, tonno, cernia, salmone

- **Bastoncini di pesce** ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

- **Pesce conservato/pesce in scatola.**

- **Baccalà, stoccafisso.**

- **Tonno** in scatola all'olio di oliva o al naturale.

D) FRUTTA E VERDURA

Per i prodotti ortofrutticoli saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana. Gli approvvigionamenti di frutta e verdura, che perdono contenuti nutrizionali anche a seconda del tempo che intercorre tra la raccolta ed il consumo, dovranno essere più frequenti e rispettare il più possibile la stagionalità.

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno possedere le caratteristiche commerciali di categoria "prima" ed "extra", rispondere alle Norme di Qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall'I.C.E. (Istituto per il Commercio Estero).

Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a: imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale ed inoltre essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi.

La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura.

Dovrà essere assicurata una opportuna varietà, nel rispetto della stagionalità dei prodotti stessi ed in particolare:

- **aglio, cipolla, patate** non dovranno essere trattati con radiazioni gamma

- **verdure surgelate:** l'impiego di verdure surgelate deve limitarsi ai periodi di difficile reperibilità. Il Comune si riserva di escludere verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono a requisiti organolettici soddisfacenti.

- **legumi secchi:** fagioli, lenticchie, ceci, piselli, legumi misti, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

- **legumi surgelati:** fagioli, piselli, legumi misti.

Non sono ammessi i seguenti prodotti:

- conservati in scatola ad eccezione delle conserve di pomodori e dei pelati
- provenienti da paesi extracomunitari ad eccezione delle banane
- non perfettamente maturi.

E) UOVA

- **Uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate:** in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero, la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna.

- **Uova di gallina fresche:** di categoria A extra, categoria di peso “S” (piccole: meno di 53 gr.) oppure “M” (medie: da 53 gr. a 63 gr.) oppure “L” (grandi: da 63 gr. a 73 gr.) di produzione comunitaria, in confezioni originali.

F) CEREALI

- **Pane:** preferibilmente pane comune di tipo “0” o “00” o pane speciale al latte o di tipo integrale biologico, ingredienti: farina di grano tenero “0”, “00” o “integrale”, lievito, acqua, sale e anche latte nel caso di “pane al latte”.

- **Pasta:** di semola di grano duro e/o integrale biologica, dovrà essere di 1^a qualità e possedere i requisiti previsti dalla normativa in vigore.

- **Pasta all'uovo secca o fresca:** prodotta esclusivamente con semola e uova intere. La pasta fresca potrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.

- **Pasta fresca e pasta fresca ripiena:** in confezioni sottovuoto, in atmosfera protettiva o surgelate, esenti da additivi (coloranti, conservanti, ecc.) il ripieno sarà costituito esclusivamente da latticini e verdure.

- **Riso e derivati:** parboiled, semi raffinato biologico o integrale biologico, riso soffiato, fiocchi di riso.

- **Orzo:** brillato o semi raffinato biologico.

- **Sfarinati:** semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo “0” o “00”, oppure di tipo “1” biologica, farina di mais per polenta.

- **Pasta lievitata di pane:** preparata con farina tipo “0” o integrale biologica, acqua, sale e lievito di birra (in caso di impossibilità alla preparazione “casalinga”), unico grasso ammesso: olio extra vergine di oliva.

G) GNOCCHI

- **Gnocchi di patate:** freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate, farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio vegetale.

- **Gnocchi di semolino:** in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati solo con: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

H) FORMAGGI E LATTICINI

- a **pasta molle**: stracchino, robiola, crescenza, taleggio, caciotta fresca, formaggi freschi monodose con fermenti vivi esenti da additivi

- a **pasta filata**: mozzarella vaccina, mozzarella di bufala, filoni (unici ingredienti: latte, caglio, sale), provola, provolone, scamorza

- a **pasta dura**: asiago, montasio, latteria, fontina

- **stagionati**: grana padano, parmigiano reggiano, interi a pezzi e/o grattugiati. Pecorino sardo, pecorino romano, pecorino toscano

- **ricotta**: da siero di latte vaccino senza aggiunta di latte intero.

I) OLI E GRASSI

- **olio extra – vergine di oliva**: ottenuto per spremitura a freddo

- **burro**: pastorizzato, fresco

- **olio di semi di arachide**.

Il Gestore rispetterà scrupolosamente il **menù** fornito dall'Amministrazione Comunale che, unitamente alla tabella dietetica “**grammature dei generi alimentari**”, ove sono indicate le esatte composizioni e grammature da seguire, formano l'allegato n. 1) al presente capitolato.

Il menù potrà essere variato senza alcuna variazione del prezzo in relazione a disposizioni superiori oppure a seguito modifica orario scolastico (giornate in più o in meno di rientri settimanali) o previo consenso delle parti.

