



COMUNE DI CORNO DI ROSAZZO

PROVINCIA DI UDINE

33040 CORNO DI ROSAZZO - Piazza Divisione Julia n. 1
Tel. 0432 / 759164 - Fax 0432 / 753110 - Codice Fiscale 80004750305 - Partita IVA 00481759164

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per i servizi di refezione scolastica (scuola dell'infanzia e primaria),
fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali e altri servizi similari secondari
periodo **1^a agosto 2009 - 31 luglio 2012**

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto rientra tra quelli individuati nell'allegato II B del D.Lgs. 163/06 e, pertanto, non si applicano tutte le disposizioni ivi contenute, ma soltanto quelle richiamate dall'art. 20 del suddetto decreto e quelle richiamate nel presente capitolato speciale e nel disciplinare di gara.

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione dei servizi di refezione scolastica (scuola dell'infanzia e primaria), fornitura pasti agli anziani assistiti dall'Ente, mensa per i dipendenti comunali per il periodo dal **1^a agosto 2009** al **31 luglio 2012**.

La ditta, inoltre, dovrà garantire la disponibilità all'estensione del presente appalto anche ad altri servizi similari secondari (ad es. fornitura pasti a: minori partecipanti ai centri vacanze; manifestazioni organizzate o patrocinate dal Comune di Corno di Rosazzo; ecc.).

ART. 2 - DATI BASE DI RIFERIMENTO

L'offerta deve tener conto dei seguenti dati base (i quantitativi riportati devono ritenersi indicativi in quanto suscettibili di variazioni) ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune:

a) Refezione scolastica:

- numero giornaliero di pasti: da 150 a 200
- numero complessivo pasti (3 anni): circa **90.000**
- tipo di ristorazione: tradizionale con stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione e lavaggio in loco;
- giorni di servizio: da lunedì a venerdì
- durata servizio: periodo scolastico
- tempo utile per il pasto:
 - scuola infanzia: merenda: dalle 9.30 alle 10.00 pranzo: dalle 12.00 alle 13.00
 - scuola primaria: merenda dalle 10.30 alle 11.00 pranzo: dalle 12.30 alle 13.30
- composizione pasto pranzo: secondo l'allegato menù

b) Fornitura pasti agli anziani assistiti dal Comune

- numero giornaliero di pasti: circa 10
- numero complessivo pasti (3 anni): circa **10.500**
- la distribuzione dei pasti per gli anziani è a cura dell'Amministrazione, i pasti verranno ritirati presso la cucina della scuola primaria
- giorni di servizio: da lunedì al sabato
- durata servizio: annuale
- composizione pasto pranzo: secondo l'allegato menù

c) Servizio di mensa aziendale per i dipendenti comunali

- numero giornaliero di pasti : da 2 a 8
- numero complessivo pasti (3 anni): circa **1.800**
- i pasti verranno serviti nella sala di refezione della scuola primaria
- giorni di servizio: da lunedì al sabato
- durata servizio: annuale
- composizione pasto pranzo: stesso menù previsto dalla lett. a)

d) Centro vacanze

- numero giornaliero di pasti: circa 50
- numero complessivo pasti (3 anni): circa **3000**
- i pasti verranno serviti nella sala di refezione delle scuole
- giorni di servizio: da lunedì a venerdì
- durata centro estivo: 4 settimane
- composizione pasto pranzo: secondo l'allegato menù

e) Manifestazioni organizzate o patrocinate dal Comune

- numero giornaliero di pasti: circa 200
- numero complessivo pasti (3 anni): circa **1200**
- la distribuzione dei pasti sarà a cura dell'Amministrazione, i pasti verranno ritirati presso la cucina della scuola primaria
- giorni di servizio: da lunedì a domenica
- durata manifestazione: giornaliera
- stesso menù estivo previsto alla lett. b)

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base dei prospetti presentati dagli insegnanti e dall'Amministrazione comunale.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. verrà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice

ART. 3 - TIPOLOGIA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

1. Per quanto riguarda la refezione scolastica, i pasti dovranno essere prodotti giornalmente presso la cucina ubicata nella scuola primaria, in via Valentino Ostermann, e distribuiti dal Lunedì al Venerdì presso l'adiacente refettorio e presso il refettorio della scuola dell'infanzia, in via del Donatore, con trasporto a carico della ditta aggiudicataria, secondo gli orari che verranno concordati con l'Amministrazione (indicativamente dalle ore 12.30 alle ore 13.30 per la scuola primaria e dalle ore 12.00 alle ore 13.00 per la scuola dell'infanzia).

