

Servizio Sociale dei Comuni "Sile e Meduna"
Ente Gestore Comune di Azzano Decimo

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI CONFEZIONATI PER GLI
UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE DEL
SERVIZIO SOCIALE DEI COMUNI "Sile e Meduna"**

CIG 8025880DAF

CPV 55521200-0

PARTE PRIMA DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di preparazione di pasti confezionati a favore degli utenti dei Comuni facenti parte del territorio del Servizio Sociale dei Comuni "Sile e Meduna" (Comuni di Azzano Decimo, Chions, Fiume Veneto, Pasiano di Pordenone, Prata di Pordenone e Pravisdomini), di cui il Comune di Azzano Decimo è Ente Gestore.
2. Il servizio oggetto d'appalto viene realizzato nel contesto dell'attività di assistenza domiciliare finalizzata all'esigenza primaria di consentire alle persone che necessitano di sostegno, di conservare la propria autonomia di vita nel proprio ambiente familiare. Gli obiettivi perseguiti sono quelli di concorrere, assieme ad altri servizi, a mantenere, rafforzare e ripristinare l'autonomia di vita della persona nella propria abitazione e nel nucleo familiare, evitando i collocamenti impropri in strutture residenziali.
3. Il servizio consiste nella produzione ed il confezionamento dei pasti (pranzo e cena) in legume refrigerato ed in legume fresco-caldo, secondo le modalità riportate all'art. 8 e all'**allegato A**, per ogni singolo utente mediante recipienti monoporzione inseriti all'interno di contenitori isotermitici personalizzati, tutti i giorni feriali, compreso il sabato, per tutto l'anno solare; nonché del lavaggio e della disinfezione dei contenitori utilizzati per la consegna dei pasti.
4. Il servizio dovrà essere svolto in conformità al piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e applicando espressamente le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre), recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (**allegato F**).

Art. 2 DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto è di anni 3 (diconsi tre) a partire dal 01.01.2020 e fino al 31.12.2022. Al termine del contratto lo stesso scadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, né di preavviso.
2. È facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere al rinnovo dell'appalto per ulteriori tre anni, alle medesime condizioni tecniche ed economiche, salvo adeguamenti di legge.
3. La Stazione Appaltante si riserva comunque di stabilire una diversa data di inizio dell'appalto, qualora si verificassero situazioni ostative, attualmente non prevedibili, che provocassero il procrastinarsi delle procedure di gara e del conseguente appalto; in questo caso rimarrà comunque ferma la durata dell'appalto di tre anni decorrenti dalla data indicata dal provvedimento di aggiudicazione.

4. Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016, l'appaltatore è in ogni caso obbligato a garantire, anche dopo la scadenza del termine di cui al primo comma – su espressa richiesta della Stazione Appaltante e alle medesime condizioni tecniche ed economiche - la prosecuzione delle attività nel caso in cui si renda necessario garantire la continuità del servizio fino al nuovo appalto. La suddetta proroga non potrà, comunque, eccedere la durata di mesi 6 (sei) dalla scadenza del termine di cui al primo comma e per il periodo strettamente necessario al completamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente.
5. Le prestazioni oggetto del servizio potranno essere aumentate o ridotte, per eventuali nuove esigenze, fino alla concorrenza di 1/5 del costo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazioni senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs 50/2016.

**ART. 3
INIZIO DELL'APPALTO**

1. La data d'inizio dell'appalto è quella prevista al precedente art. 2. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto.

**Art. 4
CORRISPETTIVO e VALORE DELL'APPALTO**

1. Ai fini della stipulazione del contratto, il corrispettivo dell'appalto, in ragione della durata del medesimo, sarà quello relativo all'offerta prodotta dalla ditta che risulterà vincitrice, individuata secondo le modalità di cui al disciplinare di gara.
2. L'importo che verrà corrisposto alla ditta sarà quello ottenuto moltiplicando il numero dei pasti effettivamente forniti agli utenti dei Comuni del Servizio Sociale dei Comuni "Sile e Meduna" per il prezzo unitario indicato nell'offerta risultata vincitrice.
3. Ai fini della formulazione dell'offerta da parte dei concorrenti si riporta sotto la dimensione dell'utenza specificando che le quantità indicate sono relative alle medie dei pasti somministrati nel corso dei due precedenti anni e pertanto sono puramente indicative e finalizzate alla determinazione del valore dell'appalto:

Tipologia	Anno 2017	Anno 2018
Pasti a domicilio Comune di Azzano Decimo	17.194	16.145
Pasti a domicilio Comune di Chions	3.993	5.696
Pasti a domicilio Comune di Fiume Veneto	12.582	13.120
Pasti a domicilio Comune di Pasiano di Pn	5.395	5.391
Pasti a domicilio Comune di Prata di Pn	6.689	6.080
Pasti a domicilio Comune di Pravisdomini	487	237
TOTALE	46.340	46.669

4. Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato, come riportato nella tabella sopra e derivante dall'attuale organizzazione e fruizione del servizio, è indicativo e pertanto, non impegnativo per la Stazione Appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili.
5. Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati 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 dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.
6. Il corrispettivo complessivo per il periodo _____ dell'appalto oggetto del presente Capitolato, ammonta a presunti Euro _____ oltre ad IVA di legge.
7. L'importo del rinnovo relativo ai tre anni successivi è stimato in complessivi €. _____;
8. Gli oneri per la sicurezza sono stabiliti in €. 0= su tre anni.

ART. 5

REVISIONE PREZZI

1. L'importo di contratto sarà aggiornato, su richiesta dell'aggiudicatario, a partire dal secondo anno di appalto, sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile competente con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..
2. Qualora dall'istruttoria si accertasse che non siano stati determinati, né pubblicati da parte della competente Autorità costi standardizzati per tipo di servizio e fornitura, e che non siano stati elaborati da parte dell'ISTAT particolari indici concernenti il miglior prezzo di mercato, sarà utilizzato, quale meccanismo di computo per l'aggiornamento, l'incremento medio annuo dell'indice ISTAT-F.O.I., al netto dei tabacchi, per i prezzi al consumo delle famiglie degli operai ed impiegati.
3. In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi, non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile, la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.
4. Il primo aggiornamento avverrà a decorrere dal 01.01.2021.
5. In caso di rinnovo il prezzo unitario per il primo anno di rinnovo sarà pari a quello praticato nell'ultimo anno del primo periodo.

