



COMUNE DI CODROIPO

Provincia di UDINE

COPIA

DETERMINAZIONE N. 192 DELL'AREA ISTRUZIONE CULTURA, TEMPO LIBERO E SPORT

Reg. Gen. N° 1002

Oggetto: ISTRUZIONE: PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO DEL COMUNE DI CODROIPO. ANNI SCOLASTICI 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025; DETERMINAZIONE A CONTRARRE, APPROVAZIONE DOCUMENTI DI GARA E ASSUNZIONE SPESA PER CONTRIBUTIONI A.N.A.C.

L'anno **duemilaventuno** il giorno **trentuno** del mese di **dicembre**

II TITOLARE DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA ISTRUZIONE CULTURA TEMPO LIBERO E SPORT

PREMESSO che con ordinanza n. 132 del 24.10.2019 il Sindaco ha conferito l'incarico di Responsabile di Posizione Organizzativa dell'Area Istruzione Cultura Tempo Libero e Sport alla dott.ssa Sonia Azzurra Pellizzoni;

RICHIAMATA la deliberazione consiliare nr. 9 del 05.05.2021 con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione per il triennio 2021-2023, e le successive modificazioni intervenute;

RICHIAMATA anche la deliberazione giuntales nr. 82 del 10.05.2021 con il quale sono state assegnate le risorse ai responsabili di servizio, e le successive modificazioni intervenute;

PREMESSO che attualmente il servizio di ristorazione scolastica è gestito mediante contratto di appalto, affidato alla ditta CAMST Soc. Coop. a.r.l. con sede in via Tosarelli n. 318 a Castenaso di Villanova (BO) e che il relativo contratto risulta essere in scadenza alla data del 31/12/2021

RICHIAMATI, in ordine al radicamento in capo al precedente Ente della competenza all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, i seguenti atti normativi:

- la Legge Regionale 30 marzo 2018, n. 13, recante "Interventi in materia di diritto allo studio e potenziamento dell'offerta formativa del sistema scolastico regionale", con particolare riferimento all'art. 3, c. 2, lett. b);
- il Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 63, recante "effettività del diritto allo studio attraverso la definizione delle prestazioni, in relazione ai servizi alla persona, con particolare riferimento alle condizioni di disagio e ai servizi strumentali, nonché potenziamento della carta dello studente, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera f), della legge 13 luglio 2015, n. 107", con particolare riferimento all'art. 2, c. 1, lett. b).

RITENUTO pertanto di dover provvedere all'allestimento delle procedure ad evidenza pubblica per garantire la continuità del servizio per gli anni scolastici venturi, in coerenza con la programmazione dei servizi approvata con deliberazione C.C. n. 6 dd 05/05/2021;

VISTO il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recante "Codice dei Contratti Pubblici", di seguito denominato per brevità "Codice";

VISTA la L. 120 Legge 11 settembre 2020, n. 120, di conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali", d'ora in poi DL Semplificazioni);

VERIFICATO che il servizio di ristorazione scolastica non risulta compreso:

- nelle convenzioni attive stipulate da "CONSIP S.p.A.;
- nelle categorie merceologiche di cui all'art. 1 comma 7 del D.L. 95/2012, convertito in Legge 135/2012 e, pertanto, non è soggetto alla disciplina ivi prescritta;

DATO ATTO che il servizio in argomento è ricompreso nell'allegato IX del Codice e che troveranno applicazione nella procedura le disposizioni di cui all'art. 142, comma 5-sexies (in funzione del rinvio ad esso operato dal comma 5-nonies del medesimo articolo, secondo il quale le disposizioni di cui ai commi dal 5-ter al 5-octies si applicano ai servizi di cui all'articolo 144, ovvero quelli relativi alla ristorazione), nonché gli articoli che verranno espressamente richiamati in auto-vincolo dalla disciplina di gara, il tutto nel rispetto dei principi generali di matrice eurocomunitaria, e ciò indipendentemente dal fatto che il valore stimato dell'appalto sia superiore alle soglie indicate dall'art. 35 del Codice;

VISTO l'art. 216, decimo comma, del Codice, secondo il quale "fino alla data di entrata in vigore del sistema di qualificazione delle stazioni appaltanti di cui all'articolo 38, i requisiti di qualificazione sono soddisfatti mediante l'iscrizione all'anagrafe di cui all'articolo 33-ter del decreto-legge 18 ottobre 2012, n. 179, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 dicembre 2012, n. 221.

DATO ATTO che questa stazione appaltante risulta essere iscritta all'anagrafe di cui al precedente capoverso e che, pertanto, non ricorrono gli obblighi di possesso della qualificazione o di avvalimento di una centrale di committenza o di aggregazione con una o più stazioni appaltanti aventi la necessaria qualifica, ai sensi dell'articolo 37, comma 3, del Codice, disciplina peraltro prorogata dal DL Semplificazioni.

DATO ATTO che la durata dell'appalto è di tre anni scolastici, con decorrenza stimata dal mese di settembre 2022. Il valore contrattuale (negoziabile) presunto è quindi pari a € 2.122.725,60, ai quali si aggiungono € 800,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso. La stazione appaltante si riserva la facoltà:

- di disporre il rinnovo del contratto, per un importo pari a € 2.122.725,60, oltre € 800,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso;
- di disporre alternativamente o in combinazione tra loro, nei limiti del 30% del valore contrattuale di cui sopra, delle opzioni di cui all'art. 106, commi 1, lett. a) e e) del codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo, ovvero per fronteggiare l'eventuale persistenza dell'emergenza epidemiologica in corso (potenziamento personale e materiale monouso), ovvero per il potenziamento delle attività accessorie di pulizia, agli stessi patti e condizioni del contratto originario;
- di disporre una proroga del servizio ex art. 106, c.11 del Codice, per un valore stimato di € 353.787,60, oltre 183,33 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso (computata su base semestrale);

Il valore stimato dell'appalto, comprensivo dunque delle opzioni meramente eventuali, è pari a € 5.874.607,49;

APPURATO dunque che il presente affidamento ha valore stimato superiore rispetto alla soglia comunitaria prevista dall'art. 35, comma 1, lett. d) del Codice, come novellate dal "Regolamento Delegato UE) 2021/1952 della Commissione del 10 novembre 2021", sicché è necessario procedere mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del Codice;

VISTI i seguenti documenti:

- Bando di gara;
- Disciplinare di gara;
- Progetto di servizio;
- Capitolato prestazionale;
- Schema di contratto;
- DUVRI;

e ritenuto di procedere alla loro approvazione;

PRECISATO che l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a), con i seguenti aggregati di valutazione: offerta tecnica punti 85/100; offerta economica punti 15/100. Dopo diverse simulazioni di scenario, la scelta della formula matematica per l'attribuzione dei punteggi economici è ricaduta sulla cd. "formula quadratica" (coefficiente 0,25), già prevista dalle Linee Guida n. 2 approvate dall' Anac e recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa", la quale è risultata preferibile rispetto alle formule inversamente proporzionale e ad interpolazione lineare (impossibilità di attribuire l'intero range di punteggio vs eccessiva valorizzazione dell'elemento

prezzo), frutto di precisa scelta discrezionale della Stazione Appaltante nel bilanciamento degli interessi coinvolti nell'ambito di un servizio delicato e rivolto ad una fascia debole della popolazione;

RITENUTO congruo, in relazione alla complessità dell'offerta, fissare il termine di presentazione delle offerte in 35 giorni, decorrenti dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, senza computare il primo giorno di pubblicazione, computando viceversa il giorno in cui cade il termine ultimo;

VISTO l'art. 31 del Codice rubricato "Ruolo e funzioni del responsabile del procedimento negli appalti e nelle concessioni" che attribuisce al RUP, in possesso dei requisiti professionali, specifici compiti nelle fasi di programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione.

PRECISATO che il suddetto art. 31 al comma 5 rinvia a linee guida ANAC la fissazione dell'importo massimo e della tipologia di lavori, servizi e forniture per le quali il RUP può coincidere con il progettista o il direttore dell'esecuzione;

RICHIAMATE le Linee guida n. 3, di attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni», approvate dal Consiglio dell'ANAC con deliberazione n. 1096 del 26 ottobre 2016 e le successive modifiche ed integrazione;

RICHIAMATO nel particolare il paragrafo 10.2, il quale statuisce che il RUP debba essere soggetto diverso dal direttore dell'esecuzione se l'affidamento supera la soglia di euro 500.000;

RILEVATA quindi la necessità di individuare un Direttore dell'Esecuzione non coincidente con la figura del RUP, e ritenuto di nominare per detta funzione la Sig.ra Giulia Bravin;

VISTO l'art. 113 del Codice, che disciplina gli incentivi per le funzioni tecniche;

DATO ATTO che questo Ente non si è ancora dotato del regolamento previsto dal comma III) della succitata norma, sebbene, come statuito da recente giurisprudenza, detto adempimento costituisca preciso obbligo di legge (cfr. T.A.R. Lazio, Roma, sentenza 30 giugno 2021 n. 7716);

RICHIAMATA la deliberazione 26 ottobre 2021 n. 16/SEZAUT/2021/QMIG – adottata dalla Sezione delle Autonomie della Corte dei Conti, la quale ha affermato il seguente principio di diritto: *“ove una amministrazione locale abbia omissis di adottare, in esecuzione della disciplina normativa di riferimento vigente razione temporis (legge n. 109/1994; d.lgs. n. 163/2006; d.lgs. n. 50/2016), il regolamento funzionale alla distribuzione degli incentivi per la progettazione realizzata sotto la vigenza di quella normativa medesima, **detto regolamento potrà essere adottato ex post, nel rispetto dei limiti e parametri che la norma del tempo imponeva, a condizione che le somme relative agli incentivi alla progettazione siano state accantonate ed afferiscano a lavori banditi in vigenza della suddetta normativa del tempo**”*;

RITENUTO pertanto, ai fini di non precludere la futura liquidabilità degli incentivi nei termini di cui alla poc'anzi citata deliberazione, di dover procedere:

- alla costituzione del gruppo di lavoro che potrà concorrere al riparto degli incentivi, con le modalità che saranno stabilite nel regolamento, composto dai seguenti dipendenti:
 - RUP: dott.ssa Sonia Azzurra Pellizzoni
 - DEC: Sig.ra Giulia Bravin
- all'accantonamento delle relative somme, come meglio quantificate nel quadro economico contenuto nell'allegato progetto di servizio, e per come riportate nel determinato;

RITENUTO di aver ottemperato al combinato disposto di cui agli artt. 192 del D. Lgs. 267/2000 e dell'art. 32 comma 2 del Codice in tema di determinazione a contrattare, poiché il presente atto, unitamente ai relativi allegati, contiene tutte le informazioni ivi previste;

Visto l'art. 1, comma 67, della legge 23/12/2005 n. 266, richiamato dall'art. 213, c. 12 del Codice, il quale dispone che l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora A.V.C.P.), ai fini della copertura dei costi relativi al proprio funzionamento, determina annualmente l'ammontare delle contribuzioni dovute dai soggetti, pubblici e privati, sottoposti alla propria vigilanza, nonché le relative modalità di riscossione. Secondo quanto stabilito dall'A.N.A.C. (ex A.V.C.P.), Delibera 29 dicembre 2020 numero 1121/2020, recante "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2021" (GU Serie Generale n.37 del 13-02-2021), in relazione alla presente procedura aperta ed al suo valore stimato, deve essere corrisposto all'A.N.A.C. medesima un contributo pari a Euro 800,00;

ACCERTATA la propria competenza in qualità di responsabile dell'area istruzione cultura sport e tempo libero;

VISTO il D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni, ed in particolare l'art. 183, comma 7 e preso atto che la presente determinazione sarà esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria;

VISTI lo Statuto Comunale vigente ed il Regolamento di Contabilità dell'Ente;

VISTO il D. Lgs. n. 118/2011 in materia di armonizzazione dei sistemi contabili, modificato e integrato dal D. Lgs. 126/2014;

DETERMINA

1. Di far proprie le premesse al presente atto e di procedere all'appalto del "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado del Comune di Codroipo", con le modalità di seguito sinteticamente richiamate:
 - La gara d'appalto in parola ha per oggetto la fornitura di pasti veicolati, nonché cestini per gite, per il servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di I grado, per i docenti e il personale ausiliario aventi diritto, oltre che per il centro estivo del Comune di Codroipo;
 - la contrattazione per l'affidamento del servizio in oggetto avverrà mediante procedura aperta, ai sensi degli articoli 60 e 142, del Codice, stabilendo l'attribuzione di 85 pesi ponderali su 100 all'offerta tecnico-qualitativa e di 15 pesi ponderali su 100 all'offerta economico-quantitativa;
 - si intende appaltare il servizio di ristorazione scolastica in parola per gli anni scolastici 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025;
 - l'importo a base d'asta viene stimato come riportato nelle premesse;
 - il contratto sarà rinnovabile su apprezzamento discrezionale dell'Amministrazione comunale entro la scadenza del contratto originario;
 - l'ulteriore importo è pari all'importo stimato per il primo triennio;

2. di approvare i seguenti documenti, allegati alla presente determinazione a formarne parte integrante e sostanziale:
 - Bando di gara
 - Disciplinare di gara
 - Progetto di servizio

Composizione del documento:

- Atto dispositivo principale
- Visto di copertura finanziaria
- Certificato di pubblicazione

II TITOLARE DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA
F.to Pellizzoni Sonia

Documento informatico firmato digitalmente in originale



CITTÀ DI CODROIPO

Piazza G. Garibaldi, 81 - 33033 - Codroipo (UD)
 P. IVA 00461440307 - C.F. 80006530309
 Pec: comune.codroipo@certgov.fvg.it



Servizi sociali e altri servizi specifici – Appalti pubblici

Bando di gara

Servizi

Base giuridica:

Direttiva 2014/24/UE

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) Denominazione e indirizzi

Denominazione ufficiale: COMUNE DI CODROIPO

Indirizzo postale: PIAZZA G. Garibaldi 81

Città: CODROIPO

Codice NUTS: ITD42 Udine

Codice postale: 33033

Paese: Italia

Persona di contatto: Sonia Azzurra Pellizzoni

E-mail: comune.codroipo@certgov.fvg.it

Tel.: +39 0432 824687

Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: <http://www.comune.codroipo.ud.it/>

I.3) Comunicazione

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso:
<http://www.comune.codroipo.ud.it/>

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate in versione elettronica: <https://eappalti.regione.fvg.it/>

Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Autorità regionale o locale

I.4) Principali settori di attività: Istruzione

Sezione II: Oggetto

II.1) Entità dell'appalto

II.1.1) Denominazione:

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (MENSA BIOLOGICA)

II.1.2) Codice CPV principale

5523100 Servizi di mensa scolastica

II.1.3) Tipo di appalto

Servizi

II.1.4) Breve descrizione:

i. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica e comprende in sintesi i seguenti servizi:

- Approvvigionamento e stoccaggio derrate alimentari; produzione pasti presso il centro cottura dell'appaltatore, da trasportarsi presso le scuole del territorio; porzionatura e distribuzione giornaliera in dette scuole;
- Allestimento dei refettori, pulizia tavoli e sedie, attrezzature e stoviglie dei refettori.

II.1.5) Valore totale stimato

Valore, IVA esclusa: 5.874.607,49 EUR (lordo opzioni)

Informazioni relative ai lotti

Questo appalto è suddiviso in lotti: no

II.2) Descrizione

II.2.3) Luogo di esecuzione

Codice NUTS: ITD42 Comune di Codroipo

II.2.4) Descrizione dell'appalto:

Si rinvia al progetto di servizio

II.2.6) Valore stimato

Valore, IVA esclusa: 2.123.525,60 EUR (valore contrattuale netto opzioni)

II.2.7) Durata del contratto d'appalto o dell'accordo quadro

Inizio: 01/09/2022

Fine: 30/08/2025

II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea

L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no

II.2.14) Informazioni complementari

Il valore dell'appalto relativo ai primi tre anni scolastici è pari a 2.123.525,60 EUR, dei quali 800,00 EUR sono costi per rischi interferenziali non soggetti a ribasso pari a 340,00 euro.

La differenza rispetto al valore stimato di cui al punto 2.6 si riferisce alle opzioni puntualmente indicate nelle norme integrative al presente bando.

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) Condizioni di partecipazione

III.1.4) Norme e criteri oggettivi di partecipazione

Elenco e breve descrizione delle norme e dei criteri:

Si rinvia al disciplinare di gara integrale, parte integrante del presente bando

III.2) Condizioni relative al contratto d'appalto

III.2.2) Condizioni di esecuzione del contratto d'appalto:

Messa a disposizione di un centro cottura per la produzione dei pasti, con le caratteristiche indicate nel capitolato prestazionale, al quale si rimanda.

Sezione IV: Procedura

IV.1) Descrizione

IV.1.1) Forma della procedura

Procedura aperta

IV.1.3) Informazioni relative all'accordo quadro**M.1.10) Norme nazionali applicabili alla procedura:****M.1.11) Caratteristiche principali della procedura di aggiudicazione:**

Aggiudicazione secondo il miglior rapporto qualità prezzo, sulla base dei criteri e subcriteri indicati nel disciplinare di gara.