Durante la mattina sarà distribuita una merenda nel rispetto di quanto previsto nel menù.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e comunque non dovrà superare 1 (una) ora tra la fine della preparazione/cottura e l'inizio della distribuzione.

2. La ditta aggiudicataria utilizzerà la cucina sita presso la Scuola primaria anche per la preparazione dei pasti per gli altri servizi oggetto del presente capitolato, secondo modalità che verranno concordate con l'Amministrazione. In particolare per quanto riguarda la fornitura dei pasti agli anziani assistiti dal comune questi saranno veicolati e confezionati in monoporzione.
3. Il personale della ditta aggiudicataria è tenuto a svolgere altresì tutte quelle operazioni (scodellamento, sminuzzamento, sbucciatura, ecc.) necessarie per rendere effettivamente fruibile il pasto da parte dei bambini della Scuola dell'infanzia.
4. Il pagamento avverrà in base ai pasti prenotati ed effettivamente somministrati con le modalità di cui al successivo art. 27.

ART. 4 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

1. Il pasto standard dovrà rispettare quanto previsto negli allegati menù appositamente predisposti dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 Medio Friuli:

Allegato 1) Linee guida per la preparazione dei menù scolastici;

Allegato 2) Proposta di menù per servizio pasti a domicilio;

Allegato 3) Proposta menù centri vacanze;

I menù dovranno essere aggiornati ogni anno sulla base delle indicazioni dell'A.S.S. n 4 Medio Friuli

ART. 5 - MENU'

1. La Ditta appaltatrice rispetterà scrupolosamente i menù allegati al presente capitolato per il servizio di refezione scolastica, fornitura pasti agli anziani e centro vacanze.
Per i servizi di mensa aziendale per i dipendenti comunali, la Ditta appaltatrice è tenuta a rispettare il menù previsto per la refezione scolastica mentre per gli eventuali servizi mensa in occasione di manifestazioni il Gestore è tenuto a rispettare il menù previsto per i pasti a domicilio.
2. E' tuttavia consentita una variazione del menu in casi particolari quali:
 - guasto improvviso di uno o più impianti;
 - black-out improvviso durante la preparazione e la cottura;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
 - mancata fornitura di derrate per causa di forza maggiore.
3. Eventuali variazioni qualitative del menù suggerite dalla DITTA APPALTATRICE dovranno essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale.
4. La ditta dovrà inoltre garantire la disponibilità a fornire eventuali diete alimentari per soggetti affetti da allergie, intolleranze alimentari oppure da particolari patologie (ad es. celiachia, diabete ecc.) nonché diete per motivi religiosi o ideologici/etici (vegetariani). Per le allergie, intolleranze alimentari oppure particolari patologie è necessario che l'appaltatore acquisisca, per il tramite dell'Autorità scolastica competente, specifica indicazione sanitaria rappresentata da certificazione rilasciata dai Servizi dell'Azienda sanitaria, mentre per i motivi religiosi e ideologici/etici idonea dichiarazione degli esercenti la patria potestà. Nel caso particolare della celiachia, la ditta sarà tenuta a seguire scrupolosamente le linee guida formulate dall'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.) (ad es. predisporre una linea di produzione pasti separata da quella degli altri utenti), nonché all'approvvigionamento delle derrate alimentari compatibili con il disturbo in questione.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Ente comunale.

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto potrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le allegate specifiche fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari.

ART. 6 - GRAMMATURA DEI COMPONENTI PASTO

1. La DITTA APPALTATRICE rispetterà nella preparazione dei pasti le grammature indicate negli allegati menù.
2. Tutti i pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti.

ART. 7 DERRATE ALIMENTARI

1. la DITTA APPALTATRICE sarà responsabile dell'approvvigionamento delle derrate scegliendo a propria discrezione i fornitori delle merci.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad utilizzare, per la preparazione dei pasti, prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, o 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, in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.

I predetti prodotti devono provenire almeno per il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o Unita' Tecnica Economica nella regione Friuli Venezia Giulia.