PARTE SECONDA DISCIPLINA DEL SERVIZIO

Art. 6 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. La data prevista dell'inizio dell'appalto è quella di cui al precedente art. 2. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere il servizio, anche nelle more della stipula del contratto.

2. Il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali, compreso il sabato, per tutto l'anno solare, salvo che nelle giornate di Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, ecc.
3. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un unico centro di cottura dei pasti di cui lo stesso abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.
4. Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede del Comune di Azzano Decimo tale da garantire il rispetto degli standard previsti per i tempi di consegna dei pasti dalla normativa vigente in materia.
5. Il centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci dovrà avere una capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto.
6. Il centro di cottura deve presentare i requisiti richiesti dalle norme vigenti.
7. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'approvvigionamento, all'acquisto, alla conservazione ed al controllo di tutte le derrate alimentari destinate alla preparazione, cottura e produzione dei pasti in conformità ai menù tipo elaborati e validati dall'A.A.S. n. 5 - Dipartimento di Prevenzione - SIAN – Area Igiene della Nutrizione di Pordenone.

Art. 7 MENÙ ED INFORMAZIONI AGLI UTENTI

1. Per il servizio di preparazione pasti confezionati a favore degli utenti del servizio di assistenza domiciliare del Servizio Sociale dei Comuni "Sile e Meduna" dovranno essere seguite le Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione nelle residenze per anziani – approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 66 del 19/1/2018 (**allegato B**), utilizzando esclusivamente alimenti rientranti nelle categorie indicate nell'**allegato C** "La merceologia delle materie prime", con le specifiche in esso contenute.
2. Tutti i menù devono, in sede di offerta tecnica a pena di esclusione, essere formulati e predisposti secondo le indicazioni generali, nutrizionali, di ricettazione, di struttura dei pasti, di livelli minimi di presenza di alcuni alimenti, riportate nel presente capitolato e nell'**allegato C** - La merceologia delle materie prime – e nell'**allegato D** - Grammature degli alimenti.
3. Tutti i menù devono comprendere l'elenco delle ricette, riportando per ogni ricetta: le grammature a crudo dei singoli ingredienti al netto degli scarti di lavorazione, gli allergeni contenuti, la porzionatura (peso a cotto) in relazione alle modalità di confezionamento, distribuzione, somministrazione e legame utilizzato.
4. Il menù deve essere articolato su 4 settimane, tenendo conto della stagionalità dei prodotti. Pertanto l'offerta deve prevedere 4 menù stagionali trimestrali (primavera – estate – autunno – inverno) articolati su almeno 4 settimane.
5. I menù elaborati dalla Ditta Appaltatrice, sia in fase di avvio del servizio che in corso di contratto, devono ottenere la validazione da parte del Servizio competente dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 "Friuli Occidentale", con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di attenersi alle varie prescrizioni e devono essere modificati, quando a seguito di verifica, verranno rilevate inadeguatezze qualitative e quantitative.

6. Tutti i piatti proposti devono riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti come previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Art. 8 CONDIMENTI

1. I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi saranno: olio extra vergine di oliva, olio di mais (solo per condire a crudo); olio di arachidi (solo per cuocere); burro che va usato a crudo e solo in particolari preparazioni, come mantecare il risotto, per la besciamella, nel purè di patate (che deve essere fatto con patate fresche) ed eventualmente nei dolci preparati dal cuoco (es. torte semplici); formaggio parmigiano reggiano o grana padano, erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro. Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti, ad es. glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, olii di palma e di cocco.
2. I sughi/intingoli usati per condire i primi pasti dovranno essere alternati durante la settimana privilegiando quelli a base vegetale quali: pesti (di basilico, di pomodori secchi, di rucola, ecc.), al pomodoro, al ragù di verdure, ai broccoli, ai piselli e ai legumi.
3. Gli alimenti non reperibili allo stato "fresco" possono essere "surgelati", eccetto la salsa di pomodoro e alimenti diversamente specificati (es.: frutta e verdura "fresca").
4. Tutte le preparazioni devono essere effettuate secondo quelle che vengono definite "BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE" e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, conservazione, porzionamento e distribuzione adeguati.

Art. 9 STAGIONALITÀ DEI MENU

1. I menù devono seguire la stagionalità dei prodotti orto-frutticoli e la giornata alimentare, come indicato nelle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione nelle residenze per anziani – approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 66 del 19/1/2018 (**allegato B**), devono essere di provenienza nazionale e/o di provenienza UE.
2. In occasione delle ricorrenze di Natale, Carnevale e Pasqua la Ditta aggiudicataria dovrà predisporre menù particolari e, al posto della frutta, fornire il dolce tradizionale (panettone, pandoro, frittelle, crostoli e colomba) senza alcun onere a carico della Stazione appaltante.

Art. 10

DIETE SPECIALI

1. Su segnalazione dell'assistente sociale, sulla base di apposito certificato medico, per agevolare gli utenti che abbiano particolare difficoltà di masticazione/deglutizione, può essere richiesta la frullatura/omogeneizzazione dei cibi previsti dal menu o una alternativa morbida.
2. In caso di utenti allergici o con intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, muniti di certificato medico, la Ditta Appaltatrice si impegna a preparare per questi utenti "diete speciali".
3. Per risolvere casi di particolare gravità la ditta potrà utilizzare, in accordo con l'utente o la famiglia dello stesso, anche alimenti non espressamente previsti dal presente capitolato.
4. Per ogni altro aspetto inerente i regimi alimentari particolari, si rinvia alle già citate Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione nelle residenze per anziani.

Art. 11

VARIAZIONE DI MENÙ

1. I menù elaborati e presentati in sede di gara dalla Ditta Appaltatrice ed accettati, previa verifica, dalla Stazione Appaltante non possono subire alcuna variazione. Le eventuali variazioni, che dovessero essere apportate, devono essere motivate e devono essere, di volta in volta, concordate e/o approvate dalla Stazione Appaltante.
2. È consentita, in via temporanea, una variazione di menù nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante.