M.2) Informazioni di carattere amministrativo**IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione / Termine per la ricezione delle manifestazioni di interesse**

Data: XX/XX/2022

Ora locale: 23:59

IV.2.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:

Italiano

Sezione VI: Altre informazioni**VI.2) Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici**

Si farà ricorso all'ordinazione elettronica

Sarà accettata la fatturazione elettronica

VI.3) Informazioni complementari:

Si rinvia alla documentazione integrale di gara.

VI.4) Procedure di ricorso**VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

Denominazione ufficiale: TRIBUNALE AMMINISTRATIVO REGIONALE PER IL FRIULI VENEZIA GIULIA

Indirizzo postale: Piazza Unità d'Italia 7

Città: Trieste

Paese: Italia

Indirizzo Internet: <https://www.giustizia-amministrativa.it/tribunale-amministrativo-regionale-per-il-friuli-veneziam-giulia>

VI.4.3) Procedure di ricorso

Informazioni dettagliate sui termini di presentazione dei ricorsi:

1. Ai sensi del combinato disposto degli articoli 119, comma 1, lettera a), e 120 del decreto legislativo n. 104 del 2010, contro i provvedimenti che l'operatore economico ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) del Friuli Venezia Giulia, come segue:

a) il ricorso deve essere notificato entro il termine perentorio di 30 (trenta) giorni alla Stazione appaltante e ad almeno uno dei controinteressati, e depositato entro i successivi 15 (quindici) giorni;

b) il termine per la notificazione del ricorso decorre:

-dalla data di pubblicazione del bando di gara, per cause che ostano alla partecipazione;

-dalla conoscenza del provvedimento di esclusione, se presentato contro l'esclusione;

-dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione, resa nota con le modalità previste dall'ordinamento, se presentato contro l'aggiudicazione.

VI.5) Data di spedizione del presente avviso:

XX/XX/XXXX



CITTÀ DI CODROIPO

Piazza G. Garibaldi, 81 - 33033 - Codroipo (UD)

P. IVA 00461440307 - C.F. 80006530309

Pec: comune.codroipo@certgov.fvg.it



2) DISCIPLINARE DI GARA/NORME INTEGRATIVE AL BANDO

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (MENSA BIOLOGICA) CIG 90477832BB

PREMESSE	4
CAPO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO	5
ART. 1. OGGETTO DEL CONTRATTO	5
ART. 2. VALORE E DURATA DELL'APPALTO	5
ART. 3. IMPORTI A BASE D'ASTA.....	5
CAPO 2 – REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	7
ART. 4. SOGGETTI AMMESSI.....	7
ART. 5. RTI, CONSORZI E DIVIETO DI PARTECIPAZIONE PLURIMA.....	7
ART. 6. REQUISITI DI ORDINE GENERALE.....	8
6.1. MOTIVI DI ESCLUSIONE PER PROVVEDIMENTI DI NATURA PENALE	8
6.2. MOTIVI DI ESCLUSIONE PER PROVVEDIMENTI ANTIMAFIA	9
6.3. PERSONE FISICHE DESTINATARIE DEI PROVVEDIMENTI OSTATIVI	10
6.4. MOTIVI DI ESCLUSIONE PER OMESSI PAGAMENTI	11
6.5. ULTERIORI MOTIVI DI ESCLUSIONE	12
6.6. ULTERIORI MOTIVI DI ESCLUSIONE PREVISTI DALLA NORMATIVA NAZIONALE	13
6.7. MOTIVO DI ESCLUSIONE PER PASSAGGIO DALL'IMPIEGO PUBBLICO ALL'ATTIVITÀ PRIVATA.....	14
ART. 7. REQUISITI SPECIALI.....	14
7.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE	14
7.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA	14
7.2.1. COMPROVA DEL POSSESSO DEL REQUISITO	15
7.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO PROFESSIONALE	15
7.3.1. <i>COMPROVA DEL POSSESSO DEL REQUISITO</i>	15
ART. 8. SISTEMA DI GARANZIA DELLA QUALITÀ	16
ART. 9. POSSESSO DEI REQUISITI PER OPERATORI ECONOMICI A IDONEITÀ PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI	16
9.1. INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.....	16
9.2. INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI	17
ART. 10. AVVALIMENTO.....	17
ART. 11. SUBAPPALTO	19
CAPO 3 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	20
ART. 12. ASSUNZIONE DI RESPONSABILITÀ	20

ART. 13. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E TERMINI	20
ART. 14. SOTTOSCRIZIONE DEGLI ATTI	21
14.1. REGOLE DI UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA.....	21
14.2. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA IN CASO DI R.T.I.....	22
CAPO 4 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	23
ART. 15. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (BUSTA VIRTUALE A).....	23
15.1. A) DICHIARAZIONI IN ORDINE AL POSSESSO DEI REQUISITI.....	23
15.2. B) GARANZIA PROVVISORIA E IMPEGNO DEL FIDEIUSSORE	24
15.3. C) CONTRIBUTO ANAC	25
15.4. D) PASSOE	25
15.5. E) PROCURA (NON OBBLIGATORIO).....	26
15.6. F) DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALL'AVVALIMENTO (NON OBBLIGATORIO).....	26
15.7. G) ATTI RELATIVI AL R.T.I O CONSORZIO (NON OBBLIGATORIO).....	26
15.8. H) CERTIFICAZIONI AI FINI DELLA COMPROVA DEI REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA (NON OBBLIGATORIO) ...	26
CAPO 5 – DOCUMENTAZIONE TECNICA.....	27
ART. 16. DOCUMENTAZIONE TECNICA (BUSTA VIRTUALE B)	27
CAPO 6 – DOCUMENTAZIONE ECONOMICA.....	28
ART. 17. DOCUMENTAZIONE ECONOMICA (BUSTA VIRTUALE C)	28
CAPO 7 – INVIO DELL'OFFERTA	29
ART. 18. INVIO DEFINITIVO DELL'OFFERTA	29
CAPO 8 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE.....	30
ART. 19. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	30
19.1. PUNTEGGIO TECNICO (PTEC)	30
19.2. PUNTEGGIO ECONOMICO (PEECO)	36
CAPO 9 – FASE DI GARA.....	37
ART. 20. DISCIPLINA GENERALE DELLE SEDUTE	37
ART. 21. VERIFICA DEI PLICHI DIGITALI E APERTURA BUSTA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	37
21.1. CAUSE DI ESCLUSIONE RELATIVE A REQUISITI O ALTRE CLAUSOLE ESSENZIALI	37
21.2. SOCCORSO ISTRUTTORIO	38
21.3. PROCEDIMENTO RELATIVO AL SOCCORSO ISTRUTTORIO	38
ART. 22. APERTURA BUSTA DELLA DOCUMENTAZIONE TECNICA	39
22.1. LA COMMISSIONE GIUDICATRICE	39
22.2. CAUSE DI ESCLUSIONE IN FASE DI ESAME DELLA «DOCUMENTAZIONE TECNICA»	39
ART. 23. APERTURA BUSTA DELLA DOCUMENTAZIONE ECONOMICA E FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA	40
23.1. CAUSE DI ESCLUSIONE IN FASE DI ESAME DELLA «DOCUMENTAZIONE ECONOMICA»	40
ART. 24. VERIFICA DI EVENTUALI OFFERTE ANOMALE	40
CAPO 10 – FASE DI AGGIUDICAZIONE.....	42
ART. 25. PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE	42
ART. 26. AGGIUDICAZIONE.....	42
ART. 27. CONTROLLO SUL POSSESSO DEI REQUISITI	42
ART. 28. CONSEGUENZE GIURIDICHE DELL'AGGIUDICAZIONE.....	42
ART. 29. ADEMPIMENTI POSTERIORI ALL'AGGIUDICAZIONE.....	42
CAPO 11 – STIPULA DEL CONTRATTO.....	44
ART. 30. CONDIZIONI E ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO	44
ART. 31. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO.....	44

CAPO 12 – COMUNICAZIONI, QUESITI, DISPOSIZIONI INTEGRATIVE E FINALI	45
ART. 32. COMUNICAZIONI AGLI OPERATORI ECONOMICI	45
ART. 33. QUESITI, ACQUISIZIONE DELLE INFORMAZIONI E DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE	45
ART. 34. SOPRALLUOGO FACOLTATIVO	45
ART. 35. ACCESSO AGLI ATTI.....	46
35.1. EVENTUALI LIMITAZIONI ALL’ACCESSO AGLI ATTI	46
ART. 36. CONTROVERSIE.....	46
36.1. PROCEDURE DI RICORSO IN MATERIA DI SCELTA DEL CONTRAENTE	46
36.2. CONTROVERSIE IN MATERIA CONTRATTUALE	46
ART. 37. SUPPLENTE	47
ART. 38. RISERVA DI AGGIUDICAZIONE	47
ART. 39. ALTRE DISPOSIZIONI E INFORMAZIONI	47
39.1. COMPUTO DEI TERMINI.....	47
39.2. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (INFORMATIVA).....	47
39.3. ALLEGATI	48

PREMESSE

Il presente documento, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrante e sostanziale, disciplina la partecipazione alla gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 – Codice dei contratti pubblici (di seguito anche solo “Codice”) indetta dal Comune di Codroipo.

L'affidamento in oggetto è disposto con determinazione a contrarre n. **XX** del **XX/XX/2021**, e avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del Codice.

Trattandosi di procedura relativa a servizio rientrante nella fattispecie di cui all'art. 142, comma 5-ter del Codice, non è fatta applicazione integrale del Codice stesso, e le regole della procedura saranno conformi a quanto in detto articolo espressamente previsto, nonché ai principi generali governanti la disciplina degli appalti pubblici, ed a tutte le ulteriori disposizioni richiamate in auto-vincolo nei documenti di gara. In caso di discordanza tra disposizioni codicistiche, pur se richiamate, ed il contenuto generale o specifico del presente atto, prevarrà quest'ultimo.

La presente procedura si svolgerà attraverso l'utilizzazione di un sistema telematico, denominato “eAppalti FVG” (di seguito per brevità anche solo “Piattaforma” e/o “Sistema”), il cui accesso è consentito dal link <https://eappalti.regione.fvg.it/>, mediante il quale verranno gestite le fasi di invito, di presentazione, analisi, valutazione ed aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

Cliccando [qui](#) è possibile scaricare il “[Manuale di supporto per iscrizione all'Albo Operatori Economici](#)”.

Cliccando [qui](#) è possibile scaricare le “[Istruzioni operative per la presentazione telematica delle offerte](#)”.

La documentazione ufficiale di gara è in formato elettronico, firmata digitalmente, ed è disponibile nella sezione documentazione di gara sulla Piattaforma. Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'art. 29 del D.Lgs. n. 82/2005, disponibile sul sito www.digitpa.gov.it.

Anche ai sensi di quanto disposto dall'art. 2, comma 2 della Legge n. 241/1990, il termine del procedimento è fissato in 150 (centocinquanta) giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Il RUP è la dott.ssa Sonia Azzurra Pellizzoni.

Capo 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 1. Oggetto del contratto

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica (mensa biologica) per il Comune di Codroipo.
2. Il tutto come dettagliatamente esplicitato nel Capitolato prestazionale allegato al progetto di servizio, al quale si rimanda.

Art. 2. Valore e durata dell'appalto

1. Il contratto avrà durata di tre anni scolastici, con decorrenza presunta dal 01 settembre 2022, o comunque dalla data di effettivo avvio delle prestazioni, e scadenza stimata al 30 agosto 2025.
2. La stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell'art. 32 comma 13 D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.
3. Il valore dell'appalto relativo ai primi tre anni scolastici è pari a € 2.122.725,60, oltre i costi per rischi interferenziali non soggetti a ribasso pari a 800,00 euro.
4. La stazione appaltante si riserva la facoltà:
 - di disporre il rinnovo del contratto, per un importo pari a € 2.122.725,60, oltre € 800,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.
 - di disporre alternativamente o in combinazione tra loro, nei limiti del 30% del valore contrattuale di cui sopra, delle opzioni di cui all'art. 106, commi 1, lett. a) e e) del codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo, ovvero per fronteggiare l'eventuale persistenza dell'emergenza epidemiologica in corso (potenziamento personale e materiale monouso), ovvero per il potenziamento delle attività accessorie di pulizia, agli stessi patti e condizioni del contratto originario.
 - di disporre una proroga del servizio ex art. 106, c.11 del Codice, per un valore stimato di € 353.787,60, oltre 183,33 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.
 - Il valore stimato dell'appalto, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, dell'appalto è dunque pari a € 5.874.607,49.
5. I requisiti di partecipazione, ed in generale ogni altro adempimento connesso al valore presunto del contratto, è calcolato sulla base del valore triennale dello stesso, escluse dunque le opzioni, in quanto meramente potenziali, eccettuato il contributo Anac che è da computarsi sulla base del valore complessivo.
6. Le attività principali oggetto dell'appalto sono rientranti nel novero dei servizi compresi nell'allegato IX del D.lgs. n. 50/2016 (CPV 55523100-3 - Servizi di mensa scolastica).
7. L'appalto non è connesso a un progetto e/o a un programma finanziato dai fondi dell'Unione europea.

Art. 3. Importi a base d'asta

1. Gli importi unitari posti a base d'asta soggetti a ribasso, intesi come costi orari omnicomprensivi ai fini della remunerazione di tutto quanto previsto nel capitolato prestazionale, sono i seguenti:
 - a) Costo unitario pasto: **€ 5,70;**
 - b) Costo orario assistente mensa (ASM): **€ 19,50;**
 - c) Incremento sul costo pasto di cui alla lett. a) (che sarà applicato al costo derivante dal relativo ribasso) nel caso d'uso di prodotti monouso a perdere biodegradabili e compostabili: **€ 0,90**

2. Non potranno essere offerti valori unitari superiori a quelli posti a base d'asta.

Capo 2 – REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Art. 4. Soggetti ammessi

1. Possono partecipare e presentare offerta i seguenti operatori:
 - a) imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;
 - b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
 - c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del Codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, formati da non meno di tre consorziati che abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa;
 - d) operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi; sono altresì ammessi alla gara gli operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione europea, nonché gli operatori economici di Paesi terzi firmatari degli accordi di cui all'articolo 49 del Codice, ovvero altri accordi bilaterali, alle condizioni di cui al presente disciplinare.
- e) operatori economici di cui alle precedenti lettere a), b), c) e d), in una delle seguenti forme di aggregazione:
 - i. riuniti in raggruppamento temporaneo di operatori economici ai sensi dell'articolo 45, comma 1, lettera d) e dell'articolo 48, del Codice;
 - ii. riuniti in consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del Codice civile, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del Codice civile;
 - iii. aderenti a un contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, commi da 4-ter a 4-quinquies, del decreto-legge n. 5 del 2009, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 33 del 2009;
 - iv. riuniti in un Gruppo economico di interesse europeo (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo n. 240 del 1991;
2. Per operatore economico si intende una organizzazione imprenditoriale costituita da una persona fisica (impresa individuale) o una persona giuridica che opera in piena autonomia imprenditoriale ed è titolare di propria partita IVA, ovvero una entità giuridica alla quale è riconosciuta capacità imprenditoriale, anche non prevalente, secondo quanto stabilito dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia dell'Unione europea;
3. Per offerente si intende uno dei soggetti di cui alle lettere a), b), c) e d), che presenta l'offerta autonomamente, o più operatori economici di cui alle stesse lettere a), b), c) e d), in una delle forme di aggregazione di cui alla lettera e), dove gli stessi operatori, in solido tra di loro, presentano unitariamente un'unica offerta.

Art. 5. RTI, consorzi e divieto di partecipazione plurima

1. Ai sensi dell'art. 48 comma 7 del Codice i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre. In assenza di indicazione s'intende che il consorzio parteciperà in proprio.
2. Qualora un consorzio indichi un altro consorzio per l'esecuzione, anche quest'ultimo soggiace alla disposizione di cui al precedente capoverso.
3. Nei raggruppamenti temporanei, la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8 del Codice.

4. Ai sensi dell'articolo 48, comma 7, del Codice, un operatore economico non può partecipare contemporaneamente alla stessa gara:
 - a) individualmente e in raggruppamento temporaneo;
 - b) in più di un raggruppamento temporaneo o in più di un consorzio;
 - c) individualmente o in raggruppamento temporaneo e quale consorziato di un consorzio per il quale il consorzio concorre e che sia indicato per l'esecuzione;
5. Ai sensi dell'articolo 89, comma 7, del Codice, un operatore economico:
 - a) non può partecipare alla gara come offerente in qualunque forma e contemporaneamente come ausiliario di altro offerente che si presenti in concorrenza;
 - b) non può costituirsi ausiliario di due offerenti che presentano offerta in concorrenza tra di loro;
6. Se ricorre una delle condizioni di cui ai due precedenti capoversi, sono esclusi ambedue gli operatori economici offerenti coinvolti e se è coinvolto un offerente in forma aggregata, è escluso anche quest'ultimo.

Art. 6. Requisiti di ordine generale

1. Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono:
 - a) cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
 - b) divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.
2. Sono altresì esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165.
3. Gli operatori economici devono possedere a pena d'esclusione **Piscrizione nell'elenco dei fornitori**, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list di cui all' art. 1 commi 52 e 53 della L. 190/2012) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016)".