Inoltre i prodotti alimentari non dovranno contenere né proteine né DNA derivanti da modificazioni genetiche.

Le derrate dovranno essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CEE) n. 2092/1991, tramite gli organismi di controllo a cui sono abilitati, o agli altri regimi di certificazione e controllo identificati dal proprio provvedimento di tipicità (art. 2, comma 4, della L.R. 08/08/2000, n. 15);

E' fatto espresso divieto alla DITTA APPALTATRICE di:

- utilizzare gli avanzzi;
 - congelare alimenti già scongelati, materie prime e prodotti finiti;
 - inserire nel ciclo produttivo derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza;
2. Da parte dell'Ente appaltante saranno effettuati controlli qualitativi delle derrate che dovranno risultare selezionate, di qualità e possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'**Allegato 4**, appositamente predisposto dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 Medio Friuli, al presente Capitolato Speciale. Sarà cura della Ditta appaltatrice verificare e conservare le etichette/certificati attestanti la provenienza delle derrate derivanti da agricoltura biologica.
 3. Le materie prime alimentari dovranno essere consegnate presso la cucina della scuola primaria con frequenza adeguata alla natura deperibile delle stesse. Per il magazzinaggio dovranno essere utilizzati gli appositi spazi presso tale struttura, nel rispetto dei principi igienici di separazione fra i vari tipi di alimenti. Nell'eventualità che qualsiasi tipo di derrate non sia accettabile secondo quanto prima menzionato, le stesse saranno immediatamente ritirate e sostituite a cura e spese del Ditta appaltatrice.
 4. La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico della DITTA APPALTATRICE al quale sarà imputato ogni caso di alterazione.

La Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

L'impresa deve garantire la rintracciabilità delle derrate e dei pasti preparati come previsto dalla legislazione vigente.

A tale scopo, l'Impresa dovrà redigere una specifica procedura per la gestione della rintracciabilità per i servizi di ristorazione del Comune di Corno di Rosazzo secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/02

ART. 8 - ATTREZZATURE E MINUTERIA D'USO

1. Per consentire la prestazione del servizio di cui al presente capitolato, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta appaltatrice, in comodato, i locali e le attrezzature necessarie al funzionamento della mensa scolastica, garantendo la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di sicurezza, e la loro completa efficienza. Le attrezzature saranno elencate in un inventario da redigersi in contraddittorio fra le parti anteriormente alla data d'inizio del servizio.
2. I locali concessi sono destinati all'uso indicato dal presente capitolato, uso che non potrà essere variato dalla Ditta appaltatrice per nessun motivo.
3. la DITTA APPALTATRICE provvederà ad integrare la minuteria d'uso della cucina (pentole, padelle, mestoli, attrezzi, teglie, contenitori, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quanto altro necessario per svolgere al meglio la preparazione dei piatti), di sala (piatti fondi, piani, da contorno, coppette da dessert, frutta, macedonia ecc., posate inox; oliere, saliere, pepiere, caraffe in materiale resistente coordinate agli spazi ed all'estetica dei tavoli), nonché a fornire i materiali di consumo (ad es. tovagliette, tovaglioli, coprivassoio). La DITTA APPALTATRICE, in particolari circostanze derivanti da cause

di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, è tenuto ad utilizzare stoviglie e posate monouso di tipo robusto in luogo di quelle abitualmente usate nonché a fornire acqua di fonte naturale imbottigliata, senza oneri aggiunti.

4. La DITTA APPALTATRICE provvederà a dotarsi di contenitori termici a norma di legge per il trasporto dei pasti dalla cucina della scuola primaria alla scuola dell'infanzia e per il trasporto dei pasti agli anziani.
Il Ditta appaltatrice dovrà utilizzare delle modalità di trasporto dei pasti per la scuola dell'infanzia conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di corretta prassi igienica.
Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare, sia durante il trasporto sia al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione, il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore a 65° C e per quelli cotti da consumare freddi non inferiore a 10°C, mentre per i pasti veicolati con legume "refrigerato" dovrà essere assicurato il mantenimento della temperatura degli alimenti ad un livello compreso tra 0°C e 4°C.
5. Il personale addetto, durante la preparazione dei pasti, è tenuto a tenere azionati gli appositi aspiratori presenti in cucina.
6. All'atto della cessazione dell'appalto tutte le attrezzature di impianto eventualmente approvvigionate dalla Ditta appaltatrice con i propri fondi resteranno di sua proprietà, ad eccezione dei reintegri di attrezzature fornite dall'Amministrazione. La Ditta appaltatrice dovrà curarne la rimozione nel termine che sarà fissato dall'Amministrazione Comunale. In caso contrario l'Amministrazione provvederà direttamente, addebitandone le spese.