Art. 12

QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

1. Le quantità da somministrare nell'ambito del servizio sono quelle previste nell'**allegato E** (Tabella di conversione crudo – cotto), in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.
2. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.
3. Al fine di garantire la verifica quantitativa delle porzioni giornalmente somministrate cotte si fa riferimento all'**allegato D** (Grammatura degli alimenti).

Art. 13

REDAZIONE E STAMPA MENÙ E COMUNICAZIONE AGLI UTENTI

1. La Ditta Appaltatrice, prima dell'inizio del servizio, deve redigere e far stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte della Stazione Appaltante, un Piano di informazione agli utenti, illustrante le caratteristiche salienti del servizio e la possibilità di scelta tra menù diversificati.
2. La Ditta Appaltatrice deve altresì stampare e riportare i menù stagionali (primaverile, estivo, autunnale e invernale), con le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni. Il numero di copie da stampare e da consegnare alla Stazione Appaltante per la distribuzione agli utenti, sarà concordato di volta in volta con l'Amministrazione medesima, con l'intesa che ad esaurimento delle copie la Ditta Appaltatrice provvederà alla successiva ristampa. Nel caso in cui nelle ristampe successive la Stazione Appaltante intendesse apportare delle modifiche, la ditta è obbligata ad apportare quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione medesima.

Art. 14

PRENOTAZIONE PASTI

1. La Stazione Appaltante provvederà alla raccolta settimanale delle prenotazioni dei pasti presso ogni singolo utente attraverso il sistema informatizzato di prenotazione predisposto con l'attuale Cooperativa gestore del servizio domiciliare. Per tanto la Ditta aggiudicataria dovrà, prima dell'avvio del servizio, raccordarsi con tale Cooperativa al fine di garantire quanto sotto indicato:
 - la prenotazione settimanale dei piatti indicati in menù, tenendo conto del regime alimentare degli utenti (dieta comune, dieta ad personam);
 - nell'ambito delle diete standard, la prenotazione esclusiva dei piatti previsti nel menù per tale tipologia di dieta;
 - qualora l'utente sia affetto da allergia o intolleranza alimentare, accertata da apposita documentazione medica, la prenotazione esclusiva dei piatti/alimenti che non contengano allergeni a cui l'utente sia allergico, pur garantendo la varietà delle pietanze;
 - la prenotazione di pietanze frullate o finemente tritate per gli utenti affetti da problemi di masticazione o altre patologie simili;
 - su richiesta del Servizio Sociale dei Comuni, la prenotazione di diete particolari per esigenze etnico religiose;
 - la gestione di eventuali disdette/variazioni.

Art. 15

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti devono possedere le caratteristiche indicate nell'**allegato B** al presente capitolato.
2. Ogni prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi

devono essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale. L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

3. I prodotti alimentari devono contenere esclusivamente gli allergeni intrinseci all'alimento stesso, qualora gli alimenti siano prodotti in stabilimenti che non garantiscano l'assenza di contaminazioni, la Ditta Appaltatrice deve sostituire tale prodotto con un prodotto idoneo a garantire l'assenza di allergeni contaminanti.
4. È tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). I pesci surgelati devono provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.
5. L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'allegato B deve essere preventivamente autorizzata dalla Stazione Appaltante, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

Art. 16

TIPOLOGIE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Nel rispetto di quanto previsto dal DM 25 luglio 2011 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", devono essere rispettate tutte le caratteristiche merceologiche dei prodotti di seguito indicate:

Per **prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per **prodotto da "sistemi produzione integrata"** si intende un prodotto ottenuto e certificato secondo la norma di riferimento nazionale UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali" che si applica a tutti i vegetali destinati al consumo umano o animale.

I prodotti non certificati secondo la norma UNI 11233:2009 non saranno accettati.

Per **prodotti "tipici"** si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006 e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006.

Per **prodotto "tradizionale"** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30 aprile 1998 n.173 e D.M. 8 settembre 1999 N. 350, facendo riferimento all'elenco nazionale aggiornato dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del MIPAF e all'Elenco aggiornato valido per il Friuli Venezia Giulia.

Prodotto del Mercato Equo e Solidale - Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;

- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori. I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair" o equivalente.

Prodotto a marchio AQUA ("Agricoltura Ambiente Qualità") secondo le disposizioni previste dalla legge regionale FVG n° 21/2002).

Prodotti "locali" (prodotti agroalimentari le cui intere filiere produttive - dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione - sono realizzate entro il territorio della regione Friuli Venezia Giulia). I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere i seguenti:

- tutte le verdure in scatola, tutte le verdure surgelate, pasta di semola di grano duro, uova pastorizzate, riso, yogurt, budino, gelato, carne bianca (tacchino, pollo), legumi secchi, olio di oliva, olio extra-vergine di oliva;
- tutto il merluzzo e il salmone (uno o l'altro), che devono essere presenti in tutti menù almeno una volta alla settimana, o da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile;

I **prodotti provenienti da "sistemi produzione integrata"**, ovvero tipici (DOP, IGP o STG) ovvero PAT, specificatamente richiesti per ogni preparazione del menù, debbono essere i seguenti:

- tutti i formaggi (escluso f. spalmabile), tutti i salumi, vino, polenta (identificare altri prodotti per garantire il 20% in peso)

Art. 17 GARANZIE DI QUALITÀ DEL SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO e STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

1. Il servizio di preparazione di pasti confezionati a favore degli utenti dei Comuni facenti parte del territorio del Servizio Sociale dei Comuni "Sile e Meduna" deve essere gestito con il minimo impatto sull'ambiente; per tale motivo la Ditta Appaltatrice deve mantenere valida la certificazione ISO 14001 (o la registrazione EMAS), richiesta come requisito di partecipazione alla gara per tutta la durata dell'appalto.
2. La ditta appaltatrice deve, altresì, fornire alla Stazione Appaltante l'elenco dei propri fornitori di materie prime, informando puntualmente la stessa di ogni eventuale variazione successiva, e deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Stazione Appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia di qualità e alle caratteristiche merceologiche di cui all'**allegato B** al presente Capitolato, nonché dichiarare che i fornitori adottano il piano aziendale di autocontrollo, ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004, CE 178/2002 e del D.Lgs. 193/07.
3. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazioni.

4. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione; è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione:

- verdura fresca: T° inferiore a +12°C;
- salumi e formaggi stagionati: T° inferiore a +8°C;
- uova: T° inferiore a +4°C;
- latte pastorizzato: T° inferiore a +4°C;
- latticini freschi: T° inferiore a +4°C;
- carni bovine, suine, ecc.: T° inferiore a +4°C;
- pollame, conigli: T° inferiore a +4°C;
- carni già cotte: T° inferiore a +4°C;
- pesce surgelato T° inferiore a -18°C.

Art. 18 IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. I Regolamenti CE 178/2002 – 852/2004 e 853/2004, prevedono l'obbligo dell'autocontrollo, con procedure di registrazione e sorveglianza dei processi produttivi, atte a garantire la salubrità e la commestibilità del prodotto finale.
2. Relativamente alle derrate impiegate per la produzione dei pasti, la Ditta Appaltatrice deve predisporre ed attivare una procedura che preveda la registrazione giornaliera dei dati utili alla rintracciabilità di ogni materia prima/semilavorato/prodotto finito utilizzato.
3. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Art. 19 MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

1. Per la preparazione dei pasti la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente e dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 "Friuli Occidentale".
2. I menù, le grammature e le caratteristiche merceologiche devono far riferimento alle linee guida regionali per la ristorazione nelle residenze per anziani. Inoltre la Stazione appaltante, in accordo con l'Azienda sanitaria, si riserva la facoltà di apportare nel corso del tempo, variazioni nel menù senza che questo comporti costi aggiuntivi;
3. Per la preparazione dei pasti, la Ditta appaltatrice deve utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche indicate nell'**allegato B** ed osservare le seguenti modalità di cottura:
 - le verdure devono essere cotte al vapore o al forno o lessate in abbondante acqua;
 - tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, con l'ausilio dell'abbattitore, sono:
 - la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (l'abbattimento va eseguito entro 30 minuti raggiungendo al cuore del prodotto i + 10°C entro 2 ore dalla cottura e la refrigerazione, in recipienti idonei, deve avvenire alla temperatura di + 4°C);

- cottura di paste al forno e sughi (stesse modalità di cui sopra);
 - sono da evitare la precottura, la sovracottura e la soffrittura dei cibi;
 - la minestra in brodo, proposta come primo piatto, normalmente s'intende di brodo di carne o vegetale;
 - i pasti preparati devono comunque rispettare il dettato della normativa vigente, sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, sia per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti ed il mantenimento della catena del freddo;
 - è vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua;
 - le pietanze cotte vanno mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura superiore ai 65°C;
 - ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio extravergine di oliva;
 - per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox.
4. La Ditta Appaltatrice dovrà inoltre tenere in considerazione per la fornitura dei pasti le seguenti indicazioni:
- deve essere favorito l'utilizzo di prodotti tipici (es. spezzatino con la polenta) e a filiera corta (es. hamburger e polpette di trota prodotti da aziende di allevamento e lavorazione provinciali), oltre che a prodotti nazionali;
 - dovranno essere utilizzati prodotti nazionali con riferimento al pollame, alla frutta e verdura, alla pasta e ai cereali a chicco;
 - le uova di gallina fresche dovranno essere prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "M";
 - per insaporire i cibi, utilizzare spezie ed erbe aromatiche (basilico, origano, etc.) sia fresche che secche; ridurre il consumo di sale, che deve essere esclusivamente iodato;
 - le carni bovine e suine devono avere provenienza da animali allevati e macellati in Italia;
 - per quanto riguarda il latte e derivati, dare preferenza ai prodotti a km 0; in particolare la mozzarella sarà prodotta con latte italiano, caglio e fermenti lattici;
 - far riferimento alle Linee guida dell'AAS5 per quanto riguarda le diete speciali per patologia, corredate da certificati medici;
 - nel caso in cui la Stazione Appaltante faccia la scelta di fornire anche pasti vegetariani e/o vegani, si fa riferimento alle linee guida dell'A.A.S. n. 5, in cui sono previsti i legumi, quale alimento sostitutivo delle proteine animali nell'ambito dei prodotti generalmente inclusi in capitolato;
 - nel caso di preparazione di affettati di tacchino per coloro che hanno richiesto una dieta diversa per motivi culturali o religiosi che sostituisce un affettato (es. esempio il prosciutto cotto), per tutti gli altri commensali dovrà essere garantito il prodotto originariamente previsto (il prosciutto cotto e non l'affettato di tacchino);

- con riferimento al pesce, sono accettati i bastoncini di pesce prefritti e sono accettati i filetti di trota macinati o in polpette;
- è accettato solamente il sugo di pomodoro convenzionale;
- l'aggiunta di olio o burro avverrà, ove possibile, a cottura ultimata; invece spezie ed aromi subiranno il regolare processo di cottura;
- di preparare il purè con patate fresche lessate nella giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata di utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- le verdure da consumare crude debbano essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- di consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- di somministrare la razione di carne e di pesce possibilmente in un'unica porzione;
- di evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

5. Inoltre è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti;
- utilizzare cibi parzialmente cotti;
- effettuare la macinazione delle carni presso il centro cottura;
- detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menù settimanale.

6. Non devono essere utilizzati:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- olio di semi di palma e di cocco;
- liofilizzati;
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo.

7. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti.

8. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, e solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di 4° C entro le successive 2 ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

9. Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura della Ditta aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
10. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
11. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica, o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, antibiotici, ormoni, pesticidi, ecc.).
12. Per quanto attiene ai parametri microbiologici, si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 20
RICICLO

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati e non distribuiti.
2. Qualora presentata come offerta migliorativa, la Ditta Appaltatrice deve attivarsi per il recupero del cibo avanzato (porzioni preparate e non somministrate) e per la sua consegna ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi di quanto previsto dalla Legge 155 del 2003 (legge del "Buon Sammaritano") e del provvedimento 166 del 2016 (legge "Gadde").
3. Alla Ditta Appaltatrice compete l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro. Lo stesso deve altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.