6.1. Motivi di esclusione per provvedimenti di natura penale

1. Sussistenza, a carico di uno dei soggetti di cui al successivo punto 6.3, di condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei seguenti reati:
 - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del d.P.R. n. 309 del 1990, dall'articolo 291-quater del d.P.R. n. 43 del 1973 e dall'articolo 260 del decreto legislativo n. 152 del 2006, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
 - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del Codice penale nonché all'articolo 2635 del Codice civile;
 - c) false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del Codice civile;
 - d) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
 - e) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

- f) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del Codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo n. 109 del 2007 e successive modificazioni;
- g) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo n. 24 del 2014;
- h) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 1

(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione A, ed eventualmente all'appendice 2 del DGUE)

- 1) Fatto salvo quanto previsto alla successiva nota numero 6, devono essere dichiarati tutti i provvedimenti definitivi, con l'indicazione del reato, delle circostanze, dell'epoca della commissione, e di ogni altra notizia utile a permetterne la valutazione dell'incidenza ai fini della partecipazione alla gara.
- 2) L'operatore economico, limitatamente al caso in cui la sentenza definitiva abbia imposto una pena detentiva non superiore a 18 (diciotto) mesi o abbia riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, è ammesso se prova con la pertinente documentazione di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Se la stazione appaltante ritiene che tali ultimi siano sufficienti, l'operatore economico è ammesso; viceversa si procede all'esclusione.
- 3) Se l'operatore economico è escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di appalto non può avvalersi della possibilità prevista dal precedente numero ii, durante il periodo di esclusione derivante da tale sentenza.
- 4) Non è richiesta la dichiarazione delle sentenze relative a reati depenalizzati, quando è intervenuto il provvedimento di riabilitazione, quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna (con provvedimento espresso) o in caso di revoca della condanna medesima, ovvero ancora in caso di decorso del periodo temporale di rilevanza, come definiti dai commi 10 e 10 bis del medesimo art. 80.
- 5) Il dichiarante, al fine di non incorrere in una dichiarazione mendace deve preventivamente accertarsi e far accertare da tutti i soggetti di cui al 6.3, delle situazioni penali mediante visura del casellario giudiziale ai sensi dell'articolo 33 del d.P.R. n. 313 del 2002.

6.2. Motivi di esclusione per provvedimenti antimafia

1. Sussistenza, a carico di uno dei soggetti di cui al successivo punto 6.3, o dell'art. 85 del decreto legislativo n. 159 del 2011, di:
 - a) cause di decadenza, sospensione o divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011;
 - b) tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del decreto legislativo n. 159 del 2011.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 2

(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione D, primo riquadro, del DGUE)

- 1) Si rammenta che i motivi di esclusione per provvedimenti antimafia imputabili all'operatore economico possono avere come causa misure di prevenzione adottate nei confronti di uno o più d'uno dei soggetti (persone fisiche) elencati all'articolo 85 del decreto legislativo n. 159 del 2011 oppure situazioni ostative di cui all'articolo 84, comma 4, del citato decreto legislativo n. 159 del 2011 riconducibili agli stessi soggetti.

- 2) Il dichiarante, al fine di non incorrere in una dichiarazione mendace deve preventivamente accertarsi e far accertare da tutti i soggetti di cui al punto 6.3, dell'inesistenza di provvedimenti ostativi di natura antimafia mediante visura del casellario giudiziale ai sensi dell'articolo 33 del D.P.R. n. 313 del 2002.

6.3. Persone fisiche destinatarie dei provvedimenti ostativi

1. L'esclusione per i motivi di cui ai precedenti punti 6.1 e 6.2 è disposta se i relativi provvedimenti ostativi sono stati emessi nei confronti:
- A) di una o più d'una delle persone fisiche elencate nel seguito, attualmente in carica:
- i. in caso imprenditore individuale: il titolare;
 - ii. in caso di società di persone: tutti i soci;
 - iii. in caso di società in accomandita semplice: tutti i soci accomandatari;
 - iv. in caso di altri tipi di società (quali società di capitali, società cooperative e società consortili):
 - i rappresentanti legali e gli amministratori (amministratore unico o amministratore delegato);
 - il presidente e i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, o siano titolari di poteri di direzione o di vigilanza (es. consiglieri delegati, revisori);
 - il sindaco o i membri del collegio sindacale (nelle società con sistema di amministrazione tradizionale) o i membri del comitato per il controllo sulla gestione (nelle società con sistema di amministrazione monistico); i membri del consiglio di gestione e i membri del consiglio di sorveglianza (nelle società con sistema di amministrazione dualistico);
 - i membri dell'Organismo di vigilanza di cui all'articolo del decreto legislativo n. 231 del 2001;
 - altri soggetti ai quali siano stati conferiti poteri di direzione e gestione dell'operatore economico idonei a determinare in qualsiasi modo o a influenzare le scelte o gli indirizzi dello stesso operatore economico (es. Direttori generali);
 - v. limitatamente alle società di capitali con un numero di soci pari o inferiori a quattro: il socio unico (persona fisica), il socio con partecipazione almeno del 50% (cinquanta per cento) per le società con due o tre soci, ambedue i soci in caso di due soli soci con partecipazione paritaria al 50% (cinquanta per cento);
 - vi. in tutti i casi: i procuratori speciali e gli institori se dotati dei poteri sufficienti alla stipulazione del contratto per il quale l'operatore economico concorre, o comunque di poteri così ampi e riferiti ad una pluralità di oggetti così che, per sommatoria, possano configurarsi omologhi se non di spessore superiore a quelli che lo statuto assegna agli amministratori;
 - vii. i direttori tecnici;
- B) di una delle persone fisiche di cui alla precedente lettera A), cessate dalla carica nell'anno antecedente la data del presente Documento, limitatamente ai motivi di cui ai precedenti punti 6.1 e 6.2. Qualora ricorra la condizione ostativa nei confronti di un soggetto cessato, l'esclusione è disposta qualora l'operatore economico non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata.
2. Per un ulteriore approfondimento sul tema si rimanda al Comunicato del Presidente ANAC del 08/11/2017, che ha sostituito il precedente Comunicato del 26/10/2016.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 3

(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione A, ed eventualmente all'appendice 1 del DGUE)

- 1) In luogo della dichiarazione dei soggetti (persone fisiche) cessati dalla carica nell'anno precedente, deceduti, irreperibili o indisponibili al rilascio della dichiarazione in proprio, è ammessa la dichiarazione del rappresentante legale dell'operatore economico, in loro vece, anche con la

condizione «per quanto di propria conoscenza». La dichiarazione è considerata mendace qualora difforme da stati e condizioni potenzialmente ostativi, note al dichiarante in modo incontrovertibilmente manifesto (ad esempio, assunzione di provvedimenti in conseguenza delle condanne, coinvolgimento del dichiarante nel medesimo procedimento penale, dichiarazioni difformi presentate in altri procedimenti).

- 2) Nel caso l'operatore economico nell'anno antecedente la data del presente Documento abbia stipulato contratti di acquisizione di azienda o di ramo d'azienda, trasformazione o fusione per incorporazione, l'esclusione è disposta se i motivi di esclusione di cui all'articolo 80, commi 1 o 2 (come riportati ai punti 6.1 e 6.2), ricorrono nei confronti di uno dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3, del Codice, che hanno operato nell'ultimo anno presso l'operatore economico cedente, trasformato o incorporato, salvo che l'operazione sia avvenuta in modo da escludere qualsiasi influenza degli amministratori e direttori tecnici della precedente gestione sull'operato della nuova realtà aziendale e sia venuto meno qualsiasi possibilità di collegamento tra il cedente e cessionario.
- 3) Nel caso l'operatore economico abbia stipulato contratti affitto di azienda o di ramo d'azienda, l'esclusione è disposta se i motivi di esclusione di cui all'articolo 80, commi 1 o 2 (come riportati ai punti 6.1 e 6.2), ricorrono nei confronti di uno dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3, del Codice, dell'azienda affittante o locatrice.
- 4) Qualora una persona fisica ricopra più ruoli tra quelli indicati, anche con riferimento ai soggetti cessati, è sufficiente che tutte le condizioni non ostativa siano dichiarate una sola volta.
- 5) Qualora nei confronti dei soggetti cessati ricorra una causa ostativa o potenzialmente ostativa, l'operatore economico deve dimostrare e documentare di aver assunto misure adeguate di dissociazione dalla condotta sanzionata.

6.4. Motivi di esclusione per omessi pagamenti

1. L'esclusione è disposta se l'operatore economico ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate con sentenze o atti amministrativi non più impugnabili, rispetto agli obblighi relativi al pagamento:
 - a) delle imposte e tasse con omesso pagamento superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del D.P.R. n. 602 del 1973;
 - b) dei contributi previdenziali con omesso pagamento in misura ostativa al rilascio del DURC di cui al decreto ministeriale 30 gennaio 2015 (in G.U. n. 125 del 2015).
2. L'operatore economico può altresì essere escluso se la stazione appaltante è a conoscenza e può adeguatamente dimostrare che lo stesso non ha ottemperato agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali non definitivamente accertati. In ogni caso l'offerente ha l'obbligo di dichiarare anche i debiti di cui alle precedenti lett.re a) e b), anche se non definitivamente accertati.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 4

(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione B, del DGUE)

- 1) L'operatore economico è ammesso se dimostra di aver ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte.
- 2) Quanto alla lettera b):
 - il motivo di esclusione opera anche se, dopo la presentazione dell'offerta, l'operatore abbia provveduto alla regolarizzazione in seguito ad "invito" dell'Ente certificante; tale regolarizzazione non è utilizzabile nemmeno con soccorso istruttorio per la regolarizzazione postuma in sede di gara;

- non è considerato ostativo un omesso pagamento nella misura non superiore a quella prevista dall'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602.

6.5. Ulteriori motivi di esclusione

1. L'esclusione è disposta se per l'operatore economico ricorre una delle seguenti condizioni:
 - a) ha commesso infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro di cui al decreto legislativo n. 81 del 2008, nonché agli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni di cui all'allegato X del Codice;
 - b) si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, e che non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fatta salva l'ipotesi di concordato con continuità aziendale;
 - c) si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, quali a titolo esemplificativo:
 - significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto pubblico che ne hanno causato la risoluzione anticipata, ovvero hanno dato luogo a una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni;
 - il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio;
 - il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
 - l'aver commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori, riconosciuto o accertato con sentenza passata in giudicato;
 - altri illeciti ritenuti rilevanti dalla stazione appaltante, che l'operatore economico ha comunque l'obbligo di dichiarare (es. rinvii a giudizio, risoluzioni contrattuali anche se impugnate, ecc).
 - d) ricade in situazioni di conflitti di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del Codice, non diversamente risolvibili né nelle condizioni di astensione di cui all'articolo 7 del D.P.R. n. 62 del 2013;
 - e) incorre nei casi di distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del Codice.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 5, lettere a), b), c), c-bis), c-ter), d), e)
(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione C, del DGUE)

- 1) Le condizioni di cui alle lettere a) e c), c-bis), c-ter), devono essere corredate dall'indicazione delle parti, delle circostanze, dell'eventuale contenzioso in atto o definito in sede giurisdizionale o arbitrale, dell'epoca della commissione, e di ogni altra notizia utile a permettere la valutazione dell'incidenza ai fini della partecipazione alla gara; l'operatore economico è ammesso se prova con la pertinente documentazione di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dall'illecito o dalla condizione e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti.
- 2) Quanto alle condizioni di cui alla lettera b), l'operatore economico:
 - in concordato con continuità aziendale non ancora omologato, è ammesso su autorizzazione del giudice delegato, ed in tal caso vige l'obbligo avvalersi di un idoneo operatore economico ausiliario impegnato nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione, per la durata del contratto, le risorse necessarie all'esecuzione dell'appalto e a subentrare all'impresa aggiudicataria nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare

regolare esecuzione all'appalto e, in tal caso, trova applicazione quanto previsto al successivo art. 10;

- in caso di concordato con continuità aziendale omologato, la partecipazione è ammessa salvo che il provvedimento di omologazione abbia imposto restrizioni alla partecipazione agli appalti pubblici, senza che sia necessario ricorrere all'avvalimento, allegando, ai sensi dell'articolo 186-bis, del R.D. n. 267 del 1942, la relazione di un professionista che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.
 - se l'ANAC ai sensi dell'articolo 110, comma 6, del Codice, ha subordinato la partecipazione alla necessità di ricorso all'avvalimento, l'offerente deve avvalersi di un idoneo operatore economico ausiliario e, in tal caso, trova applicazione quanto previsto al successivo art. 10;
- 3) Quanto agli illeciti professionali, a mero titolo orientativo ai fini dichiarativi, si rinvia alle Linee guida n. 6 di ANAC (pubblicate nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n. 260 del 7 novembre 2017). È in ogni caso dovere effettuare le dichiarazioni anche per fattispecie non previste dal DGUE, o dalle citate linee guida, mediante idonea produzione documentale, anche mediante integrazione/modifica del DGUE stesso.
- 4) Quanto alle condizioni di cui alle lettere d) ed e), possono riguardare anche singoli soggetti (persone fisiche) di cui al punto 6.3 titolari di poteri o funzioni idonee a determinare o a influenzare le scelte o gli indirizzi dello stesso operatore economico.

6.6. Ulteriori motivi di esclusione previsti dalla normativa nazionale

1. L'esclusione è altresì disposta se per l'operatore economico ricorre una delle seguenti condizioni:
- f) è soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo n. 231 del 2001 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo n. 81 del 2008;
 - g) l'operatore economico che presenti nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;
 - h) l'operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti.
 - i) è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione;
 - j) ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge n. 55 del 1990, accertato definitivamente nell'anno antecedente la data di scadenza di cui al punto 1.1, lettera a) e o in ogni caso, che la violazione eventualmente accertata sia stata rimossa;
 - k) ha violato la disciplina sul diritto al lavoro dei soggetti diversamente abili, attestabile ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 68 del 1999;
 - l) che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del Codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge n. 152 del 1991, convertito dalla legge n. 203 del 1991, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge n. 689 del 1981;
 - m) si trova, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili a un unico centro decisionale.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 5, lettere f), f-bis), f-ter), g), h), i), l), m))
(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione D, numeri da 1 a 6, del DGUE)

- 1) Quanto alle condizioni di cui alla lettera f), a titolo di esempio il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione può derivare da atti o comportamenti discriminatori in ragione della razza, del gruppo etnico o linguistico, della provenienza geografica, della confessione religiosa o della cittadinanza, ai sensi dell'articolo 44, comma 11, del decreto legislativo n. 286 del 1998; per emissione di assegni senza copertura ai sensi degli articoli 5, comma 2, e 5-bis della legge n. 386 del 1990, violazione della contrattazione collettiva ai sensi dell'articolo 36, quarto comma, della legge n. 300 del 1970; divieto imposto dall'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo n. 165 del 2001 e dall'articolo 21 del decreto legislativo n. 39 del 2013; incapacità a contrattare o divieto in applicazione degli articoli 32-quater o 603-ter del codice penale.
- 2) Quanto alle condizioni di cui alla lettera h), l'esclusione opera in caso di intestazione fiduciaria a soggetti non autorizzati ai sensi della legge n. 1966 del 1939.
- 3) Quanto alle condizioni di cui alla lettera i), l'operatore economico è in regola con le disposizioni se il numero dei propri dipendenti, calcolato con le modalità di cui all'articolo 4 della legge n. 68 del 1999, rispetta le seguenti condizioni, fatte salve le esclusioni, gli esoneri e le ulteriori deroghe previste dalla medesima Legge:
 - a) sette per cento dei lavoratori occupati, se occupano più di 50 dipendenti;
 - b) due lavoratori, se occupano da 36 a 50 dipendenti;
 - c) un lavoratore, se occupano da 15 a 35 dipendenti.

6.7. Motivo di esclusione per passaggio dall'impiego pubblico all'attività privata

(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione D, numero 7, del DGUE)

1. E' escluso l'operatore economico nel quale uno dei soggetti di cui al punto 6.3, titolari di poteri o funzioni idonee a determinare o a influenzare le scelte o gli indirizzi dello stesso operatore economico, si trova nella condizione prevista dall'articolo 53, comma 16-ter del decreto legislativo n. 165 del 2001, introdotto dall'articolo 1, comma 42 della legge n. 190 del 2012 ed esteso dall'articolo 21 del decreto legislativo n. 39 del 2013 (cosiddetto pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico.

Art. 7. Requisiti speciali

1. I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti o adempiere a quanto previsto nei commi seguenti.

7.1. Requisiti di idoneità professionale

1. Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerente con quella in affidamento. Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, c. 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito, producendo la relativa documentazione dimostrativa.

7.2. Requisiti di capacità economico finanziaria

1. Fatturato complessivo conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari per i quali risulti depositato il bilancio non inferiore ad euro 3.500.000,00 IVA esclusa. In ragione dell'emergenza epidemiologica in corso, ed ai fini di garantire la massima partecipazione alla procedura, sarà consentito dimostrare il requisito non considerando l'esercizio 2020, considerando viceversa i tre esercizi precedenti.