ART. 6 - DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà la durata di 2 ANNI SCOLASTICI e, precisamente, per gli A.S. 2019/2020 e 2020/2021 con scadenza quindi nel mese di giugno 2021.

Alla fine di tale periodo, scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora. Il contratto, inoltre, potrà essere altresì risolto in qualsiasi momento da parte dell'Ente, a mezzo di lettera raccomandata, a fronte di eventuali gravi inadempienze contrattuali da parte della impresa incaricata.

ART. 7 - INTERRUZIONI

Le interruzioni del servizio di refezione scolastica per cause di forza maggiore (es. la chiusura delle scuole per cause diverse) non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per l'Amministrazione Comunale.

In caso di sciopero del personale dipendente del Gestore, lo stesso, entro le ore 12.00 del terzo giorno precedente quello dell'evento, provvederà ad avvisare l'Amministrazione Comunale nonché il Capo dell'Istituto Scolastico.

ART. 8 - INFORMAZIONI AI COMMENSALI

Il gestore è tenuto ad esporre, in modo ben visibile, in prossimità del refettorio, il menù allegato al presente capitolato.

ART. 9 – AUTORIZZAZIONI, PERMESSI, LICENZE

Sono a carico del Gestore gli oneri per il reperimento di tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze, richiesti a norma di legge per l'espletamento dei servizi appaltati e relativi alla propria posizione di Gestore

ART. 10 – RESPONSABILITA'

Il gestore è responsabile del buon andamento di tutti i servizi assunti e della disciplina dei suoi dipendenti.

Il gestore è responsabile di qualsiasi danno e/o inconveniente causato direttamente dal personale addetto ai servizi verso l'Amministrazione Comunale ed i terzi, sollevando così l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità civile e/o penale.

A garanzia di ciò il Gestore deve produrre prima della stipula del contratto, apposita polizza assicurativa per responsabilità civile per danni a cose o persone per un massimale minimo di Euro 1.000.000,00 (unmilione/00).

ART. 11 - CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI

Anteriormente alla stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà prestare una cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo complessivo contrattuale presunto (comprensivo di I.V.A.), a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, dell'eventuale risarcimento danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicatario a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio.-

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa è obbligata a reintegrare entro 30 GG. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale ha dovuto eventualmente avvalersi. La cauzione resterà vincolata per tutta la durata del contratto ed anche dopo la sua scadenza, fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Potrà essere svincolata successivamente, con apposito atto di determinazione del responsabile del servizio.

Tutte le spese di gara e di contratto, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della impresa aggiudicataria.

ART. 12 - CORRISPETTIVI

Spetta all'Impresa aggiudicataria, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente contratto, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto. Tale corrispettivo sarà liquidato, previo visto di regolarità, dal Comune all'impresa aggiudicataria entro 60 gg. dalla presentazione delle relative fatture sulla base dei pasti effettivamente serviti nel mese di riferimento, così come risultanti dalle apposite registrazioni di servizio.

Le fatture dovranno essere emesse mensilmente, riferite al mese precedente, con l'indicazione esatta del numero dei pasti somministrati e riguardanti rispettivamente gli alunni e i docenti (o sorveglianti) delle Scuole Medie e gli alunni ed insegnanti (o sorveglianti) delle Scuole Elementari.

ART. 13 - PREZZI

Il corrispettivo netto contrattuale, attualmente fissato in Euro _____ (_____) per ogni pasto fornito, più I.V.A. di legge, è sottoposto a revisione annuale a decorrere dall'anno scolastico 2020/2021, per quanto attiene al prezzo pattuito sulla base di istruttoria condotta dal responsabile del servizio in relazione ai dati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale dall'ISTAT.

La revisione, a favore sia del Gestore che dell'Amministrazione Comunale, viene accertata dal Responsabile del servizio solo se comporta un aumento o una diminuzione del prezzo netto contrattuale praticato nell'anno scolastico precedente.

Per l'anno scolastico di riferimento il prezzo revisionato rimane invariabile.

Si esclude il riferimento alla disciplina dell'istituto revisionale di cui all'art. 1664 del Codice Civile.

ART. 14 - SUBAPPALTO

L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni indicate all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 15 - DOMICILIO, RECAPITO ED UFFICIO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'Impresa è tenuta a comunicare prima dell'inizio del servizio il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi nonché eventuali successive variazioni.