Art. 21
CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta Appaltante deve prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 g di ciascuna preparazione gastronomica componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, con indicazione della data e dell'ora di confezionamento e conservarli in frigorifero alla temperatura di +4°C o in cella frigorifera a - 18° C per 72 ore successive, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.
2. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.
3. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
 - secondo piatto: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
 - contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.).
4. Trascorso il termine di conservazione senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

Art. 22

CONFEZIONAMENTO DEI PASTI e RITIRO CONTENITORI

1. Il confezionamento dei pasti in monoporzione deve avvenire all'interno di recipienti coperti con appositi coperchi isolanti, inseriti a loro volta all'interno di contenitori isotermitici (di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto), in grado di mantenere la temperatura e la qualità degli alimenti ottimale, sia per pietanze calde che fredde.
2. I contenitori devono essere idonei ai sensi della normativa vigente, con caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. Tali attrezzature devono consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che deve essere non inferiore a +65°C fino al momento del consumo e dei cibi da consumarsi freddi non superiore a +10°C fino al momento della consegna (art. 31DPR n. 327 /80). In particolare devono essere applicate le disposizioni di cui al reg. CE 852/2004.
3. Tali contenitori devono essere personalizzati per ogni utente e devono riportare all'esterno un'etichetta con le seguenti indicazioni:
 - Utente destinatario a mezzo di codice/numero, a tutela della riservatezza dei dati;
 - Indirizzo e n. giro consegna;
 - Tipo di dieta/preparazione gastronomica presente all'interno del contenitore.
4. I contenitori preparati dovranno essere pronti entro gli orari stabiliti d'intesa con la Stazione Appaltante e verranno ritirati direttamente presso il centro di cottura dal personale assistenziale preposto della Cooperativa incaricata alla consegna.

Art. 23

LAVAGGIO STOVIGLIE

1. La Ditta Appaltatrice si obbliga a ricevere dal personale assistenziale preposto alla consegna dei pasti, gli appositi contenitori con i recipienti sporchi in occasione della consegna del giorno successivo.
2. La Stazione Appaltante non risponde di eventuali danneggiamenti o smarrimenti dei contenitori.

3. La Ditta Appaltatrice procederà giornalmente ad effettuare il lavaggio e la disinfezione dei recipienti e dei contenitori negli appositi locali verificando, ad ogni lavaggio, che tutto il materiale utilizzato sia integro e in buono stato di conservazione, provvedendo alla sostituzione di quello usurato e danneggiato.
4. Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti biodegradabili, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire a contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detersione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

Art. 24

GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

1. La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.
2. L'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato deve essere garantita anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della Legge 12/6/1990 n. 146. La Ditta appaltatrice deve garantire almeno il contingente previsto dagli accordi stipulati tra organizzazioni sindacali e rispettive categorie a norma della legge succitata.
3. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta appaltatrice deve darne preavviso al Comune almeno 5 (cinque) giorni prima della data interessata.
4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata ad un massimo di 2 giorni.
5. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sospendere temporaneamente il servizio in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.
6. La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per la Stazione Appaltante l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta appaltatrice delle spese a tale scopo sostenute dalla Stazione Appaltante stessa.

Art. 25

MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

1. La Ditta affidataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in conformità alle indicazioni qualitative previste nel presente capitolato.

2. La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
3. La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

Art. 26

CONTROLLO DI PROCESSO

1. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del Regolamento 852/2004/CE.
2. Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, il centro cucina deve essere dotato di uno o più abbattitori di temperatura dimensionati alle proprie capacità produttive.
3. La Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche ai laboratori di analisi esterni. L'Impresa, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di aver ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Reg. CE n. 178/02, concernenti la rintracciabilità dei prodotti alimentari. La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'autocontrollo igienico; le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione della Stazione Appaltante presso il centro di cottura, così come le registrazioni previste dal piano di autocontrollo igienico.
4. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.
5. Come previsto dal Regolamento 852/2004/CE, la Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo alla Stazione Appaltante.

Art. 27

RIFIUTI, SCARTI E OLI ESAUSTI

1. Nel rispetto di quanto previsto dall'obbligatorio piano di autocontrollo H.A.C.C.P., non potranno essere tenuti presso nessun locale gli avanzi derivanti dalla preparazione dei pasti, né riutilizzati, se non previa documentazione autorizzativa del loro possibile reimpiego per attività di altra natura (assistenziali, donazione a Struttura per custodia animali, etc.) nel rispetto delle normative vigenti e dandone tempestiva notizia alla Stazione Appaltante.

2. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta prima dello scarico, o dal disoleatore, dovranno essere trattate in conformità alle normative vigenti.
3. Dovrà essere fornita all'Amministrazione appaltante copia delle autorizzazioni rilasciate alle Ditte che effettuano per conto della Ditta affidataria il servizio di smaltimento di cui trattasi.
4. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione, nel rispetto delle norme igieniche e delle modalità in atto presso il Comune ove ha sede il centro di cottura (raccolta differenziata).
5. Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi sono pieni, e puliti a fine servizio. I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio. I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

Art. 28

REQUISITI DEL PERSONALE

1. Per l'effettuazione del servizio deve essere impiegato personale qualificato alle dipendenze della Ditta Appaltatrice, avente le idoneità sanitarie.
2. L'organico adibito al servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta aggiudicataria come numero, mansioni e livello.
4. La responsabilità ed il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato o con verificata e comprovata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
5. Il personale addetto a manipolazione, preparazione e confezionamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale. Il numero delle persone impiegate dalla ditta appaltatrice deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo e ordinato.
5. Tutto il personale impiegato per il servizio deve conoscere le norme di igiene della produzione e le altre norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal riguardo il personale impiegato deve essere formato adeguatamente dalla Ditta appaltatrice.
6. Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dalla ditta appaltatrice.

Art. 29

REFERENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

1. L'aggiudicatario deve individuare e comunicare per iscritto al Comune, entro 15 giorni dall'aggiudicazione della gara:
 - un responsabile referente per l'appalto, avente una qualifica professionale adeguata a svolgere tale funzione, cui verrà affidata la direzione e il coordinamento dell'esecuzione del servizio e che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione;
 - le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
2. Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto, ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.
3. Lo stesso deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune. In caso di sua assenza o impedimento, l'aggiudicatario deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Ufficio competente dell'Amministrazione Comunale.
4. Le generalità e i recapiti telefonici del Responsabile dovranno essere comunicate per iscritto unitamente all'elenco del personale incaricato.