2. Il requisito connesso al fatturato è inserito al fine di garantire alla Stazione Appaltante l'individuazione di un contraente con capacità proporzionate al valore dell'appalto, considerati gli investimenti e le anticipazioni finanziarie che la natura del servizio richiede (approvvigionamenti), a tutela delle esigenze di continuità imposte da un servizio rivolto ad una fascia sensibile della popolazione, e volto al concretamento del diritto allo studio costituzionalmente garantito. I criteri individuati ed indicati sono in ogni caso congrui rispetto a quanto previsto dall'art. 83, comma 5, del Codice, e consente agevolmente la partecipazione anche alle microimprese.

7.2.1. Prova del possesso del requisito

1. La prova del requisito è fornita mediante la produzione dei bilanci di esercizio, o di altra documentazione contabile ufficiale idonea per il fine.
2. A semplice richiesta della Stazione Appaltante i documenti dovranno essere caricati sulla libreria virtuale dell'offerente nell'ambito del sistema Avcpass e trasmessi per il tramite dello stesso.

7.3. Requisiti di capacità tecnico professionale

1. Aver gestito nel periodo compreso tra il 01/01/2018 ed il giorno antecedente la pubblicazione del bando nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea due o più contratti relativi a servizi di ristorazione analoghi, con numero cumulativo di pasti non inferiore a 800.000 unità.
2. Almeno uno di detti contratti deve aver singolarmente previsto l'erogazione di 372.500 unità. Pur trattandosi di contratto di punta non frazionabile, sarà cionondimeno ammesso il cumulo di contratti relativi a diversi lotti di una medesima gara, limitatamente all'eventualità in cui il materiale beneficiario dei servizi sia il medesimo soggetto giuridico. Parimenti sarà da ritenersi ammissibile il cumulo di contratti di durata inferiore, purché stipulati con il medesimo contraente ed eseguiti senza soluzione di continuità.
3. L'orizzonte temporale è stato all'uopo dilatato per compensare eventuali periodi di sospensione dei servizi dovuti all'emergenza epidemiologica in corso.

7.3.1. Prova del possesso del requisito

1. La prova del requisito, in caso di servizi prestati a favore di Pubbliche amministrazioni o Enti pubblici è fornita mediante una delle seguenti modalità:
 - originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'Amministrazione/Committente, con l'indicazione dell'oggetto, della durata, del numero di pasti erogati e del costo unitario. Allorquando dalla certificazione non si desumano tutti i dati necessari alla prova, dovranno essere prodotti i documenti di gara cui i contratti si riferiscono, ovvero i relativi contratti, contenenti le informazioni mancanti;
 - copia conforme del contratto, dal quale evincere tutte le informazioni richieste;
2. Laddove tali certificati riportassero al loro interno la dicitura "Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi", potranno essere comunque utilizzati ai fini della prova dei requisiti e della stipula del contratto.
3. La prova del requisito, in caso di servizi prestati a favore di Committenti privati, è fornita mediante una delle seguenti modalità:
 - originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - originale o copia autentica dei contratti unitamente a originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto;
 - Copia della documentazione contabile o contrattuale che attesti la misura dei servizi svolti.

4. A semplice richiesta della Stazione Appaltante i documenti dovranno essere caricati sulla libreria virtuale dell'offerente nell'ambito del sistema Avcpass e trasmessi per il tramite dello stesso.

Art. 8. Sistema di garanzia della qualità

1. L'offerente deve dimostrare il possesso delle seguenti certificazioni:
 - a) certificazione EN ISO 22000, in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato da un organismo di cui al regolamento (CE) n. 765/2008, o da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento nel settore specifico. Tale certificazione dovrà essere stata rilasciata con riferimento a categoria alimentare pertinente alla ristorazione collettiva;
 - b) certificazione EN ISO 14001, in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato da un organismo di cui al regolamento CE n. 765/2008 e s.m.i, o da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento nel settore, oppure valida registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit.

Art. 9. Possesso dei requisiti per operatori economici a idoneità plurisoggettiva e per i consorzi

9.1. Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, geie.

1. Gli operatori economici devono dichiarare di costituirsi in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, con conferimento del mandato irrevocabile di cui al comma 8 della norma citata al mandatario o capogruppo individuato allo scopo; la dichiarazione formale di norma è prevista nel DGUE.
2. Non è ammessa la costituzione di raggruppamenti "verticali" e, anche in deroga a difformi previsioni codicistiche, gli offerenti potranno indicare le parti della prestazione che ogni operatore si incarica di eseguire all'interno della compagine imprenditoriale associativa, senza che ciò prefiguri la costituzione di un raggruppamento verticale, che evocherà al contrario esclusivamente la ripartizione interna della esecuzione "orizzontale" della prestazione complessa unitariamente considerata (cfr. Cons. Stato 02183/2020).
3. I soggetti raggruppati:
 - a) devono essere indicate le quote di servizio che ciascun soggetto intende assumere;
 - b) ciascun operatore economico raggruppato o che intende raggrupparsi deve dichiarare, per quanto di propria pertinenza:
 - l'assenza dei motivi di esclusione di cui ai punti da 6.1 a 6.7;
 - i requisiti di idoneità professionale di cui al punto 7.1, che devono essere posseduti singolarmente da tutti gli operatori economici raggruppati;
 - il requisito di capacità economico finanziario di cui al punto 7.2 deve essere cumulativamente posseduto dal raggruppamento nel suo complesso, con le seguenti prescrizioni:
 - la mandataria deve possedere (spendere in gara) il requisito in misura maggioritaria (ovvero in misura superiore a ciascuna mandante);
 - ciascuna mandante deve possedere il requisito in misura percentuale almeno uguale alla quota di esecuzione che intende assumere.
 - i requisiti di capacità tecnica di cui al punto 7.3, che devono essere cumulativamente posseduti dal raggruppamento nel suo complesso, con le seguenti prescrizioni:
 - la mandataria deve possedere (spendere in gara) il requisito (comma i, 800.000 pasti) in misura maggioritaria (ovvero in misura superiore a ciascuna mandante).

- ciascuna mandante deve possedere il requisito in misura percentuale almeno uguale alla quota di esecuzione che intende assumere.
 - Il requisito di cui alla lett. b) può indistintamente essere apportato da mandataria o mandanti, ferma restando la sua infrazionabilità (deve essere apportato da un solo soggetto).
4. Le certificazioni di qualità di cui al punto 8, devono essere possedute singolarmente da tutti gli operatori economici raggruppati
 5. Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile.

9.2. Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

1. I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.
2. Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.
3. I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, nonché le certificazioni di qualità, sono posseduti nei termini di cui all'art. 47 del Codice.

Art. 10. Avvalimento

1. Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento. Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti morali e di idoneità professionale.
2. Ai sensi del comma 4 del medesimo art. 89, l'attività di produzione dei pasti è ritenuta dalla stazione appaltante essenziale, e per tali ragioni deve essere eseguita direttamente dall'offerente, o, nel caso di un'offerta presentata da un raggruppamento di operatori economici, da un partecipante al raggruppamento. In tale ultimo caso non sarà considerato "verticale" quel raggruppamento nel quale un soggetto assume la produzione dei pasti, e gli altri le altre attività contrattualmente previste. Detta previsione è volta a garantire la stazione appaltante rispetto alla corretta esecuzione del momento cruciale dell'appalto, e nel particolare:
 - per non ingenerare conflitti con l'art. 89, comma 8, ai sensi del quale il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, sussistendo nella presente gara anche un divieto di subappalto della produzione del pasto; in caso di avvalimento, infatti, è l'impresa ausiliaria a dover eseguire direttamente le prestazioni connesse alla produzione dei pasti presso il centro cottura, unico soggetto titolato ad utilizzarlo in quanto anche titolare della relativa autorizzazione sanitaria; del resto in un siffatto caso non può operare la funzione tipica dell'avvalimento, ovvero l'acquisizione da parte dell'ausiliato della concreta disponibilità dell'intero complesso produttivo del soggetto ausiliario, o di parte di questo, che viceversa è destinato a restare nella concreta disponibilità di quest'ultimo, chiamato alla produzione diretta dei pasti in nome e per conto dell'ausiliato;
 - per garantire la sicurezza alimentare, grazie all'unicità gestionale tra le diverse e complesse fasi di cui si compone detta fase di servizio (approvvigionamento, stoccaggio, produzione, confezionamento), nell'ambito di un servizio destinato ad una fascia fragile della popolazione (perlopiù bambini da 3 a 11 anni, taluni dei quali affetti da specifiche malattie che impongono un regime dietetico speciale). La parcellizzazione delle attività potrebbe infatti causare disallineamenti informativi con deleteri effetti sulla sicurezza del servizio (es.

- tra le figure operative del cuoco, di pertinenza dell'ausiliaria, e del dietista, di pertinenza dell'ausiliato, con possibili errori forieri di gravi danni alla salute);
- per garantire la qualità di un servizio d'eccellenza (mensa biologica), avuto particolare riguardo alle specificità del presente appalto in punto di materie prime, e quindi alle puntuali prescrizioni del D.M. n. 14771 del 18 dicembre 2017 (criteri di separazione tra prodotti biologici e convenzionali). La parcellizzazione delle attività potrebbe infatti causare disallineamenti informativi con deleteri effetti sulla qualità del servizio (es. tra le fasi di approvvigionamento di competenza dell'ausiliato e quelle di stoccaggio di competenza dell'ausiliario, con possibili contaminazioni crociate);
 - per evitare che la delicata fase di produzione pasti possa in concreto essere eseguita da un soggetto privo dei requisiti di partecipazione prescritti dal presente bando, con riferimento tanto alla capacità tecnica (esperienza in appalti analoghi), tanto alle certificazioni di qualità, ed in particolare quelle relative alla sicurezza alimentare. L'impresa ausiliaria, infatti, potrebbe anche difettare radicalmente dei requisiti prescritti dal presente disciplinare, apportati questi dall'offerente principale, con grave vulnus alle garanzie della stazione appaltante che all'uopo detti requisiti aveva preveduto, e che potrebbe in tal guisa vederli "legittimamente" bypassati;
 - per consentire alla stazione appaltante l'effettuazione di audit presso il centro cottura, al fine di verificare il rispetto delle prestazioni capitolari, con particolare riferimento al layout ed ai flussi produttivi, fondamentali rispetto alle diete speciali ed al principio di separazione di cui s'è già detto. Allorquando il centro cottura fosse di proprietà di terzi, infatti, la stazione appaltante non avrebbe il potere contrattuale di effettuare ispezioni in loco, giacché è l'impresa l'unica controparte contrattuale, e come tale destinataria degli effetti e degli obblighi in tal senso previsti dal contratto, che viceversa non possono vincolare l'impresa ausiliaria, avvinta esclusivamente da una responsabilità solidale con l'impresa ausiliata.
3. L'operatore economico dimostra alla stazione appaltante che disporrà dei mezzi necessari mediante presentazione di una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.
4. L'operatore economico ausiliario:
- non deve incorrere nei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice o in altri motivi di esclusione;
 - non può partecipare in proprio, né in raggruppamento temporaneo o consorzio diverso da quello di cui esso faccia eventualmente parte in quanto raggruppato o consorziato;
 - non può assumere il ruolo di operatore economico ausiliario di più operatori economici che partecipano separatamente in concorrenza tra di loro;
 - non può avvalersi a sua volta di un operatore terzo ausiliario (divieto del cosiddetto «avvalimento a cascata»);
5. Alla documentazione deve essere altresì allegato, in originale o copia autentica, il contratto con il quale l'operatore economico ausiliario si obbliga nei confronti dell'operatore economico che ricorre all'avvalimento a fornire a quest'ultimo le risorse connesse ai requisiti di cui è carente per tutta la durata dell'appalto; il contratto deve avere i contenuti minimi di cui all'articolo 1325 del Codice civile e dell'ultimo periodo dell'articolo 89 del Codice e deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente, le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico, non potendosi l'avvalimento risolversi nel prestito di un valore puramente cartolare e astratto, fatto salvo il minor richiesto per il cd. avvalimento di garanzia.

6. Anche in deroga alle previsioni di cui all'art. 89, i contratti richiesti per la comprova del requisito di capacità tecnica non costituiscono "esperienza professionale pertinente", e non è l'impresa ausiliaria onerata all'esecuzione diretta delle prestazioni, fermo restando l'effettivo trasferimento delle risorse che consenta di ritenere integrato il requisito, in forma non meramente astratta o cartolare.
7. È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.
8. La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.
9. In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.
10. È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.
11. La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Art. 11. Subappalto

1. È fatto divieto agli offerenti di subappaltare la fase di produzione dei pasti, per motivazioni analoghe a quelle già indicate al precedente art. 10, ed anche ai fini di garantire che la "prevalente esecuzione" dell'appalto avvenga per mano dell'appaltatore, giacché detta fase ne costituisce, indipendentemente dal mero dato economico, l'elemento principale e caratterizzante.
2. Non sono previsti limiti quantitativi per le prestazioni diverse da quella suindicata
3. L'offerente non è tenuto a dichiarare le prestazioni che intende subappaltare; la richiesta di autorizzazione al subappalto potrà avvenire in fase di esecuzione, con modalità e tempistiche analoghe a quelle previste dall'art. 105 del Codice, non applicabile alla presente procedura e richiamato per lo specifico fine e pertanto sul punto complessivamente disapplicato.
4. Si precisa che non costituiscono subappalto:
 - le mere sub-forniture, così come definite dall'articolo 1, comma 1, della Legge n. 192 del 1998, non costituiscono subappalto;
 - le attività di cui al terzo comma dell'art. 105;
 - le partnership con le associazioni del territorio per la realizzazione di specifici progetti o iniziative, che prevedano il coinvolgimento del terzo settore.

Capo 3 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Art. 12. Assunzione di responsabilità

1. La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.
2. La successiva sottoscrizione del contratto da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.
3. La presentazione dell'offerta comporta automaticamente l'assenso all'accesso dei controinteressati alla documentazione presentata in gara, ivi comprese le offerte, nonché le eventuali giustificazioni ove presentate in fase di verifica dell'anomalia, anche senza il ricorso alla previa notifica di cui all'articolo 3 del D.P.R. n. 184 del 2006, eccettuata l'ipotesi di motivata opposizione formulata già in fase di gara.

Art. 13. Presentazione dell'offerta e termini

1. L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire alla Stazione appaltante, nelle modalità di seguito descritte, entro e non oltre il termine perentorio del ~~XX/XX~~/2022 - ore 23.59 - pena l'irricevibilità dell'offerta e, comunque, la non ammissione alla procedura.
2. L'offerta, come meglio stabilito nei successivi paragrafi, è costituita da documentazione in formato elettronico, da presentarsi mediante l'utilizzo di (e la sottomissione a) alla Piattaforma, con le modalità ivi stabilite.
3. La presentazione dell'offerta mediante l'utilizzo del Sistema dovrà avvenire collegandosi al sito internet <https://eappalti.regione.fvg.it/web/index.html>, accedendo alla Piattaforma con le proprie credenziali, e individuando la procedura in oggetto.
4. In particolare, il concorrente dovrà inviare:
 - a) la Documentazione amministrativa
 - b) la Documentazione tecnica
 - c) l'Offerta economica
5. Ai sensi dell'art. 79 comma 5-bis del Codice qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma tale da impedire la corretta presentazione delle offerte, la stazione appaltante adotterà i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all'articolo 30 del Codice, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga di cui al primo periodo, la Stazione appaltante assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate.

6. La pubblicità di tale proroga avviene attraverso la tempestiva pubblicazione di apposito avviso presso l'indirizzo Internet dove sono accessibili i documenti di gara, nonché presso la sezione documentazione di gara direttamente a Sistema.
7. È consentito agli operatori economici che hanno già inviato l'offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla.

Art. 14. Sottoscrizione degli atti

1. Fatte salve le eccezioni specificamente previste dal presente Documento, tutte le dichiarazioni e i documenti caricati (cosiddetto *upload*) sulla Piattaforma telematica, nonché le Offerte, devono essere sottoscritti con firma digitale; nel presente Documento con i termini firma, sottoscrizione, firmato o sottoscritto si intende la firma generata nel formato CAdES (CMS Advanced Electronic Signatures, con algoritmo di cifratura SHA-256) BES, distinguibile dal file generato dopo l'apposizione della firma digitale al quale è attribuita estensione «.p7m», o nel formato PAdES (PDF Advanced Electronic Signature), che mantiene l'estensione «.pdf» al file generato dopo l'apposizione della firma digitale.
2. Nel presente documento l'onere di sottoscrizione è genericamente imputato al legale rappresentante (in caso di raggruppamenti non costituiti a tutti i legali rappresentanti degli operatori economici raggruppati).
3. In caso di sottoscrizione da parte di soggetto diverso dal legale rappresentante è necessaria l'allegazione di idonea procura, come nel prosieguo meglio esplicitato.
4. In deroga a quanto previsto dal precedente capoverso, nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, è da ritenersi sufficiente una dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura stessa.
5. In caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti, questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente). Salvo diverse indicazioni rinvenibili nella Piattaforma, non è necessario che la cartella compressa sia firmata, mentre tutti i singoli file in essa contenuti dovranno essere firmati digitalmente dal legale rappresentante o persona munita di poteri di firma. In alternativa è possibile utilizzare la funzione "allegati generici" per allegare l'ulteriore documentazione ritenuta necessaria dall'offerente.