ART. 9 - PERSONALE ADDETTO ALLA GESTIONE

1. Per assicurare le prestazioni contrattuali la DITTA APPALTATRICE si dovrà avvalere di proprio personale qualificato impiegandolo sotto la sua esclusiva responsabilità. Il capo cuoco responsabile dovrà avere qualifica non inferiore alla terza; inoltre dovrà aver frequentato un corso almeno biennale presso una scuola professionale per cuochi, nonché possedere un'esperienza almeno triennale nel campo delle mense scolastiche.
Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore a 1 addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti secondo il seguente prospetto:
- da n° 1 a 40 utenti N° 1 addetto
- da n° 41 a 50 utenti N° 1 addetto
- da n° 51 a 80 utenti N° 2 addetti
- da n° 81 a 90 utenti N° 2 addetti
- da n° 91 a 120 utenti N° 3 addetti
- da n° 121 a 130 utenti N° 3 addetti
- da n° 131 a 160 utenti N° 4 addetti
- da n° 161 a 170 utenti N° 4 addetti
- da n° 171 a 200 utenti N. 5 addetti
- da n.° 201 a 210 utenti N. 5 addetti
Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
2. Tale personale sarà a completo carico della DITTA APPALTATRICE che dovrà 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 al rapporto di lavoro secondo le leggi ed i contratti vigenti restando esclusa ogni e qualsiasi responsabilità da parte dell'ENTE.
La DITTA APPALTATRICE si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta delle Amministrazioni Comunali le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, le amministrazioni segnaleranno la situazione al competente Ispettorato del lavoro.
3. La DITTA APPALTATRICE si impegna ad applicare al personale impiegato per l'esecuzione dell'appalto in argomento il CCNL di categoria (Contratto Collettivo di Categoria del settore Turismo).
4. Dovrà inoltre fornire all'ENTE APPALTANTE la lista nominativa del personale con la qualifica professionale di ciascun addetto riservando all'ENTE la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli ritenuti opportuni, nonché di richiedere alla DITTA APPALTATRICE di trasferire altrove il personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi (ad es. comportamenti che possano incidere sulla moralità professionale dell'operatore) e di provvedere alla sostituzione.
5. La DITTA APPALTATRICE dichiara, sotto la propria responsabilità, che nessuna persona esplicante attività a favore della stessa, tanto in regime di dipendenza diretta quanto in forma saltuaria di consulenza o di qualsivoglia altra natura, nonché avente interesse nelle attività della DITTA APPALTATRICE medesima, è dipendente dell'Ente. In caso di accertata sussistenza di un rapporto o di un interesse come sopra detto, il contratto potrà essere risolto su denuncia dell'Ente senza riconoscimento alcuno di eventuali prestazioni fornite e salva la facoltà dell'Ente di richiedere i danni diretti ed indiretti derivanti dalla risoluzione.

ART. 10 - FUNZIONALITÀ E QUALITÀ DEL SERVIZIO

La DITTA APPALTATRICE dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano secondo le modalità, le quantità e la qualità previste nel presente Capitolato garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dalle Amministrazioni Comunali. Il direttore del servizio dovrà mantenere un contatto costante con il referente dell'Ente Appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e gli altri uffici comunali, mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri soggetti incaricati del controllo tecnico ispettivo. Dovrà essere sempre reperibile durante le fasce orarie dell'erogazione del servizio.

In caso di assenza e/o inadempimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione all'Ente Appaltante.

ART. 11 - INFORMAZIONI AI COMMENSALI

La DITTA APPALTATRICE è tenuta ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità del refettorio il menù previsto.

ART. 12 - IDONEITÀ SANITARIA

Il personale dovrà essere periodicamente sottoposto, a tutte le visite mediche, agli accertamenti, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 recepito dal D.Lgs. 193/2007, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

La Ditta appaltatrice deve presentare, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, il Piano HACCP relativo alle procedure di autocontrollo applicate in ogni plesso.