ART. 16 - ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Al fine di garantire la qualità del pasto, l'uso corretto delle attrezzature esistenti, l'ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro e la corretta applicazione delle diete, il rispetto delle norme igienico - sanitarie, nonché il gradimento dei pasti offerti e l'approvvigionamento delle dispense, (Art. 1) del presente capitolato, oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'impresa aggiudicataria si impegna a provvedere:

- a) alla fornitura con regolarità - continuità delle derrate alimentari, dell'acqua potabile e degli articoli complementari necessari alla preparazione dei pasti giornalieri;
- b) alla preparazione e somministrazione dei pasti, da effettuarsi presso i locali della mensa scolastica, disponendo del proprio personale dipendente;
- c) alla completa pulizia dei locali di uso ed attinenti al servizio stesso, ivi compresa la fornitura dei materiali di pulizia nonché i lavori di piccola manutenzione ed i consumi di energia, gas ed elettricità;
- d) al pagamento di:
 - spese di combustibile e di energia per l'ambiente cucina e di ristorazione;
 - tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'esercizio del servizio;

- un canone forfetario, per ogni anno scolastico di gestione del servizio di cui trattasi, di Euro 300,00 (trecento/00) a titolo di rimborso per l'uso della struttura, macchinari e suppellettili esistenti, di proprietà del Comune;

- e) a provvedere all'ordinaria manutenzione degli impianti ed attrezzature dei locali di pertinenza del servizio stesso mentre la manutenzione straordinaria rimarrà a carico dell'amministrazione Comunale;
- f) a sostituire il materiale o gli impianti eventualmente danneggiati per colpa propria;
- g) a rispettare tutte le leggi ed i regolamenti vigenti in materia;
- h) a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivargli per il mancato adempimento degli obblighi ricadenti su di essa, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'impresa o da questa rimborsate;
- i) a relazionare periodicamente, se richiesto, sull'andamento generale del servizio oggetto del presente capitolato e sui risultati di eventuali controlli di campionatura;
- j) alla rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti e delle immondizie.

ART. 17 ATTREZZATURE E MINUTERIE D'USO.

L'appaltatore provvede ad integrare le minuterie d'uso della cucina (pentole, vassoi, mestoli, attrezzi, teglie, contenitori, sacchi per i rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quant'altro necessario per svolgere al meglio la preparazione dei piatti), di sala (piatti fondi, piani, da contorno, coppette dessert in ceramica resistente con capacità rispondenti alle grammature previste e forma ergonomica atta al miglior sfruttamento e facile lavaggio, posate inox, oliere, saliere, pepiere, caraffe in materiale resistente), nonché a fornire materiali di consumo (tovaglioli doppio velo, tovaglette copri vassoio, bicchieri, tovaglie, ecc). E' vietato l'uso di stoviglie in plastica o usa e getta salvo temporanee situazioni particolari di emergenza.

All'atto della cessazione o della risoluzione anticipata del contratto, tutte le attrezzature eventualmente approvvigionate dal gestore con i propri fondi resteranno di sua proprietà.

ART. 18 - PENALITA'

L'Impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, è tenuta al pagamento di una penalità variante:

- | | |
|-----------------------|--|
| da € 3,00 a € 6,00 | per ogni mancato pasto giornaliero causa mancata o ritardata consegna dei generi alimentari; |
| da € 80,00 a € 800,00 | per campionature delle derrate non rispondenti a quelle previste dal contratto, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività- |

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'impresa aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

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

La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate all'Impresa in via amministrativa.

ART. 19 – RISOLUZIONE ESPRESSA DELL'APPALTO

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

- grave violazione ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o regolamento relative al servizio;
- mancato rispetto recidivo del menu e frode;
- fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta Amministrativa;
- morte del titolare della ditta (solo se trattasi di ditta individuale);
- mancata concessione e/o revoca delle autorizzazioni Amministrative e/o licenze previste per l'espletamento dell'intero servizio appaltato;
- ogni altra inadempienza o fatto, che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

2 - In tali casi l'Ente sarà tenuto a corrispondere al Gestore soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

3 - La risoluzione del contratto porterà all'incameramento da parte dell'Ente del deposito cauzionale ed al risarcimento, da parte del Gestore, di ogni eventuale maggiore danno.

ART. 20 - CONTROLLO E VIGILANZA

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale ed ai competenti servizi dell'Azienda per i Servizi Sanitari N. 3 "Alto Friuli, Collinare e Medio Friuli" per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Per una maggiore funzionalità nel controllo, l'impresa aggiudicataria è obbligata a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti del caso e la relativa documentazione.

ART. 21 - REFERENTE

Referente del Comune è il Responsabile del Servizio Amministrativo.

L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare il proprio referente cui competerà l'organizzazione del servizio oggetto dell'aggiudicazione, nonché di provvedere agli eventuali adeguamenti e modificazione che saranno concordati.

ART. 22 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'impresa ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali saranno deferite alla competente autorità giudiziaria del foro di Udine.

Allegati:

- menù
- grammatura dei generi alimentari
- DUVRI