14.1. Regole di Utilizzo della Piattaforma

1. Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta e che non siano già originariamente in formato pdf, devono essere convertiti in formato pdf.
2. Il Sistema adotta una modalità di esecuzione delle predette azioni ed attività tale da consentire il rispetto della massima segretezza e riservatezza dell'offerta e dei documenti che la compongono, tale da garantire, altresì, la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dell'offerta medesima.
3. Il Sistema consente al concorrente la predisposizione dell'offerta in momenti temporali differenti, attraverso il salvataggio dei dati e l'upload dei file richiesti in apposite aree della Piattaforma dedicate al singolo concorrente.
4. La predisposizione e il salvataggio dell'offerta da parte del concorrente nella propria area dedicata non implica l'effettivo invio dell'offerta ai fini della partecipazione, che si perfeziona solo con il formale invio mediante lo specifico pulsante disponibile in Piattaforma.
5. Con riferimento alla procedura di invio telematica di offerta si specifica che:
 - è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale del concorrente connettersi al Sistema con un congruo anticipo prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte in maniera tale da inserire i dati, sottomettere e inviare i documenti correttamente e

risolvere eventuali problematiche di comprensione del funzionamento della Piattaforma per tempo;

- è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale del concorrente controllare il contenuto dei documenti di gara caricati sulla Piattaforma verificandone l'integrità successivamente al loro caricamento nel Sistema prima dell'effettivo invio dell'offerta.

14.2. Modalità di presentazione dell'offerta in caso di R.T.I.

1. In caso di partecipazione alla procedura in forma associata, sarà l'impresa mandataria o designata tale a utilizzare e operare in Piattaforma come unico soggetto abilitato a operare attraverso la medesima e, quindi, a presentare l'offerta.
2. La mandataria deve intendersi abilitata a compiere in nome e per conto anche delle imprese mandanti ogni attività, anche attraverso il Sistema (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, presentazione documentazione sottoscritta dalle raggruppande, invio e ricezione delle comunicazioni da e per la stazione appaltante), necessaria ai fini della partecipazione alla procedura, ferma restando la necessità di sottoscrizione congiunta dell'offerta.
3. Le mandanti eleggono domicilio presso l'indirizzo di Posta Elettronica Certificata eletto dall'impresa mandataria.
4. Resta ferma della sottoscrizione congiunta dell'offerta, tecnica ed economica, da parte di tutti i soggetti del raggruppamento temporaneo non formalmente costituito.

Capo 4 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Art. 15. Documentazione amministrativa (busta virtuale a)

1. Cliccando sul link “Risposta Busta Amministrativa” (posizionato all’interno della sezione “Riassunto risposta”), ovvero per gli accessi successivi sul link “Modifica Risposta” (posizionato alla destra dello schermo, in corrispondenza della sezione “Risposta Amministrativa”), sarà possibile caricare la documentazione nel prosieguo elencata.
2. Completate le attività richieste è necessario cliccare su “Salva ed Esci”.
3. È necessario caricare a Sistema la seguente documentazione:
 - a) dichiarazioni in ordine ai requisiti di partecipazione, conformi al modello allegato denominato “DGUE”;
 - b) garanzia provvisoria;
 - c) contributo ANAC
 - d) documento PASSOE.
DOCUMENTI SOLO EVENTUALI (campi non obbligatori in Piattaforma):
 - e) procura;
 - f) documentazione relativa all’avvalimento;
 - g) atti relativi al R.T.I. o Consorzio;
 - h) certificazione amministrazioni pubbliche/private per la comprova dei requisiti di capacità tecnica.
4. Tali documenti dovranno essere allegati a Sistema utilizzando gli appositi campi disponibili, i quali saranno nominati con la medesima terminologia utilizzata nei successivi punti.
5. Il tutto come meglio descritto nei successivi paragrafi.

15.1. a) Dichiarazioni in ordine al possesso dei requisiti

1. Il concorrente dovrà presentare una dichiarazione conforme all’allegato “DGUE”. Detto modello è stato opportunamente modificato dalla Stazione Appaltante ai fini di integrarlo con le dichiarazioni attualmente mancanti nel DGUE ministeriale. Ciò anche in considerazione della non obbligatorietà del modello, e comunque della non cogenza dell’art. 85 del Codice alla presente procedura.
2. Si invitano gli operatori economici a utilizzare il modello allegato, ovvero ad integrare il proprio DGUE standard con le dichiarazioni mancanti.
3. La corretta compilazione del DGUE, unitamente alle appendici ove necessario in relazione alle singole situazioni giuridiche, esaurisce gli obblighi dichiarativi degli operatori economici.
4. Tutte le dichiarazioni richieste dal presente Documento:
 - ai sensi dell’articolo 47, comma 2, del d.P.R. n. 445 del 2000, le dichiarazioni, in quanto rese nell’interesse proprio del dichiarante possono riguardare anche stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui il dichiarante abbia diretta conoscenza;
 - devono essere presentate da tutti gli operatori economici, in qualsiasi forma di partecipazione o coinvolgimento, singoli, raggruppati, consorziati, ancorché appartenenti ad eventuali operatori ausiliari, ognuno per quanto di propria competenza.
5. Il predetto modello di documento, fornito con la documentazione di gara, deve essere scaricato dal profilo del committente (salvandolo sul proprio personal computer) e, previa compilazione, deve essere convertito in formato pdf.

6. Il DGUE dovrà essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante dell'offerente (o da tutti i legali rappresentanti degli operatori riuniti o consorziati) e, infine, dovrà essere inserita/allegata nell'apposito ed omonimo campo in sede di invio dell'offerta amministrativa.
7. In caso di raggruppamenti/consorzi, il DGUE deve essere presentato da ogni singolo operatore economico raggruppato/consorziato.
8. In caso di avvalimento, il DGUE deve essere presentato da ogni singolo operatore economico raggruppato/consorziato anche dall'impresa ausiliaria.

15.2. b) Garanzia provvisoria e impegno del fideiussore

1. Il concorrente dovrà inserire/allegare in Piattaforma, nell'apposito campo della piattaforma, idonea garanzia provvisoria ai sensi dell'articolo 93 del Codice, a beneficio dell'Amministrazione, per un importo pari al 2% (due per cento) del valore base triennale dell'appalto (al netto delle opzioni), ovvero pari a **€ 42.454,51** costituita a scelta dell'offerente da:
 - a) contanti o titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, versati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della Stazione appaltante;
 - b) fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo n. 385 del 1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo n. 58 del 1998, recante la clausola di rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile, e di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del medesimo codice civile, dell'immediata operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante e con validità non inferiore a 180 giorni dal termine di scadenza per la presentazione dell'offerta; in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora formalmente costituito la fideiussione deve essere intestata a tutti i soggetti che intendono raggrupparsi o consorziarsi;
2. La garanzia dovrà essere rilasciata in conformità agli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie di cui al decreto ministeriale (MISE) 19 gennaio 2018, n. 31, Pubblicato sulla G.U. n. 83 del 10 aprile 2018) e, ai fini di semplificazione della procedura, gli offerenti saranno tenuti a presentare le sole schede tecniche, contenute nell'«Allegato B – Schede Tecniche» di cui al citato decreto, debitamente compilate e sottoscritte dal garante e dal contraente.
3. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:
 - <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
 - <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
 - http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
 - http://www.ivass.it/ivass/impresе_jsp/HomePage.jsp
4. Ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice, il concorrente dovrà altresì caricare a sistema l'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, ed anche nel caso in cui la garanzia sia prodotta in contanti o con modo analogo, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (garanzia definitiva) di cui all'articolo 103, comma 1, del Codice, se l'offerente risulta aggiudicatario; tale impegno deve essere contenuto o allegato alla garanzia di cui ai precedenti capoversi, oppure prodotto e sottoscritto mediante atto autonomo del garante. Tale impegno non è richiesto agli offerenti qualificati come micro, piccole e medie imprese.

5. L'importo della garanzia provvisoria può essere ridotto nelle misure, con le modalità e alle condizioni di cui all'articolo 93, comma 7, del Codice. A tal fine il concorrente dovrà dichiarare il possesso e la tipologia delle certificazioni che hanno legittimato la riduzione dell'importo, ovvero dichiarare la condizione che legittima la riduzione.
6. La fideiussione, nonché l'impegno del fideiussore se assunto con atto separato, deve essere presentata in una delle forme di cui al decreto legislativo n. 82 del 2005, con firma digitale del garante, caricandola direttamente sulla piattaforma del Sistema.
7. Nel caso in cui l'istituto garante non emetta la fideiussione o l'impegno con firma digitale l'offerente deve, in alternativa, caricare sulla piattaforma del Sistema una copia scansionata per immagine della fideiussione cartacea purché sia rispettata una delle seguenti condizioni:
 - la copia per immagine sia corredata da autenticazione di conformità all'originale cartaceo mediante firma digitale di un notaio abilitato;
 - la copia per immagine riporti chiaramente l'indicazione dell'indirizzo web e del codice di controllo ai fini della verifica dell'autenticità.

15.3. c) Contributo ANAC

1. Il concorrente dovrà inserire/allegare il versamento del contributo all'ANAC", copia scannerizzata del documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo di cui all'art. 1, comma 65 e 67, della L. 23 dicembre 2005, n. 266, pari ad **€ 200,00**, recante evidenza del codice di identificazione della procedura – CIG - e la data del Pagamento.
2. Il pagamento del contributo potrà avvenire alternativamente:
 - "Pagamento on line" mediante il nuovo Portale dei pagamenti dell'A.N.A.C., scegliendo tra i canali di pagamento disponibili sul sistema pagoPA.
 - "Pagamento mediante avviso" utilizzando:
 - infrastrutture messe a disposizione da un Prestatore dei Servizi di Pagamento (PSP) abilitato a pagoPA (sportelli ATM, applicazioni di home banking - servizio CBILL e di mobile payment, punti della rete di vendita dei generi di monopolio - tabaccai, SISAL e Lottomatica, casse predisposte presso la Grande Distribuzione Organizzata, ecc.);
 - IO, l'app dei servizi pubblici integrata con pagoPA, semplicemente inquadrando il QR code dell'avviso.
3. Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione sono, comunque, pubblicate e consultabili al seguente indirizzo internet:
http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/home/_riscossioni
4. In caso di partecipazione di R.T.I. e Consorzi, sia costituiti che costituendi, il versamento è unico. In tali casi il versamento potrà essere effettuato da uno qualsiasi dei soggetti partecipanti alla gara. Non è necessaria la sottoscrizione del documento, che in ogni caso potrà essere verificato d'ufficio.
5. L'omesso pagamento nei termini, in quanto condizione d'ammissibilità dell'offerta, comporta l'esclusione dalla procedura.

15.4. d) Passoe

1. Il concorrente dovrà inserire/allegare, nell'omonimo campo della piattaforma il documento rilasciato dal sistema telematico dell'ANAC che attesta che il concorrente stesso può essere verificato tramite AVCPASS.
2. Il documento citato dovrà essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente.

N.B. Nella generazione del PASSOE l'operatore economico dovrà aggiornare l'elenco dei soggetti da verificare, i quali dovranno coincidere perfettamente

con quelli presenti nel DGUE presentato da ciascun soggetto.

3. In caso di partecipazione in R.T.I. (sia costituito che costituendo) o in Consorzio ordinario di operatori economici costituendo (art. 45, comma 2 lett. e), D.Lgs. 50/2016) il documento rilasciato dal Sistema telematico dell'ANAC dovrà essere sottoscritto con firma digitale del legale rappresentante di ciascuna impresa che compone il raggruppamento/il consorzio.
4. In caso di avvalimento il documento Passoe dovrà riferirsi anche alle imprese ausiliarie.

15.5. e) Procura (non obbligatorio)

1. Qualora la dichiarazione di cui all'Allegato del presente Disciplinare (DGUE), e/o ciascuna dichiarazione di offerta economica e/o altra dichiarazione e/o altro documento che compone ed è contenuta nell'offerta, sia sottoscritta da un procuratore (generale o speciale), il concorrente dovrà produrre copia scannerizzata della procura notarile (generale o speciale) che attesti i poteri del sottoscrittore.
2. Detta copia della procura dovrà essere inserita/allegata a Sistema tra gli "allegati generici".
3. La stazione appaltante si riserva di richiedere la presentazione dell'originale o copia autentica della procura notarile inserita/allegata a Sistema.

15.6. f) Documentazione relativa all'avvalimento (non obbligatorio)

1. In caso di ricorso all'avvalimento, di cui al precedente art. 10 del presente Disciplinare, in conformità all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente dovrà allegare/inserire a sistema la seguente documentazione:
 - a) dichiarazione d'impegno dell'ausiliaria nei confronti della stazione appaltante;
 - b) contratto di avvalimento in originale o copia autentica.

15.7. g) Atti relativi al R.T.I. o Consorzio (non obbligatorio)

1. In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio costituiti già dal momento della presentazione dell'offerta, il concorrente deve allegare/inserire a sistema, copia scannerizzata dell'atto notarile di mandato speciale irrevocabile con rappresentanza all'impresa capogruppo, ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio, corredata da dichiarazione di autenticità ai sensi dell'art. 19 D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta con firma digitale.
2. È facoltà della stazione appaltante richiedere, nel corso della procedura, ogni ulteriore documentazione qualora quella presentata non sia ritenuta idonea e/o sufficiente.

15.8. h) Certificazioni ai fini della comprova dei requisiti di capacità tecnica (non obbligatorio)

1. Ancorché non obbligatorio e non sottoposto a regolarizzazione in caso di mancata presentazione, si invitano i concorrenti a produrre in originale, qualora originariamente rilasciati in formato elettronico, ovvero copia scannerizzata corredata da dichiarazione di autenticità ai sensi dell'art. 19 D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante o persona munita di comprovati poteri di firma, dei certificati rilasciati dalle Amministrazioni che attestino il buon esito dei servizi a proprio favore complessivamente attestanti la misura (importo), la quantità (n. pasti), e la tipologia (causale della fatturazione e/o oggetto del servizio), sino a concorrenza del requisito posto come minimo per l'ammissione alla procedura.
2. Nel caso in cui le Amministrazioni dovessero rilasciare tali certificati riportanti, al loro interno, la dicitura "Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi", si conferma che tali attestazioni potranno essere utilizzati ai fini della comprova dei requisiti ai fini della stipula del contratto.

Capo 5 – DOCUMENTAZIONE TECNICA

Art. 16. Documentazione tecnica (busta virtuale b)

1. Cliccando sul link “Risposta Busta Tecnica” (posizionato all’interno della sezione “Riassunto risposta”), ovvero per gli accessi successivi sul link “Modifica Risposta” (posizionato alla destra dello schermo, in corrispondenza della sezione “Risposta Tecnica”), sarà possibile caricare la documentazione nel prosieguo elencata.
2. Completate le attività richieste è necessario cliccare su “Salva ed Esci”.
3. Il file contenente l’offerta tecnica dovrà:
 - a) essere formulata in lingua italiana e priva/e, a pena esclusione dalla procedura di gara, di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico idonea a consentire la ricostruzione del prezzo offerto, o a influenzare la commissione giudicatrice. A mero titolo indicativo il progetto dovrà essere costante di non più di 30 pagine.
 - b) essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante (o da tutti i soggetti raggruppati);
 - c) contenere l’ordinata descrizione di tutti gli aspetti previsti dal successivo articolo 19 relativo ai criteri di aggiudicazione e in maniera idonea a consentire alla commissione giudicatrice la valutazione dei criteri e dei sub-criteri ivi previsti.

Capo 6 – DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

Art. 17. Documentazione economica (busta virtuale c)

1. Allo step 3 “Offerta economica” del percorso guidato “Invia offerta”, il concorrente, pena l'esclusione dalla gara, dovrà operare a Sistema formulando e presentando una Offerta economica, dovrà:
2. Cliccando sul link “Risposta Busta Economica” (posizionato all'interno della sezione “Riassunto risposta”), ovvero per gli accessi successivi sul link “Modifica Risposta” (posizionato alla destra dello schermo, in corrispondenza della sezione “Risposta Economica”), sarà possibile procedere con le seguenti operazioni:
 - a) indicare a Sistema, negli appositi campi, i ribassi offerti sui singoli costi unitari posti a base di gara (cfr. art. 3).
 - b) caricare a sistema il modulo predisposto dalla Stazione appaltante, che, oltre a riepilogare i ribassi digitati a sistema in relazione a ciascun costo unitario posto a base di gara, prevede l'indicazione:
 - l'indicazione dello sconto medio ponderato, che rileva ai soli fini dell'attribuzione del punteggio. In caso di mancata indicazione procederà d'ufficio la stazione appaltante, trattandosi di calcolo vincolato dall'aritmetica;
 - dei costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro specifici per la commessa (ovvero i cd. costi propri, valore diverso da quello stimato dalla stazione appaltante per i rischi interferenziali - valore per tre anni scolastici senza considerare il rinnovo o le opzioni eventuali);
 - dei propri costi della manodopera (valore per tre anni scolastici senza considerare il rinnovo o le opzioni eventuali);
 - delle giustificazioni preventive in relazione ai costi per la manodopera.
3. In caso di discordanza tra il modello caricato e le digitazioni a sistema prevarrà in ogni caso il modello caricato.