Art. 30

FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

1. Il personale impiegato per il servizio deve non solo essere formato professionalmente, ma tenuto in aggiornamento permanente dalla Ditta aggiudicataria, che si impegna ad espletare entro il primo semestre della durata del presente contratto, corsi di aggiornamento in particolare delle seguenti materie:
 - alimentazione e salute;
 - alimentazione ed ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - igiene degli alimenti;
 - pulizia e disinfezione;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - stagionalità degli alimenti.
2. Dell'effettuazione di tale corso dovrà essere data informazione all'Amministrazione.

Art. 31

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI LAVORO

1. L'aggiudicatario è tenuto ad ottemperare verso il personale proprio e di terzi a tutti gli obblighi che derivano dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, sicurezza ed assicurazioni sociali, prevenzione infortuni, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.
2. In particolare, l'appaltatore applica al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore impegnandosi ad osservare tutte le norme anche dopo la scadenza nei contratti stessi e fino al loro rinnovo.
3. I suddetti obblighi vincolano la ditta aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
4. Eventuali aumenti contrattuali previsti dal CCNL per il personale (presenti e futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.
5. La Ditta appaltatrice solleva il Comune da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio. In caso di accertata inottemperanza degli obblighi previdenziali e assicurativi, il pagamento del corrispettivo sarà sospeso fino a dimostrazione della regolarità della posizione della Ditta, con esonero da qualsiasi responsabilità per la Stazione Appaltante a proposito del tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per la Stazione Appaltante di ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi del presente capitolato.

ART. 32

CLAUSOLE SOCIALI

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 33

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA DEL LAVORO – DVR

1. Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicataria è obbligata, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, ad attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.).
2. La Ditta è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale copia del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto ai sensi dell'Art.17 secondo i contenuti dell'art. 28 del D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii. e relativo alle specifiche attività svolte in virtù del contratto stipulato con la Stazione Appaltante.
3. L'aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione comunale, all'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:
 - nome e qualifica del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
 - nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza nominato dai lavoratori;
 - nomi e qualifiche della squadra di emergenza e di pronto soccorso, restando implicito che, poiché ciascun mezzo costituisce luogo di lavoro degli addetti, ogni addetto operante sui mezzi dovrà aver seguito specifico corso di formazione in materia di primo soccorso e gestione delle emergenze/antincendio;
 - dichiarazione da cui risulti che i lavoratori impiegati operano nel rispetto delle norme in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro e che utilizzano attrezzature e dispositivi di protezione individuali idonei al lavoro;
 - dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione dei servizi commissionati e/o appaltati, e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli.

Art. 34

VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

1. Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione pasti, verificando anche la qualità delle prestazioni.
2. Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio della Stazione Appaltante, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta appaltatrice verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

3. Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
4. La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
5. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi competenti.

Art. 35
ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

1. Sono a carico della ditta appaltatrice, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato:
 - approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione delle derrate alimentari;
 - preparazione, cottura e confezionamento dei pasti giornalieri;
 - preparazione e confezionamento pasti per diete, per i soggetti a regime alimentare particolare (diete speciali, diete etico religiose, ecc.);
 - gestione ed organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
 - assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
 - adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e della cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi;
 - ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata.

La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie all'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà infine porre in essere un programma di interazione e comunicazione con gli utenti che si affianchi all'ordinario raccordo tra la Stazione appaltante e cittadini, in merito alle dinamiche e alle problematiche connesse con l'espletamento del servizio.

PARTE TERZA ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE

ART. 36

GARANZIE

1. Anteriormente alla stipulazione del contratto, la Ditta appaltatrice dovrà prestare una cauzione definitiva del 10% del valore contrattuale, valevole per tutta la durata dell'appalto, a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto.
2. La cauzione viene prestata a garanzia delle obbligazioni assunte e del pagamento di eventuali penalità comminate, nonché delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per responsabilità della Ditta aggiudicataria, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.
3. La somma depositata a titolo di cauzione deve essere immediatamente reintegrata in caso di utilizzo, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di trattenere sulle fatture da liquidare alla ditta appaltatrice l'importo delle penali comminate.
4. Per le modalità applicative dell'istituto della cauzione, si richiamano integralmente le disposizioni di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 37

RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONE

1. L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione, preparazione, conservazione e consegna dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.
2. Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con i terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.
3. L'aggiudicataria, in particolare, si assume ogni responsabilità in merito all'applicazione e all'osservanza delle regole igieniche, secondo il metodo HACCP, in tutto il ciclo di operazioni necessarie e poste in essere per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
4. La ditta ha l'obbligo di stipulare, per l'intero periodo dell'appalto e con scadenza 31.08.2024, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, utenti e persone incaricate al controllo del servizio, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, prevedendo almeno i seguenti massimali:
 - € 500.000,00= per danni a cose
 - € 5.200.000,00= per danni a persone
5. Copia della polizza verrà presentata al Comune di Azzano Decimo – Ente Gestore del Servizio Sociale dei Comuni "Sile e Meduna" prima dell'inizio del servizio, e comunque prima della stipula del formale contratto.

ART. 38

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. La stipula del contratto deve avvenire non prima di trentacinque giorni ed entro sessanta giorni dalla comunicazione di aggiudicazione della gara, a seguito conclusione positiva della verifica dei requisiti; il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa, dal responsabile del competente servizio e dal rappresentante delegato alla firma da parte dell'impresa.
2. Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno per un nuovo esperimento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno sul deposito provvisorio, ed incamerando la parte residua di quest'ultimo.
3. Il presente capitolato e l'offerta costituiscono parte integrante del contratto.

ART. 39

ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente Capitolato.

ART. 40

DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione Comunale, prima dell'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione del contratto con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del servizio.
2. Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

ART. 41

OBBLIGHI DEL GESTORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Il presente appalto è soggetto alle disposizioni recate dall'articolo n. 3 della Legge 13 agosto 2010, n.136, e successive modificazioni e integrazioni, in merito agli obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.
2. L'appaltatore assumerà, pertanto, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.