ART. 13 - VESTIARIO

1. E' onere della DITTA APPALTATRICE fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D.Lgs 626/94 e s.m.i.. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.
2. Il personale dipendente dalla DITTA APPALTATRICE dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria ed il proprio cognome e nome.

ART. 14 - AUTORIZZAZIONI, PERMESSI E LICENZE

1. Sono a carico della DITTA APPALTATRICE tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze, richiesti a norma di legge e regolamento per l'espletamento dei servizi appaltati.
2. Di tanto se ne fa obbligo e si impegna ad ottenerli nel più breve tempo possibile.

ART. 15 - GARANZIA DI SERVIZIO

La DITTA APPALTATRICE comunque garantisce integralmente il servizio indipendentemente da ogni fattore od impedimento che dovesse intervenire.

ART. 16 - INTERRUZIONE DI SERVIZIO

1. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.
Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa Appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.
2. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Impresa Appaltatrice dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
In ogni caso l'Impresa Appaltatrice non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

ART. 17 - MANUTENZIONE ORDINARIA-STRAORDINARIA

Sono a carico della DITTA APPALTATRICE gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali, ordinaria e straordinaria delle attrezzature. Restano a carico dell'ENTE gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti di proprietà comunale.

ART. 18 - PULIZIA E DISINFEZIONE

1. Il personale della DITTA APPALTATRICE dovrà provvedere a:
 - 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. Sono a carico della DITTA APPALTATRICE gli oneri di eventuali interventi di derattizzazione o disinfestazione da insetti o altri animali che dovessero rendersi necessari nei locali della cucina e dei refettori della scuola elementare e della scuola materna.
 3. 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 detersivi alcalini, dei forni cappe aspiranti, friggitorici.
 - lavaggio, con appropriati detersivi 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.
 4. La prevista sanificazione sarà effettuata con prodotti rispondenti alle normative vigenti (detersivi alcalini, clorattivi, cationici neutri, disinfettanti, candeggianti) e con opportune attrezzature che garantiscono la massima efficienza (idropultrici, atomizzatori, etc.) a totale carico della DITTA APPALTATRICE.
 5. Le aree interessate dai servizi sopradescritti che dovranno essere mantenute in perfetto ordine riguardano l'intera superficie destinata alla ristorazione e servizi annessi.

ART. 19 - DIRITTI DI CONTROLLO

1. L'ENTE si riserva il diritto in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà di adottare, di effettuare con propri incaricati o con organismi esterni ivi compresi rappresentanti degli utenti, controlli nei locali di produzione e di consumo dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto.
2. Tali controlli a titolo esemplificativo potranno riguardare:
 - mancato rispetto di menu;
 - temperature e metodi di stoccaggio delle derrate;
 - difetto di grammatura da effettuarsi su almeno 10 campioni;
 - date di scadenza dei prodotti;
 - controllo delle derrate, ivi compresa la provenienza da agricoltura biologica;
 - pulizia ed igiene delle attrezzature e degli ambienti;
 - controllo dei prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo e la detersione;
 - controllo del personale;
 - stato d'usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti;

I rappresentanti degli utenti e/o i componenti della Commissione comunale per la mensa scolastica dei singoli plessi scolastici potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione e di deposito derrate. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo, la conformità al menù, la presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), il rispetto delle grammature e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. Qualsiasi irregolarità riscontrata andrà segnalata dal Presidente degli utenti e/o della Commissione mensa all'incaricato comunale.

Sarà cura delle Amministrazioni comunali comunicare alla ditta appaltatrice l'elenco dei membri della Commissione mensa e/o del rappresentante degli utenti dei singoli plessi scolastici. La ditta appaltatrice avrà l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del direttore del servizio, alle riunioni delle commissioni mensa.
3. Qualsiasi irregolarità verrà, dagli incaricati, segnalata all'Amministrazione Comunale per i provvedimenti del caso nei confronti della DITTA APPALTATRICE.