Capo 7 – INVIO DELL’OFFERTA

Art. 18. Invio definitivo dell’offerta

1. Per inviare definitivamente la risposta alla RDO on line è necessario:
 - a) accedere alla RDO on line;
 - b) cliccare su “Invia risposta”;
 - c) cliccare su “OK” per confermare l’invio;
2. Il Concorrente potrà visualizzare nella sua cartella personale, alla colonna “Stato della risposta”, l’avvenuta trasmissione della propria risposta all’evento (Stato della risposta: “Trasmessa”).
3. Il Concorrente potrà modificare i dati precedentemente trasmessi entro e non oltre la data e ora di scadenza del termine fissato per la presentazione dell’offerta.
4. Gli step precedenti del percorso guidato per l’invio dell’offerta, per quanto correttamente completati e corredati dal salvataggio della documentazione, non consentono e non costituiscono l’effettivo invio dell’offerta. La documentazione caricata e salvata permane infatti nello spazio telematico del concorrente e non è inviata al Sistema sino al compimento dello step previsto dal presente articolo.

Capo 8 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

Art. 19. Criterio di aggiudicazione

1. L'appalto è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo il miglior rapporto qualità prezzo.
2. La relativa graduatoria di merito verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

Componente qualitativa	Punteggio massimo
Offerta tecnica (PTec)	85
Componente economica	Punteggio massimo
Offerta economica (Peco)	15
Totale (PTOT)	100

19.1. Punteggio Tecnico (Ptec)

1. Il Punteggio Tecnico (Ptec) è determinato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti a ogni singolo elemento di cui si compone l'offerta tecnica, con le modalità nel prosieguo indicate.
2. La documentazione tecnica da presentare dovrà essere redatta seguendo i mandati indicati nel capitolato Prestazionale, e strutturata secondo lo schema qui di seguito riportato:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE		Punteggio Max	Criterio
A	Personale	19	
	A1 L'offerente dovrà indicare l'organico che si impegna ad impiegare nei satelliti di distribuzione (art. 45, c. 3, lett. f del capitolato), con indicazione dei profili professionali, delle mansioni, e del monte ore settimanale. L'offerente dovrà preferibilmente esemplificare l'organizzazione operativa in diagrammi di Gantt riferibili alle giornate di lunedì (servizio con doppio turno, identico al mercoledì) e martedì (servizio con turno unico, identico al giovedì ed al venerdì, fatta eccezione per la scuola secondaria che non prevede il servizio il giovedì; cfr. artt. 6 e 7 del capitolato), che evidenzino il monte ore giornaliero per ciascun refettorio, nonché il monte ore giornaliero complessivo offerto. Va sempre garantito il rispetto del rapporto bambino/assistente previsto dall'art. 45 del capitolato, alla luce dei numeri giornalieri stimati all'art. 7 del capitolato, e vanno evidenziate le eventuali migliorie rispetto a detto parametro	7	Discrezionale
	A2 Descrizione delle qualifiche e dell'esperienza del coordinatore del servizio (cfr. art. 45, c. 3,	4	Discrezionale

		lett. a del capitolato), con descrizione del modello di coordinamento del servizio, ed individuazione del monte ore settimanale minimo specificatamente riservato alla commessa		
	A3	Descrizione delle qualifiche e dell'esperienza del dietista (cfr. art. 45, c. 3, lett. b del capitolato), ed individuazione del monte ore settimanale minimo specificatamente riservato alla commessa	3	Discrezionale
	A4	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale [turnover, sostituzioni, benessere dipendenti, ecc.]	3	Discrezionale
	A5	L'offerente dovrà illustrare il proprio piano della formazione del personale relativa al primo anno scolastico, in coerenza con quanto previsto dall'art. 46 del Capitolato Prestazionale, con specifica indicazione dei destinatari della singola attività di formazione, degli argomenti trattati, del monte ore, e della modalità formativa (in caso di mancata indicazione la formazione s'intenderà nella forma tradizionale "in aula"). Dovranno altresì essere indicati i criteri per la programmazione della formazione in itinere per gli anni successivi al primo. (ferma la valutazione qualitativa del parametro, nella valutazione della migliona rispetto ai parametri minimi del capitolato si terrà conto degli elementi quantitativi solo in relazione a profili di adeguatezza, e non saranno oggetto di valutazione attività ritenute ultronee o abnormi rispetto al necessitato).	2	Discrezionale
B		Produzione pasti ed emergenze	14	
	B1	L'offerente dovrà dichiarare i tempi di percorrenza che si impegna a rispettare per la consegna dei pasti ai refettori di cui all'art. 6 comma i) del Capitolato prestazionale (senza contare le utenze relative ai centri estivi ed alla scuola secondaria, quest'ultima da ritenersi già calcolata con riferimento alla scuola Fabris) in ogni caso non superiori a quelli previsti dal Capitolato medesimo (Cfr. art. 10). Ai fini della valutazione verrà computato il valore medio, ed il punteggio sarà attribuito in misura inversamente proporzionale, attribuendo il punteggio massimo all'offerente che garantisca la tempistica minore.	7	Inversamente proporzionale
	B2	Descrizione delle accortezze nella cottura dei cibi, al fine di garantire il mantenimento delle proprietà nutritive, ed in generale salubrità, sicurezza e gusto del cibo	3	Discrezionale

	B3	L'offerente dovrà descrivere le soluzioni alternative a proprio carico che si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza e relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura, tali da garantire la continuità del servizio, in coerenza con quanto previsto dall'art. 12 del Capitolato Prestazionale.	4	Discrezionale
C	Materie prime (cfr. art. 13 e sottoparagrafi del capitolato)		16	
	C1	Descrizione dei processi, delle modalità e dei tempi di approvvigionamento delle derrate alimentari, con evidenza dei criteri di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori, e delle strategie per ridurre l'impatto ambientale della logistica primaria	3	
	C2	Impegno ad incrementare le percentuali di materie prime di origine biologica (e decrementare la percentuale di deroga) ai fini di consentire il conseguimento della qualificazione di eccellenza della mensa scolastica biologica, nei termini di cui al D.M. n. 14771 del 18 dicembre 2017 – Allegato I, ivi compresa la riduzione	8	ON/OFF
	C3	Esemplificazione settimanale della proposta di spuntino mattutino, nonché della merenda pomeridiana per la scuola dell'infanzia, con esplicitazione delle motivazioni sottese alla scelta dei prodotti, anche alla luce delle linee guida regionali e delle direttive ASUFC (cfr. art. 18.1 capitolato).	3	Discrezionale
	C4	L'offerente dovrà illustrare la metodologia e gli strumenti operativi di reportistica per agevolare il DEC nelle verifiche circa l'effettivo impiego delle referenze biologiche o altrimenti qualificate nella misura offerta, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammature dei diversi prodotti previsti in menù.	2	Discrezionale
D	Gestione delle eccedenze		4	
	D1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di fattibilità per la gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi. Strategie che s'intendono attivare per l'attivazione del territorio ed il terzo settore per il concreto raggiungimento delle finalità di riduzione degli sprechi (cfr. art. 31 del Capitolato Prestazionale), indicando periodo di attivazione, tipologia di controparte e di soggetti beneficiari dei pasti.	4	Discrezionale
E	Menù e diete speciali (cfr. Capo 5 del Capitolato)		10	

	prestazionale)			
	E1	L'offerente dovrà proporre un'analisi del menù allegato al capitolato prestazionale, ipotizzando che sia riferito alla scuola Primaria, con indicazione delle proposte di modifica ai fini del miglioramento complessivo del menù medesimo, ed esplicitazione delle motivazioni sottese alle scelte.	4	Discrezionale
	E2	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle modalità e delle strategie per l'implementazione del progetto "Gradimento" (cfr. art. 16, c. ii, lett. q) del Capitolato Prestazionale).	3	Discrezionale
	E3	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle procedure interne per la produzione e la gestione delle diete speciali, e le cautele adottate ai fini di aumentare la sicurezza (cfr. art. 19 e sottoparagrafi del Capitolato Prestazionale).	3	Discrezionale
F	Autocontrollo (cfr. Capo 10 del Capitolato Prestazionale).		6	
	F1	L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche; delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte; delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità).	3	Discrezionale
	F2	L'offerente dovrà altresì descrivere in dettaglio il piano delle analisi microbiologiche/chimiche di laboratorio: protocolli adottati; frequenza dei campionamenti; parametri (migliorativi rispetto a quanto previsto dall'art. 33.2 del capitolato)	3	Discrezionale
G	Rapporti con gli utenti e gli attori del servizio		6	
	G1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di comunicazione agli utenti, anche con riferimento ai corsi di educazione alimentare che intende promuovere, in coerenza con le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" del MIUR, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti	4	Discrezionale
	G2	Metodologia e strumenti per la rilevazione della customer satisfaction (cfr. art. 57 del Capitolato Prestazionale), con particolare riferimento al gradimento del menù, ed ai	2	Discrezionale

		criteri per il re-orientamento delle attività sulla base ei risultati		
I		Migliorie/Soluzioni migliorative (Le soluzioni proposte devono essere descritte in modo chiaro e dettagliato, avendo cura di precisare termini, tempi e modalità di attuazione, nonché quantità, obiettivi e misure organizzativo/gestionali, Esse dovranno inoltre: essere integrative rispetto allo standard definito in capitolato; essere coerenti o comunque connesse all'oggetto dell'appalto; essere offerte senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante o delle famiglie); potranno liberamente esplicitarsi in tutti gli aspetti lasciati aperti a diverse soluzioni sulla base dei parametri minimi fissati dal Capitolato Prestazionale, o essere integrativi di questi, nei limiti della succitata coerenza e connessione.	10	
	I1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le migliorie idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo tecnico, con riferimento al potenziamento delle forniture minime previste dall'art. 43, del capitolato. L'offerente dovrà specificare se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione la proprietà dei beni s'intenderà trasferita alla stazione appaltante.	4	Discrezionale
	I2	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo ambientale, con particolare anche se non esclusivo riferimento alle derrate alimentari (art. 13, c. V, lett.re da b] ad e] del capitolato) ed ai trasporti (capo 8 del capitolato).	6	Discrezionale

3. Ai fini dell'attribuzione dei coefficienti utili ai fini del calcolo del punteggio per i parametri discrezionali, verrà attribuito da ciascun commissario della Commissione Giudicatrice, per ogni sub-criterio di valutazione del servizio offerto, un giudizio sintetico a cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 ed 1 (vedi prospetto sotto riportato). Quindi la Commissione giudicatrice calcolerà la media dei coefficienti assegnati dai singoli componenti per ogni elemento (sub-criterio) di valutazione”;

Giudizio generale attribuito ad ogni aspetto qualitativo		coefficiente
Inadeguato	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) incomplete – inadeguate – superficiali - fuori tema e difficilmente aderenti al contesto – inattuabili e/o inutili – indeterminate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – qualitativamente non sempre in linea con quanto richiesto e sostanzialmente senza apporti migliorativi – complessivamente di dubbia adeguatezza rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio.	Da 0,00 a 0,19
Mediocre	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) generiche – attinenti ma difficilmente attuabili e/o di dubbia utilità – determinate in modo vago	Da 0,20 a 0,39

	per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – difficilmente verificabili – qualitativamente e quantitativamente non sempre in linea con quanto richiesto dalla lex specialis e con apporti migliorativi di scarsa importanza – complessivamente di dubbia adeguatezza rispetto alla possibilità di garantire in ogni aspetto la regolare esecuzione del servizio ed il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato.	
Quasi sufficiente	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) sostanzialmente complete – adeguate – attuabili seppur talune scontanti deficit di utilità – sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – con taluni aspetti di dubbia verificabilità – qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dalla lex specialis e con apporti migliorativi non particolarmente significativi – complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio ed il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato.	Da 0,40 a 0,59
Sufficiente	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) sostanzialmente complete – adeguate – attuabili e utili – attinenti al servizio in fase di affidamento - ben determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – verificabili – qualitativamente e quantitativamente in linea con le richieste della lex specialis e con alcuni apporti migliorativi significativi – complessivamente buone rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio ed il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato.	Da 0,60 a 0,79
Buono	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, bene illustrate – attività realizzabili e misurabili – con contenuti innovativi – qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dalla lex specialis, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza nell'esecuzione del servizio.	Da 0,80 a 0,89
Ottimo	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) eccellenti, originali e di pregio – idonee, per qualità e quantità, ad innovare o elevare o comunque qualificare gli standard rispetto a quanto richiesto dalla lex specialis– in grado di far conseguire finalità ulteriori, sia per quantità che per qualità che in termini di efficienza e di efficacia. Concretezza, fattibilità e verificabilità degli interventi pregevole, con ampia garanzia di qualità ed efficienza nell'esecuzione del servizio.	Da 0,90 a 1

4. La commissione valuterà in ogni caso l'originalità, la precisione, la chiarezza, la capacità di sintesi e l'effettiva aderenza del progetto alla specificità dell'affidamento in oggetto.
5. Si invitano infine i concorrenti a non essere eccessivamente prolissi. La prolissità può incidere in maniera negativa sul giudizio della commissione in quanto oggettivazione di incapacità di sintesi. A mero titolo orientativo e non vincolante si ritiene adeguato un progetto costante di **30 (trenta) pagine**, allegati esclusi, evitando riduzione carattere e impaginazioni tali da rendere disagiata la lettura da parte dei commissari.
6. S'invitano i concorrenti a non produrre allegati ultronei rispetto a quanto richiesto dalla disciplina di gara, ovvero superflui ai fini della valutazione, che non saranno presi in considerazione dai commissari di gara ove ritenuti tali, o comunque ove prodotti in quantità eccessiva.
7. Al termine dell'attribuzione del punteggio tecnico la Commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte procederà quindi nei seguenti termini:
 - a) alla proposta di esclusione per i candidati che non abbiano superato il limite tecnico (soglia di sbarramento) fissato in punti 50 (*pre-riparametrazione*);
 - b) successivamente, per i soli concorrenti ammessi, alla riparametrazione del coefficiente per

ciascun sub-criterio di tipo discrezionale, qualora nessuno dei concorrenti avesse conseguito il punteggio massimo. I coefficienti definitivi si otterranno rapportando all'unità l'offerente che ha ottenuto il coefficiente con media maggiore; i rimanenti coefficienti saranno rapportati a questo in maniera proporzionale. La riparametrazione non opera per i sub-criteri non discrezionali, ovvero per i quali sia prevista una valutazione di tipo on/off, tabellare, ovvero mediante una formula inversamente proporzionale.

- c) alla moltiplicazione di ciascun coefficiente definitivo per il relativo sub-peso. Non si procederà ad arrotondamenti, salvo che per il valore finale di ciascun elemento che sarà arrotondato a due cifre decimali (per eccesso qualora la terza sia pari o superiore a 5);
- d) alla stesura quindi dei punteggi definitivi risultanti per ciascun concorrente ammesso, mediante sommatoria dei punteggi attribuiti ad ogni singolo elemento, senza procedere alla doppia riparametrazione;
- e) in caso di partecipazione di un solo offerente, non si procederà con le operazioni di riparametrazione, giacché operazione inutile ai fini dell'aggiudicazione.

19.2. Punteggio Economico (PEeco)

1. Con riferimento al criterio di valutazione dell'Offerta economica, il coefficiente $V(i)$ e quindi il Punteggio Economico (PEeco) sono determinati applicando la seguente formula:

$$V_i = (RMP_i / RMP_{max})^\alpha$$

dove

V_i = coefficiente attribuito

RMP_i = ribasso medio ponderato offerto dal concorrente i-simo

RMP_{max} = ribasso medio ponderato dell'offerta più conveniente

$$\alpha = 0,25$$

2. Il coefficiente così ottenuto sarà moltiplicato per il peso attribuito alla componente prezzo. Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale, all'unità superiore qualora la terza sia pari o superiore a 5.
3. Ai fini della ponderazione dei ribassi offerti, si utilizzeranno i seguenti pesi ponderali e la seguente formula:
 - a) Costo unitario pasto: 96%
 - b) Costo orario assistente mensa (ASM): 2%
 - c) Costo unitario materiale monouso biodegradabile e compostabile: 2%

$$Rmp = (ValoreOfferto_a * Coefficiente_a) [...] + (ValoreOfferto_c * Coefficiente_c)$$

dove:

Rmp è il ribasso medio ponderato dell'offerta ennesima;

$ValoreOfferto_x$ è il ribasso offerto per ogni singolo parametro

$Coefficiente_x$ è il peso attribuito ad ogni singolo parametro/100;

4. Il ribasso medio ponderato sarà arrotondato alla quinta cifra decimale, all'unità superiore qualora la sesta sia pari o superiore a 5.

Capo 9 – FASE DI GARA

Art. 20. Disciplina generale delle sedute

1. Tutte le operazioni di gara si svolgono in seduta riservata, anche mediante disapplicazione di eventuali norme che ne prevedano la pubblicità.
2. Si è infatti optato per una gara telematica, idonea a fornire certezza in ordine all'identità del concorrente - dotato anche di specifiche password personali ed utilizzabili ai fini della presentazione delle proposte - e ad assicurare l'immodificabilità delle offerte, consentendo altresì di tracciare qualsivoglia apertura dei file recanti i documenti di gara. Le stesse caratteristiche della gara telematica escludono dunque in radice ed oggettivamente la possibilità di modifica delle offerte (cfr. tra le innumerevoli Cons. Stato, sez. III, 24 febbraio 2020, n. 1350).