ART. 42

LIQUIDAZIONE E PAGAMENTO CORRISPETTIVI

1. Il corrispettivo contrattuale rimane definitivamente stabilito nell'importo risultante dall'offerta e sarà liquidato su presentazione di regolari fatture mensili posticipate intestate al Comune di Azzano Decimo, quale riepilogo dei pasti somministrati giornalmente e dalle quali dovrà risultare il numero di pasti forniti nel mese, distinti per Comune.
2. La fatturazione dovrà riportare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente consegnati agli addetti per la distribuzione, come risultanti dalle bolle di consegna/documenti di trasporto che giornalmente devono accompagnare le forniture.
3. L'Amministrazione accetterà solo fatture trasmesse in forma elettronica riportanti il "Codice Univoco Ufficio" **UFNWW7**.
4. La fattura elettronica dovrà indicare: Codice Identificativo Gara (C.I.G.), estremi dell'impegno contabile (numero e data determinazione di impegno). Ai sensi dell'art. 25, comma 3, del D.L. 66/2014, non si potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche che non riportano i dati sopra indicati.
5. Il pagamento dei corrispettivi, fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni oggetto del contratto, confermata dal responsabile unico del procedimento, e la verifica della correttezza contributiva (DURC) da parte del Comune, sarà effettuato a mezzo bonifico entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento.
6. Dal pagamento dovuto sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienze a carico della ditta oltre agli eventuali debiti riscontrati nel D.U.R.C..
7. L'avvenuto pagamento, in ogni caso, non equivale al riconoscimento di regolarità delle prestazioni, restando l'Amministrazione comunale libera, in ogni tempo entro la scadenza del contratto, di accertare eventuali inadempienze.
8. L'aggiudicatario non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dalla mancata presentazione della fattura con le modalità di cui al presente articolo, o dall'espletamento di obblighi normativi necessari a rendere esecutivo il pagamento, o dalla mancata regolarità dell'esecuzione del servizio.
9. L'eventuale ritardo nel pagamento non potrà essere giusta causa di risoluzione anticipata del contratto da parte dell'aggiudicatario, il quale è tenuto a continuare il servizio fino alla scadenza prevista nel presente contratto.
10. Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'oneri a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

ART. 43

SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

1. La Stazione appaltante potrà sospendere, fatta salva l'applicazione di eventuali penalità, il pagamento del corrispettivo alla Ditta, se alla stessa verranno contestate, nelle more del pagamento, inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni, e fino a che la stessa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

Art. 44

SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO

1. Non è ammesso il subappalto dei servizi previsti dal presente capitolato ai sensi dell'art. 35, comma 4 della L.R. 31 marzo 2006, n. 6, pena la revoca dell'affidamento e l'applicazione delle sanzioni previste dalla medesima legge
2. Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.
3. Per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto si applicano le disposizioni della parte II – Titolo V del D.Lgs 50/2016.

ART. 45

RISCONTRO ALLA CHIUSURA DEL PRIMO ANNO DI SVOLGIMENTO DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

1. A conclusione del primo anno di svolgimento del rapporto contrattuale, l'Ente Gestore procede ad una complessiva verifica dell'adempimento al contratto di appalto.
2. L'Amministrazione si riserva l'insindacabile facoltà di dichiarare decaduto l'aggiudicatario nel caso in cui questo sia incorso nell'applicazione di quattro penali. Laddove ne fosse dichiarata la decadenza e, pertanto, risolto il contratto, l'Amministrazione può, senza vincolo di sorta, affidare i servizi al secondo (o successivo) classificato, ovvero indire una nuova procedura ad evidenza pubblica.

Art. 46 PENALI

1. Per il presente contratto, alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto, si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone alle quali l'Amministrazione Comunale riserva particolari cure e garanzie:

a) Standard merceologici e nutrizionali

€ 1.000,00

- per ogni caso di mancato rispetto degli standard previsti (derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza) dall'allegato B - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- per ogni caso di mancato rispetto dell'impiego di materie prime di qualità superiore (prodotti biologici, DOP, a marchio AQUA, a Km 0, ecc.) offerti in sede di gara.

€ 3.000,00

- per ogni caso di rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione.

b) Quantità e ritardi delle forniture

€ 250,00

- per mancato rispetto delle grammature, verificato sulla media di 5 (cinque) porzioni;
- per ogni caso di ritardo/anticipo superiore ai 15 min., rispetto agli orari stabiliti,

€ 600,00

- per ogni caso di ritardo/anticipo nella consegna dei pasti superiore ai 60 min.;

€ 1.000,00

- per ogni pasto non consegnato rispetto al numero dei pasti ordinati.

c) Rispetto del menù

€ 150,00

- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;

€ 5.000,00

- per ogni violazione di quanto stabilito dal menù, a seguito di diniego di variazione da parte del Comune.

d) Indici igienico-sanitari

€ 150,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;

€ 350,00

- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per ogni caso di mancato rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di non conformità alle operazioni di preparazione e cottura degli alimenti;
- ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dalla Stazione Appaltante per eseguire i controlli di conformità;

- per ogni caso di utilizzo di contenitori per la veicolazione dei pasti a domicilio non corrispondenti a quanto previsto dal presente Capitolato, salvo quando espressamente richiesti dal Servizio Sociale per situazioni particolari.

€ 600,00

- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi non patogeni;

€ 1.000,00

- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi patogeni.

da € 5.000,00 ad € 10.000,00

- per ogni caso di infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare

e) Personale

€ 600,00

- per assenza del Supervisore o del suo sostituto superiore a 3 giorni senza intervenuta sostituzione.

f) Varie

€ 600,00

- per inosservanza degli orari previsti nell'erogazione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- per mancato preavviso di sciopero, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal capitolato;
- per ogni giorno di ritardo dell'inizio della gestione rispetto a quanto stabilito dalla Stazione Appaltante, imputabile alla Ditta aggiudicataria;

2. E' comunque fatta salva, ove prevista, l'azione penale per i reati di cui agli artt. 355, 356 e 515 del C.P.

3. In ragione alla già illustrata delicatezza del servizio, la Stazione Appaltante ritiene equo stabilire un livello annuale massimo di tolleranza di tre inadempimenti per i punti sopra indicati.