ART. 20 - PENALITÀ PER CATTIVA CONDUZIONE

1. La DITTA APPALTATRICE, 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.
2. Fatti salvi i casi di risoluzione del rapporto contrattuale previsti dal presente capitolato o dalla normativa vigente, ove la DITTA APPALTATRICE non attenda agli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente Capitolato è tenuto al pagamento di una penalità secondo la seguente articolazione esemplificativa:
 - a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.500,00 per ogni singola derrata difforme;
 - b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per

- buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 1.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Ente Appaltante se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;
 - d) inosservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti: € 250,00;
 - e) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termine di legge: € 1.000,00;
 - f) mancato rispetto dei criteri di rotazione dei menù : € 500,00 ad episodio.
- ovvero di ammontare pari al valore dei danni provocati per incuria nella conduzione delle attrezzature, degli ambienti, degli arredi e degli impianti.

Per tutte le ulteriori violazioni, inadempienze e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal capitolato e suoi allegati, dall'offerta e dalle leggi e dai regolamenti vigenti, sopra non richiamate, l'Ente si riserva di applicare una sanzione variante da 250,00# a 1.500,00# euro.

In caso di recidiva le sanzioni sono moltiplicate per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata;

3. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale la DITTA APPALTATRICE avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla Ditta appaltatrice.
4. Si procederà al recupero della penalità da parte dell'ENTE mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.
5. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate dall'ENTE alla DITTA APPALTATRICE in via amministrativa.

ART. 21 - RILIEVI DELLA GESTIONE

A fronte di riscontri negativi su uno o più punti citati all'art. 19 l'ENTE farà pervenire alla gestione, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro gg. 7 dalla data della comunicazione la gestione non fornirà nessuna controprova probante, saranno applicate le norme previste dall'art. 20 ed in caso di persistente recidiva si procederà alla risoluzione del contratto.

ART. 22 - RESPONSABILITA'

1. Il Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare l'ENTE da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da parte di terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.
2. Le spese che l'ENTE dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della DITTA APPALTATRICE ed in ogni caso da questo rimborsate.
3. La DITTA APPALTATRICE è sempre responsabile sia verso l'ENTE che verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.
4. Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o mezzi potessero derivare all'ENTE.
5. Deve altresì garantire l'adozione nell'esecuzione dei lavori di procedimenti e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e di terzi nel rispetto delle norme di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro.

ART. 23 - SUBAPPALTO

Resta vietato alla DITTA APPALTATRICE, sotto pena di risoluzione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale del servizio.

ART. 24 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

1. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, la DITTA APPALTATRICE si impegna a provvedere:
 - ad attuare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche profilattiche atte ad evitare inconvenienti di sorta, sia in relazione alla qualità, conservazione e somministrazione degli alimenti, sia in relazione ai requisiti del personale;
 - la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare –notifica di nuova attività, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia dal Decreto della Giunta Regionale del Friuli- Venezia Giulia n. 3160 del 22.12.2006;
 - stipulare adeguata polizza di assicurazione della responsabilità civile, per danni a terzi nell'espletamento del servizio sino al termine del contratto d'appalto. In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti. 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, a terzi, ovvero a cose, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa Appaltatrice.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni a terzi dai prodotti somministrati.

 - allo smaltimento dei rifiuti speciali convenzionandosi a ditte esterne specializzate ed iscritte a ruolo che garantiscono la perfetta regolarità di trasporto ed eliminazione in accordo alle leggi vigenti.
 - alla raccolta differenziata dei rifiuti utilizzando gli appositi contenitori messi a disposizione dell'Amministrazione comunale, nel rispetto dei criteri di raccolta e smaltimento differenziato vigenti nel territorio comunale;
 - formare professionalmente e aggiornare il personale impiegato per la preparazione, la cottura, la porzionatura, la distribuzione e il rassetto, principalmente sugli aspetti igienico sanitari secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) n.