Art. 21. Verifica dei plichi digitali e apertura busta della documentazione amministrativa

1. Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.
2. La procedura di aggiudicazione sarà dichiarata aperta presso gli uffici dell'Amministrazione ove il RUP, eventualmente supportato da un seggio di gara nominato ad hoc, procederà operando attraverso il Sistema, allo svolgimento delle seguenti attività:
 - a) verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate;
 - b) verifica ed apertura della Documentazione amministrativa;
 - c) verifica della presenza dei documenti richiesti e contenuti nella Documentazione amministrativa.
3. Le Offerte tecniche e le Offerte Economiche resteranno chiuse a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile né dalla Commissione di gara, né dall'Amministrazione, né dagli altri concorrenti, né da terzi.
4. Il RUP procederà quindi all'analisi della documentazione presente nella Documentazione amministrativa; in caso di irregolarità formali, non compromettenti la par condicio fra i concorrenti e nell'interesse dell'Amministrazione, il concorrente, verrà invitato, a mezzo di opportuna comunicazione, a completare o a fornire i chiarimenti in ordine ai documenti presentati.

21.1. Cause di esclusione relative a requisiti o altre clausole essenziali

1. Sono esclusi, senza che si proceda all'apertura delle Buste delle Offerte, gli offerenti:
 - a) il cui plico è pervenuto dopo il termine perentorio previsto per la presentazione delle offerte, oppure sia stato respinto dalla Piattaforma telematica in quanto tardivo;
 - b) i cui documenti digitali presentano modalità di criptazione o di formato digitale informatizzato tali da far ritenere che sia stato violato il principio di segretezza;
 - c) che in una o più d'una delle dichiarazioni hanno palesemente esposto condizioni oggettivamente e irrimediabilmente ostative alla partecipazione, autoconfessorie, non rimediabili con soccorso istruttorio, previste inderogabilmente da una disposizione di legge statale, dal Codice o da una disposizione di attuazione vincolante del Codice, oppure hanno esposto dichiarazioni mendaci o prodotto documenti palesemente falsi, al fine di poter essere ammessi;
 - d) che incorrono in irregolarità essenziali costituite da carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa;
 - e) che non contengano il versamento del contributo Anac, fatta salva la dimostrazione del pagamento avvenuto in data certa antecedente al termine per la presentazione delle offerte;

- f) in caso di mancata costituzione della garanzia provvisoria, fatta salva la dimostrazione della costituzione in data certa antecedente al termine per la presentazione delle offerte
- g) che incorrono violazioni o inadempimenti oggettivamente irrimediabili, quali:
 - motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice, anche qualora intervenisse successivamente la cessazione postuma dei predetti motivi di esclusione;
 - dichiarazione esplicita di condizioni ostative senza possibilità di diversa interpretazione;
 - assenza o carenza dei requisiti non risolvibile senza il concorso di nuovi operatori economici, anche qualora tali requisiti maturassero successivamente al procedimento di ammissione;
- h) che, in caso di avvalimento, abbiano omesso il contratto di avvalimento o allegato un contratto nullo; oppure abbiano indicato un ausiliario che a sua volta si avvale di un operatore terzo ausiliario (divieto del cosiddetto «avvalimento a cascata»).
- i) Ulteriori omissioni che determinino l'irregolarità dell'offerta.

21.2. Soccorso istruttorio

1. Fuori dai casi di cui all'art. 21.1, sono ammessi con riserva di soccorso istruttorio gli offerenti:
 - a) che, in relazione ad una o più d'una delle dichiarazioni richieste, ivi comprese quelle relative all'assenza dei motivi di esclusione, al possesso dei requisiti di partecipazione e di qualificazione:
 - ne hanno omesso la presentazione;
 - hanno dichiarato condizioni errate, non pertinenti, insufficienti, o comunque non idonee all'accertamento dell'esistenza di fatti, condizioni o requisiti per i quali sono prodotte;
 - b) che, in caso di raggruppamento temporaneo, nonché, compatibilmente, con la normativa applicabile, in caso di rete di imprese o di G.E.I.E., fermi restando il possesso dei requisiti complessivi in capo al raggruppamento, la composizione della compagine aggregata e l'indicazione del mandatario, hanno omesso o indicato in modo impreciso l'indicazione delle quote di partecipazione al raggruppamento temporaneo o non hanno indicato le prestazioni o le parti di prestazioni da eseguire da parte di ciascun operatore economico raggruppato;
 - c) che, in caso di avvalimento, hanno allegato un contratto di avvalimento che non sia completamente idoneo a garantire la Stazione appaltante in quanto incompleto sotto il profilo formale, a condizione che lo stesso contratto non sia affetto di nullità, il suo contenuto sia determinato o determinabile e che il rapporto di avvalimento sia rinvenibile dalle dichiarazioni pertinenti. L'omessa produzione del contratto di avvalimento è sanabile solo se riporta data certa anteriore al termine per la presentazione delle offerte
 - d) che non hanno dichiarato di aver formulato l'offerta autonomamente, o non hanno dichiarato alcuna delle condizioni cui all'articolo 80, comma 5, lettera m), del Codice, con riferimento agli eventuali offerenti o partecipanti in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice civile;
 - e) che non hanno presentato il PassoE;
 - f) che non hanno presentato la garanzia provvisoria, purché essa sia stata costituita con data certa in data antecedente rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte.

21.3. Procedimento relativo al soccorso istruttorio

1. Ai sensi dell'articolo 83, comma 9, del Codice, mediante interscambio sulla Piattaforma telematica, prima di procedere all'esclusione per una delle cause di cui al precedente articolo, la Stazione appaltante:
 - a) assegna all'offerente il termine perentorio non superiore a 10 giorni, da graduarsi in relazione alla complessità dell'adempimento richiesto, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni o la documentazione necessarie, anche di soggetti terzi, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere;

- b) la regolarizzazione degli inadempimenti nei termini prescritti alla lettera a), comporta l'ammissione dell'offerente; è escluso l'offerente che non provvede nei termini alla regolarizzazione;
- c) non è ammesso il soccorso istruttorio in relazione a elementi che attengono all'offerta, se la loro giuridica esistenza non è comprovata con data certa anteriore al termine per la presentazione delle offerte;
- d) per irregolarità o carenze di facile soluzione è ammesso un soccorso istruttorio informale e immediato, anche via telefono, per la soluzione in tempi utili prima della conclusione della seduta di ammissione; la mancata ottemperanza al soccorso istruttorio informale non comporta l'esclusione bensì l'attivazione del soccorso istruttorio di cui alle lettere a) e b).

Art. 22. Apertura busta della documentazione tecnica

1. Al termine della verifica dei documenti contenuti nella Documentazione amministrativa, il RUP procederà immediatamente all'apertura (sblocco) delle Offerte Tecniche dei concorrenti ammessi a tale fase, ed alla successiva consegna della documentazione tecnica alla commissione giudicatrice all'uopo nominata.
2. La Commissione procederà quindi in apposita/apposite seduta/e, se del caso precedute da studio individuale, all'analisi ed alla valutazione delle Offerte Tecniche, e quindi all'attribuzione dei punteggi tecnici in ragione di quanto stabilito dal presente Disciplinare.

22.1. La commissione giudicatrice

1. La commissione giudicatrice sarà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e dovrà essere composta da un numero dispari pari a 3 membri, complessivamente esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. I commissari, presa visione della lista dei concorrenti, dovranno dichiarare la non sussistenza di cause ostative alla nomina in analogia a quanto previsto dall'art. 77, comma 9, del Codice.
2. La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti, e potrà fornire ausilio al RUP nella valutazione di eventuali offerte anormalmente basse.
3. La commissione potrà essere composta:
 - da dipendenti della stazione appaltante;
 - da dipendenti di altre amministrazioni pubbliche o altri enti aggiudicatori, con priorità a quelle che prestino il personale in forma gratuita, in ossequio al principio di economicità;
 - da professionisti esterni iscritti da almeno cinque anni in albi professionali pertinenti in relazione all'oggetto del contratto, scelti anche sulla base della specializzazione sul tema specifico della ristorazione scolastica.
 - da professionisti esterni con specifica formazione ed esperienza in relazione all'oggetto del contratto;
4. La Stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

22.2. Cause di esclusione in fase di esame della «Documentazione Tecnica»

1. Sono escluse, dopo l'apertura della Busta interna dell'Offerta tecnica, le offerte:
 - a) carenti di elementi sostanziali attinenti all'offerta o comunque irregolari ai sensi dell'art. 59 del Codice;
 - b) che contengono indicazioni di carattere economico idonee a far ritenere violato il principio di segretezza dell'offerta, sia in caso di anticipazione del ribasso offerto, sia in caso in cui

l'indicazione di carattere economico sia in grado di incidere significativamente sulle previsioni di convenienza delle offerte, alterando così l'imparzialità dell'iter valutativo della commissione.

Art. 23. Apertura busta della documentazione economica e formazione della graduatoria

1. Al termine delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche il RUP procederà immediatamente all'apertura e visione delle Offerte Economiche dei concorrenti ammessi.
2. Si procederà quindi all'attribuzione dei punteggi secondo le formule indicate nel presente documento.
3. Ai fini dei calcoli per l'attribuzione dei punteggi (somme, medie, ponderazioni, riparametrazioni, calcolo delle soglie), per la formazione della graduatoria e ogni altra operazione vincolata dalle regole dell'aritmetica e della matematica, hanno valore giuridico esclusivamente le operazioni effettuate e i risultati ottenuti all'infuori della Piattaforma telematica e verbalizzati. Tali operazioni e risultati prevalgono su qualunque altro dato eventualmente difforme fornito dalla stessa Piattaforma telematica.
4. La graduatoria provvisoria così eventualmente visualizzata non dovrà essere considerata ai fini dell'aggiudicazione della procedura. Sarà il RUP a stilare, in modalità offline, la graduatoria provvisoria, nel rispetto dell'ordine decrescente delle offerte ammesse.
5. In caso di parità in graduatoria si procederà con la richiesta di miglioramento del prezzo, con le modalità che verranno comunicate nella richiesta medesima, sempre per il tramite della piattaforma telematica ai fini di garantire la massima trasparenza. In caso di ulteriore parità, l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che ha conseguito il miglior punteggio qualitativo, stante l'assoluta prevalenza di quest'ultimo sull'elemento prezzo. In caso di una nuova parità sarà effettuato il sorteggio alla presenza dei concorrenti che hanno presentato le offerte in situazione di parità.

23.1. Cause di esclusione in fase di esame della «Documentazione Economica»

1. Sono escluse, dopo l'apertura della Busta interna dell'Offerta economica, le offerte:
 - a) che non contengono l'indicazione dei singoli ribassi offerti (non è bastevole il solo sconto medio ponderato), oppure contengono un'offerta in rialzo, ovvero che siano incomplete di una componente dell'offerta;
 - b) che contengono condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata oppure integrazioni interpretative o alternative rispetto a quanto previsto dagli atti di gara;
 - c) di offerenti per i quali è accertata la mancata formulazione in modo autonomo;
 - d) che non recano l'indicazione dell'incidenza o dell'importo di quanto previsti dall'articolo 95, comma 10, del Codice, ai sensi del Capo 4, lettera d), ovvero:
 - degli oneri di sicurezza aziendali propri dell'offerente;
 - dei costi della manodopera propri dell'offerente;
 - e) qualora non siano presentate le giustificazioni preventive relative alla manodopera, non si procederà con il soccorso istruttorio, e la richiesta all'aggiudicatario seguirà l'iter di cui all'art. 95 comma 10 del Codice, ovvero quello relativo alla verifica dell'anomalia.

Art. 24. Verifica di eventuali offerte anomale

1. Ancorché la Stazione Appaltante non si sia vincolata all'applicazione integrale dell'art. 97 del Codice, essa si riserva la facoltà di procedere alla verifica dell'anomalia dell'offerta allorquando in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.
2. A tal fine il RUP procede richiedendo per iscritto all'offerente sospettato di aver inviato un'offerta anomala di presentare le proprie spiegazioni a dimostrazione della congruità dell'offerta.
3. Nella richiesta la Stazione appaltante può indicare le componenti dell'offerta ritenute anormalmente basse ed invitare l'offerente a fornire tutte le giustificazioni che ritenga utili.

4. All'offerente è assegnato un termine perentorio di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle giustificazioni.
5. Il RUP, con l'eventuale supporto della commissione esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle spiegazioni fornite, e ove non le ritenga sufficienti né ad escludere né ad accertare la non congruità dell'offerta può chiedere per iscritto ulteriori precisazioni; in tal caso all'offerente è assegnato un termine perentorio deve per la presentazione, in forma scritta, delle precisazioni;
6. La Stazione appaltante può escludere l'offerta, a prescindere dalle giustificazioni se l'offerente non presenta le giustificazioni e le eventuali precisazioni entro il termine prescritto.
7. La Stazione appaltante esclude altresì l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, se richieste, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

Capo 10 – FASE DI AGGIUDICAZIONE

Art. 25. Proposta di aggiudicazione

1. La proposta di aggiudicazione è formulata dalla commissione a favore dell'offerta non anomala che risulti utilmente posizionata in graduatoria.
2. Ai sensi dell'articolo 33, comma 1, del Codice, la proposta di aggiudicazione è approvata entro 30 (trenta) giorni trascorsi i quali, in assenza di provvedimenti ostativi, si intende approvata, salvo che prima di tale termine intervenga il provvedimento di aggiudicazione.

Art. 26. Aggiudicazione

1. L'aggiudicazione è disposta con provvedimento esplicito del soggetto competente presso la Stazione Appaltante. In assenza di condizioni ostative può essere disposta prima della scadenza del termine di cui al precedente art. 25 e, in tal caso, assorbe e tiene luogo anche dell'approvazione della proposta di aggiudicazione. In ogni caso l'aggiudicazione:
 - a) ai sensi dell'articolo 32, comma 6, del Codice, non equivale ad accettazione dell'offerta;
 - b) ai sensi dell'articolo 32, comma 7, dello stesso Codice, diventa efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario e dell'assenza dei motivi di esclusione, con particolare riferimento all'articolo 80 del Codice.

Art. 27. Controllo sul possesso dei requisiti

1. Con tempestività e comunque prima della stipula del contratto, la Stazione appaltante provvede alla verifica dell'assenza dei motivi di esclusione e del possesso dei requisiti dichiarati in fase di gara dall'operatore economico individuato nella proposta di aggiudicazione, con le seguenti modalità:
 - a) la verifica è effettuata dalla Stazione appaltante presso la Banca Dati dei contratti pubblici di cui all'articolo 81 del Codice, per i requisiti disponibili in detta banca dati; nel periodo transitorio, ai sensi dell'art. 216, comma 13, del Codice, la verifica avverrà sul sistema Avcpass.
 - b) per quanto non stabilmente detenuto da pubbliche amministrazioni, la relativa documentazione o le pertinenti informazioni devono essere fornite dall'operatore economico entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta da parte della Stazione appaltante, anche per il tramite del sistema Avcpass;
 - c) è sempre possibile, per l'operatore economico, presentare di propria iniziativa la documentazione idonea necessaria alla comprova del possesso dei requisiti, nei limiti ammessi dall'ordinamento con riferimento all'articolo 40 del D.P.R. n. 445 del 2000;
 - d) la verifica può essere estesa anche ad operatori economici offerenti diversi dall'aggiudicatario;
 - e) ai sensi dell'articolo 85, comma 5, primo periodo, del Codice, la verifica può essere fatta anche in qualsiasi momento nel corso della procedura, per uno o più d'uno degli offerenti, qualora questo sia necessario per assicurarne il corretto svolgimento.

Art. 28. Conseguenze giuridiche dell'aggiudicazione

1. L'aggiudicazione non costituisce vincolo giuridico tra la Stazione appaltante e l'aggiudicatario. Essa è un mero presupposto alla eventuale stipula del contratto.

Art. 29. Adempimenti posteriori all'aggiudicazione

1. L'aggiudicazione è comunicata a tutti gli offerenti ai sensi dell'articolo 76, comma 5, del Codice ed è resa nota con le pubblicazioni previste dagli articoli 29, comma 1, e 98 del medesimo Codice;
2. Ai sensi degli articoli 71 e 76 del d.P.R. n. 445 del 2000 e dell'articolo 80, comma 6, del Codice, la Stazione appaltante può:
 - a) procedere in ogni momento alla verifica dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice, escludendo l'offerente per il quale non siano confermate le dichiarazioni già presentate e incamerando la relativa garanzia provvisoria;
 - b) revocare l'aggiudicazione, se accerta in capo all'aggiudicatario, in ogni momento e con qualunque mezzo di prova, l'assenza di uno o più d'uno dei requisiti richiesti in sede di gara, oppure una violazione in materia di dichiarazioni, anche a prescindere dalle verifiche già effettuate;
 - c) imputare all'aggiudicatario revocato o all'aggiudicatario che recede, i danni emergenti.