4. Superati detti limiti, per ogni inadempienza, l'appaltatore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 100% del valore della prestazione del giorno nel Comune ove l'inadempimento è accertato.

5. Dopo il sesto inadempimento annuale per tutti punti indicati al comma 1°, il Comune avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

6. Entro 5 (cinque) giorni da quando ne è venuta a conoscenza, la Stazione Appaltante, tramite PEC o altra comunicazione che comprovi l'avvenuta consegna, farà pervenire per iscritto alla Ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate.

7. Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza o di irregolarità la Ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova giustificativa, a giudizio insindacabile della Stazione Appaltante saranno applicate le penali previste.

Art. 47
RISOLUZIONE CONTRATTUALE

1. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:
 - a) rilevanti motivi di ordine pubblico;
 - b) constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede di offerta;
 - c) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
 - d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - e) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
 - f) reiterati episodi di incuria igienica;
 - g) apertura di una procedura di fallimento, o altra procedura concorsuale, a carico della ditta appaltatrice, salvo le eccezioni di cui all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016;
 - h) condanna definitiva per un delitto che comporti l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
 - i) cessione dell'attività ad altri;
 - j) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
 - k) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla ditta dal capitolato o dal contratto, reiterato impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
 - l) mancata reintegrazione della cauzione definitiva;
 - m) violazione del segreto d'ufficio e della tutela della privacy.
2. In detti casi il Comune, previa diffida ad adempiere, comunicata ai sensi dell'art. 1454 del C.C., oltre a ritenere la cauzione, ha facoltà di ritenere risolto di diritto il contratto senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna e salvo restando comunque il risarcimento al Comune dei danni da questo patiti in ragione delle suddette inadempienze e per le maggiori spese che il Comune dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto delle prestazioni, sia in caso di nuovo appalto.
4. Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi i servizi in danno dell'impresa inadempiente.
5. Nel caso di non accettazione ad eseguire il servizio da parte della ditta seconda in graduatoria, l'affidamento avverrà tramite procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.
6. L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazioni dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

7. All'impresa inadempiente saranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante (con riferimento al numero dei pasti previsto).
8. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione Comunale sui beni dell'impresa.

Art. 48
FACOLTA' DI RECESSO

1. L'Ente appaltante, nel caso di variazioni notevoli e rilevanti degli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o organizzativi riguardanti i servizi affidati, qualora ragioni di pubblico interesse lo impongano, compresa la gestione dei servizi stessi tramite personale dipendente o altre forme organizzative, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di sei mesi, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo. Restano salvi tutti i poteri di autotutela decisoria per motivi di legittimità o di opportunità sopravvenuti e di autotutela sanzionatoria in caso di inadempienze, dopo opportuna verifica in punto di interesse pubblico concreto ed attuale e in attuazione dei principi di continuità, inesauribilità, di accelerazione, di buon andamento dell'azione amministrativa.
2. Qualora l'aggiudicatario dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di penale. Verrà inoltre addebitata all'aggiudicatario, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

PARTE QUARTA DISPOSIZIONI VARIE

ART. 49 TUTELA DELLA PRIVACY

1. Per quanto concerne il trattamento dei dati personali e sensibili effettuati dall'affidatario nello svolgimento del servizio, questi assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, ai sensi dell'art. 28 Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR).
2. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'affidatario è tenuto a mettere in atto tutto quanto prescritto dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), dal D.Lgs. 196/2003, dai provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali e dai codici deontologici; dovrà inoltre osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Servizio sociale dei Comuni.
3. L'affidatario è tenuto a formare i propri dipendenti e ad attuare modelli di organizzazione – protocolli di azione così che siano attuati comportamenti in linea con quanto previsto dall' art. 83 D.Lgs. n. 30.06.2003 n. 196 e smi. Le imprese concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 e ss. del D.Lgs. in questione.
4. L'appaltatore procede al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dalla Stazione Appaltante e comunque in modo che ne sia garantita la sicurezza. A tale fine farà riferimento alle misure di sicurezza prescritte dal precitato D.lgs. 196/2003 e s.m.i. e al Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), puntualmente trasfuse e adattate alla propria organizzazione aziendale. Si impegna a osservare e a far osservare ai propri dipendenti, incaricati, collaboratori ed eventuali volontari e tirocinanti, l'assoluta riservatezza rispetto a tutti i dati e a tutte le informazioni di cui ha conoscenza nello svolgimento del servizio, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento dal medesimo designati. L'appaltatore non può comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso, non può conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. Tutti i materiali raccolti, prodotti e progettati ai fini della gestione del servizio ed attività oggetto del presente capitolato, nonché i materiali cartacei e non, le banche dati e gli archivi, dovranno essere trattati secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di privacy (D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e Regolamento Europeo 2016/679). Detti materiali sono di esclusiva proprietà dell'Amministrazione appaltante e al termine dell'incarico dovranno essere forniti entro il termine perentorio di 10 (dieci) giorni sia in versione cartacea che in versione informatica.
5. La Stazione Appaltante non risponderà dei danni provocati dalla violazione degli obblighi del presente articolo.

6. Qualora gli utenti del servizio conferiscano direttamente propri dati personali, anche sensibili, agli operatori dell'appaltatore, il medesimo deve:

a) soddisfare gli adempimenti di cui al D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e smi e Regolamento Europeo 2016/679;

b) trasferire tempestivamente alla Stazione Appaltante la banca dati nella quale sono state archiviate le informazioni acquisite.

**ART. 50
DOMICILIO LEGALE**

1. A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta elegge domicilio presso la sede legale del Comune di Azzano Decimo (PN).

**ART. 51
FORO COMPETENTE**

1. Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere sull'applicazione e sull'esecuzione del presente contratto è di competenza del Foro di Pordenone.

**ART. 52
NORME FINALI**

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni legislative vigenti in materia.

2. L'aggiudicatario è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'affidamento e durante il rapporto contrattuale.

3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al paragrafo precedente.

4. L'appaltatore si intende, in particolare, obbligato all'osservanza:

- delle leggi e dei regolamenti relativi all'assicurazione dei propri dipendenti presso l'INPS e l'INAIL e di tutte le disposizioni regolanti le assunzioni;
- di tutte le leggi e le norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e degli adempimenti conseguenti.