852/2004 e dal D. Lgs. 193/2007

- presentare entro il mese di gennaio dell'anno successivo a quello di erogazione del servizio le dichiarazioni previste dalla L.R.15/2000 relative all'utilizzo di prodotti biologici, all'assoggettamento dei controlli di legge dei prodotti biologici forniti, tipici e tradizionali erogati e alla loro provenienza, almeno per il 20%, da aziende singole o associate con sede operativa o Unità tecnica economica con sede nella Regione Friuli-Venezia Giulia.
- attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es: D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 277/91, D.Lgs. 626/94, D.P.R. 459/96, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).
- attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori
- attuare il programma di emergenza fornendo il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso la Cucina comunale, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando la propria cucina di emergenza;

2. Ai fini del controllo igienico - sanitario del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare trimestralmente, a propria cura e spese, almeno tre campionature e/o tamponi sulle materie prime convenzionali (pesce) o provenienti da agricoltura biologica (ricerca di inibenti, fitosanitari, verifica provenienza da agricoltura biologica ecc.) o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico - chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. Date, tipologie, matrici specifiche dei controlli analitici saranno decisi dal Comune; i risultati di tali controlli devono quindi essere trasmessi in copia al Comune. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. Il Comune si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio attraverso personale incaricato. I risultati di tali controlli verranno successivamente trasmessi in copia alla Ditta.

All'inizio dell'appalto la Ditta comunica all'Amministrazione la sede del laboratorio di fiducia di cui si serve per effettuare le analisi sulle campionature e/o tamponi.

2. In caso di inadempienza di qualsiasi dei punti citati la DITTA APPALTATRICE sarà responsabile verso l'ENTE; il tutto con onere di ogni e qualsiasi responsabilità a carico dell'ENTE.

ART. 25 - ONERI A CARICO DELL'ENTE

In relazione al presente Capitolato l'ENTE si impegna:

- allo smaltimento dei rifiuti non speciali;
- a fornire il riscaldamento dei locali occupati nei periodi previsti dai regolamenti comunali;
- a fornire energia elettrica, gas ed acqua e quanto altro sia necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà.
- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;

ART. 26 – CORRISPETTIVI E REVISIONE PREZZI

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Il corrispettivo netto contrattuale è sottoposto a revisione dopo un anno per quanto attiene al prezzo pattuito, sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del Servizio in relazione ai dati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale dall'ISTAT ovvero dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Commercio di Udine, ai sensi dell'art. 44 della L. 724/94.

ART. 27 - PAGAMENTI

1. Con riferimento a quanto indicato nell'art. 3 del presente Capitolato, alla fine di ogni mese la DITTA APPALTATRICE dovrà comunicare all'ENTE il numero di pasti distribuiti secondo le modalità stabilite dal contratto.
2. La fatturazione dovrà avvenire sulla base dei pasti realmente serviti nel rispetto della vigente normativa.

ART. 28 - CAUZIONE E SPESE DI CONTRATTO

A) CAUZIONE

1. All'atto della stipulazione del contratto, la DITTA APPALTATRICE dovrà provvedere alla costituzione del deposito cauzionale definitivo, in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo stimato calcolato in base al numero totale dei pasti presumibili (106.500) e al costo del singolo pasto dell'offerta economica. La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare,

pena la mancata accettazione della cauzione, di obbligarsi a versare all'Ente Appaltante, su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dallo stesso, senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e di dichiarare valida la fideiussione fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale.

2. Tale cauzione va intesa a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che i Comuni dovessero eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che i Comuni dovessero pagare qualora dovessero provvedere a diversa aggiudicazione in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti della Ditta. Resta salvo per i Comuni l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Ente Appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione potrà essere versata presso la Tesoreria comunale ovvero costituita con formula fideiussoria o bancaria o polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazione regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni e dovrà contenere clausole che prevedono l'impegno a pagare l'importo della cauzione, o parte di esso, a prima richiesta dell'ENTE, senza ulteriore avviso e senza limitazioni o condizioni di sorta e nonostante qualsiasi eccezione da parte della DITTA APPALTATRICE.

B) SPESE DI CONTRATTO

1. Saranno a carico della DITTA APPALTATRICE tutte le spese di contratto, stesura, bollo, registrazione, scritturazione delle copie occorrenti alla DITTA APPALTATRICE stesso ed ai diversi Uffici, nonché tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto e successive inerenti.
2. Tutti gli oneri a carico della DITTA APPALTATRICE dovranno essere versati entro 10 gg. dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, con le modalità che saranno indicate in seguito dall'ENTE.
3. L'I.V.A. resterà a carico dell'ENTE e la DITTA APPALTATRICE dovrà addebitarla in fattura.

ART. 29 - DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto avrà validità triennale. La data di inizio del periodo contrattuale per il servizio oggetto del presente capitolato è prevista per il 1° agosto 2009 compatibilmente con la conclusione del procedimento di aggiudicazione dell'appalto; la data di scadenza è fissata per il giorno 31.07.2012.
2. Tutti i servizi aventi come riferimento gli istituti scolastici si intendono comunque riferiti alla durata dell'anno scolastico come determinata dall'Autorità Scolastica.
3. Per gli eventuali centri vacanza estivi e le eventuali manifestazioni organizzate o patrocinate dal Comune di Corno di Rosazzo la durata del servizio sarà determinata dalla suddetta Amministrazione comunale;
4. Qualora - per qualsiasi causa - il tempo pieno o quello prolungato venisse a cessare, l'Amministrazione Comunale si obbliga a darne immediata comunicazione alla Ditta appaltatrice tramite lettera raccomandata o fax.
5. La Ditta rinuncia a chiedere - in dipendenza di predetti fatti - risarcimento danni o rimborso spese.

Art. 30 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Qualora l'Impresa Appaltatrice non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dai Comuni.

Qualora per l'Ente Appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Impresa Appaltatrice in caso di risoluzione del contratto (successivo art. 32), l'Ufficio preposto dei Comuni procederà mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.

Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, l'Ente Appaltante si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART. 31 – RESTITUZIONE LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO

Alla fine dell'appalto la DITTA APPALTATRICE dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario allegato al contratto, salvo il normale deterioramento d'uso. Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo.

ART. 32 - 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 della DITTA APPALTATRICE 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;
 - mancata consegna all'Ufficio Segreteria del Comune, entro il termine perentorio di 30 giorni decorrenti dalla comunicazione dell'aggiudicazione, di copia del manuale di corretta prassi igienica (piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP) riferito specificatamente alla cucina della Scuola primaria;
 - 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;
 - abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati all'impresa del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C. C.
2. In tali casi l'Ente sarà tenuto a corrispondere alla Ditta appaltatrice 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 della Ditta appaltatrice, di ogni eventuale maggiore danno.

ART. 33 - CLAUSOLE DI DECADENZA

Il Comune ha facoltà di dichiarare decadenza del contratto qualora la Ditta appaltatrice

- **non rispetti l'obbligo di utilizzare per la preparazione dei pasti, prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, o 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, in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti;**
- **non fornisca prodotti biologici con provenienza per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o Unita' Tecnica Economica nella regione Friuli Venezia Giulia;**

ART. 34 - CONTROVERSIE

1. Per ogni eventuale controversia che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'interpretazione, esecuzione, risoluzione del presente appalto sarà competente in via esclusiva il Foro di Udine.
2. In attesa di giudizio e/o di definizione degli accordi in caso di controversia, la DITTA APPALTATRICE sarà tenuto alla continuazione del servizio secondo le condizioni tutte di cui ai presente Capitolato Speciale.

Art. 35 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

Le Amministrazioni Comunali e la ditta aggiudicataria sono tenuti al trattamento di tutti i dati personali interessati dal servizio e dal appalto stesso e /o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità con quanto previsto dal D.Lgs. 196 del 30/06/2003 a tutela della Privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo.

Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la ditta aggiudicataria sarà tenuta entro l'avvio del servizio a elaborare e concordare con il Comune un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali".

Sarà cura dell'Amministrazione comunale trasmettere alla ditta aggiudicataria la documentazione inerente le diete speciali necessaria alla corretta somministrazione dei pasti all'utenza richiedente. La richiesta di "dieta speciale" dovrà pervenire esclusivamente al servizio protocollo del comune. Stante ciò il Comune declina ogni responsabilità per moduli consegnati direttamente alla scuola o alla ditta.

ART. 36 - ALLEGATI

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato speciale, gli allegati:

- Allegato 1)** Linee Guida per la preparazione dei Menù scolastici;
- Allegato 2)** Proposta di menù per servizio pasti domicilio;
- Allegato 3)** Proposta di menù Centri Vacanze;
- Allegato 4)** Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari.
- Allegato 5)** DUVRI provvisorio;

ART. 37 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Corno di Rosazzo 12.05.2009

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI AMMINISTRATIVI
AFFARI GENERALI E ISTITUZIONALI
F.to Paolo De Sabbata