Art. 30. Condizioni e adempimenti per la stipula del contratto

1. Il contratto non può essere stipulato prima:
 - a) che l'aggiudicazione diventi efficace ai sensi dell'articolo 32, comma 7, del Codice;
 - b) dell'ottenimento della pertinente documentazione antimafia di cui agli articoli da 85 a 95, del decreto legislativo n. 159 del 2011, fermo restando quanto previsto dagli articoli 92, comma 3, e 94, comma 2, dello stesso decreto legislativo in caso la documentazione antimafia non sia rilasciata entro i termini previsti; la documentazione antimafia è acquisita con le modalità di cui all'articolo 97 del citato decreto legislativo;
 - c) sono fatte salve le deroghe e/o le semplificazioni previste Decreto-legge 16 luglio 2020 n. 76.

Art. 31. Obblighi dell'aggiudicatario

1. L'aggiudicatario è obbligato, entro il termine prescritto dalla Stazione appaltante con apposita richiesta, e, in assenza di questa, entro 30 (trenta) giorni dall'avvenuta conoscenza dell'aggiudicazione:
 - a) a fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria per il perfezionamento del contratto e le informazioni necessarie all'uopo richiesta, compresa una copia delle condizioni generali di contratto sottoscritte digitalmente per accettazione;
 - b) a depositare presso la Stazione appaltante la garanzia definitiva di cui all'articolo 103, comma 1, del Codice, dando atto che l'art. 103 è qui integralmente richiamato ai fini della disciplina applicabile alla costituzione, alla gestione ed allo svincolo della garanzia definitiva;
 - c) a depositare presso la Stazione appaltante le polizze assicurative richieste dai documenti di gara;
 - d) a depositare presso la Stazione tutte le spese per la stipula del contratto;
 - e) se l'aggiudicatario non stipula il contratto nei termini prescritti, oppure non assolve gli adempimenti di cui alle precedenti lettere a), b) e c), e d) in tempo utile per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione può essere revocata dalla Stazione appaltante, con la decadenza dall'incarico e la sostituzione dell'aggiudicatario;
 - f) nel caso di cui alla precedente lettera e), la Stazione appaltante procederà ad addebitare al soggetto inadempiente i danni da ritardo o interruzione dei servizi ed i maggiori oneri da sostenere per una nuova aggiudicazione, ivi compresi i maggiori oneri sopportati in seguito ad una nuova aggiudicazione o dall'aggiudicazione al secondo classificato in seguito allo scorrimento della graduatoria, ed a segnalare all'ANAC l'inadempimento ai fini dell'inserimento del Casellario.

Capo 12 – COMUNICAZIONI, QUESITI, DISPOSIZIONI INTEGRATIVE E FINALI

Art. 32. Comunicazioni agli operatori economici

1. Le comunicazioni della Stazione appaltante agli operatori economici, in tutti i casi previsti dalla normativa o dal presente Documento, si intendono validamente ed efficacemente effettuate:
 - a) mediante la pubblicazione sul profilo di committente o nella sezione documentazione di gara della Piattaforma nei seguenti casi:
 - comunicazioni aventi un interesse generale o informazioni riguardanti la generalità degli operatori economici;
 - risposte ai quesiti degli offerenti (pubblicate in forma anonima);
 - b) se rese all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) indicata dagli stessi operatori economici in fase di partecipazione (anche al solo designato mandatario o capogruppo in caso di operatori economici in Forma aggregata), o se rese nell'ambito della funzionalità di "messaggistica" della Piattaforma, nei seguenti casi:
 - eventuale soccorso istruttorio;
 - altre comunicazioni al singolo offerente o a offerenti specifici.

Art. 33. Quesiti, acquisizione delle informazioni e documentazione disponibile

1. Ai sensi dell'articolo 74, comma 4, del Codice, per quanto compatibile con le disposizioni che seguono:
 - a) le richieste di informazioni, compresi i quesiti, le richieste di chiarimento e di documentazione sono presentate in tempo utile per consentirne l'evasione da parte della Stazione appaltante;
 - b) la Stazione appaltante provvede all'evasione delle richieste entro 2 (due) giorni feriali dal ricevimento e comunque, se presentate in tempo utile, entro 4 (quattro) giorni antecedenti la data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
 - c) le richieste devono pervenire in tempo utile per la loro evasione, compatibilmente con i termini di cui ai punti precedenti; la Stazione appaltante non è tenuta a rispondere alle richieste pervenute tardivamente;
2. Le richieste di cui sopra devono essere presentate esclusivamente sulla Piattaforma per il tramite della funzionalità "Comunicazioni della procedura";
3. I quesiti degli offerenti, se presentati nei termini, nonché le relative risposte, in forma anonima, sono pubblicati nella sezione "documentazione di gara" sulla Piattaforma.
4. Per ragioni di economia generale, prima di presentare un quesito l'operatore economico deve:
 - d) consultare i quesiti già pubblicati e accertarsi che la soluzione non sia già disponibile;
 - e) accertarsi che la soluzione non sia reperibile direttamente e inequivocabilmente nelle disposizioni di legge, del bando o del presente Documento, in modo tale da essere immediatamente comprensibile e applicabile senza alcuno spazio interpretativo o applicativo;
 - f) prendere atto che la Stazione appaltante non è tenuta a rispondere a quesiti ricadenti in una delle condizioni che precedono.

Art. 34. Sopralluogo facoltativo

1. In coerenza con le prescrizioni di cui alla L 120/2020, benché consigliato, il sopralluogo non è obbligatorio e non è condizione per la presentazione dell'offerta.
2. Il sopralluogo potrà essere effettuato sino al giorno di scadenza del termine della presentazione delle offerte, previo appuntamento da concordare con la Stazione Appaltante e da richiedersi per mezzo della funzionalità comunicazioni della procedura presente sulla piattaforma (indicando

recapito telefonico e almeno 3 disponibilità di date ed orari) almeno dieci giorni prima rispetto alla scadenza del medesimo termine, al fine di consentire l'organizzazione tecnica del sopralluogo medesimo in condizioni di sicurezza. Non si garantisce riscontro alle richieste tardive.

Art. 35. Accesso agli atti

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 53 del Codice, l'accesso agli atti di gara è consentito alle seguenti condizioni:
 - a) tempestivamente a tutti gli offerenti, limitatamente alle ammissioni e alle esclusioni per cause riconducibili all'articolo 80 del Codice o ai requisiti richiesti per la partecipazione, dopo la pubblicazione sul Profilo di committente del provvedimento che determina le ammissioni e le esclusioni ai sensi dell'articolo 29, comma 1 secondo periodo, del Codice;
 - b) agli offerenti esclusi per cause diverse da quelle di cui alla lettera a) o la cui offerta sia stata esclusa, limitatamente agli atti formati nelle fasi della procedura fino all'esclusione, dopo la pubblicazione dei relativi atti o il ricevimento della relativa comunicazione;
 - c) a tutti gli offerenti ammessi o la cui offerta sia stata ammessa, dopo l'aggiudicazione.

35.1. Eventuali limitazioni all'accesso agli atti

1. L'accesso agli atti per le offerte tecniche, ovvero per quelli relativi al sub-procedimento di verifica delle giustificazioni relative all'anomalia delle offerte, è precluso in presenza di segreti tecnici o commerciali, qualora tale condizione sia stata preventivamente dichiarata dall'offerente in fase di presentazione dell'offerta e/o delle giustificazioni.
2. La mancanza delle preventive dichiarazioni costituisce manifestazione di volontà dell'offerente circa l'assenza di segreti tecnici o commerciali.
3. Le condizioni di cui al primo capoverso possono essere sindacate dalla Stazione appaltante che può disporre l'accesso agli atti se ne accerti l'oggettiva insussistenza, irrilevanza o pretestuosità; in ogni caso è consentito all'offerente l'accesso agli atti ai fini della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento, salvo che siano trascorsi i termini decadenziali per il ricorso giurisdizionale.

Art. 36. Controversie

36.1. Procedure di ricorso in materia di scelta del contraente

1. Ai sensi del combinato disposto degli articoli 119, comma 1, lettera a), e 120 del decreto legislativo n. 104 del 2010, contro i provvedimenti che l'operatore economico ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) del Friuli Venezia Giulia, come segue:
 - a) il ricorso deve essere notificato entro il termine perentorio di 30 (trenta) giorni alla Stazione appaltante e ad almeno uno dei controinteressati, e depositato entro i successivi 15 (quindici) giorni;
 - b) il termine per la notificazione del ricorso decorre:
 - dalla data di pubblicazione del bando di gara, per cause che ostano alla partecipazione;
 - dalla conoscenza del provvedimento di esclusione, se presentato contro l'esclusione;
 - dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione, resa nota con le modalità previste dall'ordinamento, se presentato contro l'aggiudicazione.

36.2. Controversie in materia contrattuale

1. Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo eventuale esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi rispettivamente degli articoli 205 e 208 del Codice, se non

risolte, sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria, con esclusione della competenza arbitrale.

Art. 37. Supplente

1. Ai sensi dell'articolo 110, commi 1 e 2, del Codice, salvo quanto previsto alla lettera d), in caso di fallimento o liquidazione coatta e concordato preventivo dell'aggiudicatario, o procedura di insolvenza concorsuale o liquidazione dell'appaltatore, di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 dello stesso Codice, oppure di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo n. 159 del 2011, o in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto:
 - a) sono interpellati progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, se ancora in possesso dei necessari requisiti, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni;
 - a) l'interpello avviene in ordine decrescente a partire dall'operatore economico che ha formulato la prima migliore offerta ammessa, escluso l'originario aggiudicatario;
 - b) l'affidamento all'operatore economico supplente avviene alle medesime condizioni economiche già offerte dall'aggiudicatario originario;
 - c) non si procede al subentro del supplente se l'aggiudicatario originario può proseguire nel contratto ai sensi dell'articolo 110, commi 3, 4, 5 e 6, del Codice.

Art. 38. Riserva di aggiudicazione

1. La Stazione appaltante si riserva, senza alcun diritto degli offerenti a rivendicazioni, pretese, aspettative, risarcimenti, rimborso spese o indennizzi di alcun genere:
 - a) di differire, spostare, sospendere, revocare o annullare il presente procedimento di gara;
 - b) di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'articolo 95, comma 12, del Codice, ovvero di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 39. Altre disposizioni e informazioni

39.1. Computo dei termini

1. Tutti i termini previsti dagli atti di gara, ove non diversamente specificato, sono calcolati in conformità Regolamento CEE n. 1182/71 del Consiglio del 3 giugno 1971.

39.2. Trattamento dei dati personali (informativa)

1. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento") e del D.Lgs. n. 196/2003 s.m.i., la stazione appaltante (di seguito "Titolare"), in qualità di titolare del trattamento, informa che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione della procedura di gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti conseguenti all'aggiudicazione della gara.
2. In riferimento alle predette finalità, si precisa che potranno essere acquisiti e trattati anche dati relativi a condanne penali e reati. Il trattamento di tali dati è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previste dalla legislazione vigente.
3. I dati personali raccolti saranno trattati dal Titolare e in particolare dal personale del Titolare, che agisce con sistemi informatici (e manuali) secondo i principi di legge e tutelando la riservatezza dell'interessato e i suoi diritti mediante l'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato.

4. Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento).
5. Gli interessati, ove ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti, avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).
6. I dati personali potranno essere comunicati a enti terzi che collaborano con il Titolare per la gestione del procedimento di gara; tali enti sono nominati responsabili del trattamento in conformità all'art. 28 del Regolamento e saranno tenuti a garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza.
7. In particolare, si tratta di:
 - consulenti esterni, collaboratori autonomi, per attività connesse alla definizione del procedimento di gara o per studi di settore o fini statistici. In particolare, i consulenti esterni, o di altre società, oltre ad essere autorizzati al trattamento dei dati personali, sono obbligati contrattualmente al vincolo di riservatezza;
 - soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle Commissioni di gara che verranno di volta in volta costituite;
 - Autorità e Istituzioni cui i dati potranno essere comunicati in base alla normativa vigente, nonché altri Enti ed Amministrazioni cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
 - altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
 - legali incaricati per la tutela della stazione appaltante in sede giudiziaria;
8. Con riferimento al concorrente aggiudicatario, alcuni dati potranno essere pubblicati sul sito istituzionale dell'ente per finalità connesse alla normativa sulla trasparenza;
9. Il trattamento è connesso a finalità di interesse pubblico, sicché si prescinde dall'acquisizione del consenso, e la presentazione dell'offerta comporta implicitamente l'accettazione del trattamento.

39.3. Allegati

1. DGUE
2. Modello offerta economica

PARTE I – INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA**Informazioni sulla procedura**

Committente	Comune di Codroipo	
Codice fiscale/ P. IVA	P.IVA 00461440307	
Titolo dell'appalto	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	
numero dossier	(se attribuito dall'amministrazione)	
CIG	(rilasciato da ANAC nel sistema SIMOG)	90477832BB
CUP	(solo per investimenti su progetto)	Non pertinente

PARTE II – INFORMAZIONI SULL’OPERATORE ECONOMICO

SEZIONE A - INFORMAZIONI SULL’OPERATORE ECONOMICO

Denominazione				
Partita IVA				
Codice fiscale				
Indirizzo postale				
Città/Comune		CAP		Paese
Persona/e di contatto				
Telefono/i				
e-mail				
PEC				
L’operatore economico è una microimpresa, piccola o media impresa?	<input type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> NO	
Se pertinente: l’operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell’art. 90 del Codice?	<input type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Non applicabile	
Forma di partecipazione:	Risposta:			
L’operatore economico partecipa alla procedura insieme ad altri?	<input type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> NO	
In caso affermativo:	<input type="checkbox"/> Mandatario/Capogruppo		<input type="checkbox"/> Mandante	
a) Specificare il ruolo dell’operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all’ art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.):	<input type="checkbox"/> Organo comune in rete		<input type="checkbox"/> Impresa in rete	
	<input type="checkbox"/> Ausiliario		<input type="checkbox"/> Cooptato	
	<input type="checkbox"/> (altro: indicare)			
b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto: Gli operatori raggruppati indicati devono presentare ciascuno un proprio DGUE Con la sottoscrizione del presente si impegna alla costituzione del raggruppamento con i soggetti indicati, in caso di aggiudicazione, ai sensi dell’art. 48, comma 8, del Codice.	Denominazione	Quota %		
c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:				
d) Se pertinente (solo in caso di consorzio), indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all’art. 45, comma 2, lett. b), c) ed e), che eseguono le prestazioni oggetto del contratto. Gli operatori consorziati indicati devono presentare un proprio DGUE	<input type="checkbox"/> Consorzio (completare il quadro)		<input type="checkbox"/> Consorziato	
	Denominazione	Codice fiscale		
Allegare atto costitutivo del consorzio				

SEZIONE B - INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO
(articolo 80, comma 3, del Codice)

Primo dichiarante o unico dichiarante																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica																			
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (rappresentanza)																					
Precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata ecc.)																					
Telefono		e-mail:																			
Altri soggetti muniti di poteri, di legale rappresentanza, di controllo, di vigilanza, di direzione <i>(Ripetere il numero di volte necessario o elencare gli altri soggetti nell'appendice 1)</i>																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Individuazione delle persone fisiche oggetto della dichiarazione (possibili abbreviazioni della posizione o titolo ad agire):																					
<table border="0"> <tr> <td><i>TS = Titolare di impresa individuale o socio di società di persone</i></td> <td><i>PR = Procuratore con poteri adeguati al contratto</i></td> </tr> <tr> <td><i>SA = Socio accomandatario di società in accomandita semplice</i></td> <td><i>IN = Institore con poteri adeguati al contratto</i></td> </tr> <tr> <td><i>AA = Amministratore unico / Amministratore delegato</i></td> <td><i>RV = Revisore / membro del Collegio dei revisori</i></td> </tr> <tr> <td><i>PC = Presidente del C.d.A.</i></td> <td><i>SN = Sindaco / membro del Collegio sindacale</i></td> </tr> <tr> <td><i>CD = Consigliere delegato</i></td> <td><i>CV = Membro del Consiglio di Vigilanza</i></td> </tr> <tr> <td><i>CG = Membro del Consiglio di Gestione</i></td> <td><i>OV = Membro dell'Organismo di Vigilanza (d.lgs. n. 231/2001)</i></td> </tr> <tr> <td><i>CC = Membro del Comitato di controllo sulla Gestione</i></td> <td><i>DT = Direttore tecnico dell'impresa</i></td> </tr> <tr> <td><i>SU = Socio unico (società con meno di 4 soci)</i></td> <td><i>DG = Direttore generale con poteri adeguati al contratto</i></td> </tr> <tr> <td><i>SM = Socio di maggioranza (società con meno di 4 soci)</i></td> <td><i>(altro: Indicare cariche o poteri non previsti in elenco)</i></td> </tr> </table>				<i>TS = Titolare di impresa individuale o socio di società di persone</i>	<i>PR = Procuratore con poteri adeguati al contratto</i>	<i>SA = Socio accomandatario di società in accomandita semplice</i>	<i>IN = Institore con poteri adeguati al contratto</i>	<i>AA = Amministratore unico / Amministratore delegato</i>	<i>RV = Revisore / membro del Collegio dei revisori</i>	<i>PC = Presidente del C.d.A.</i>	<i>SN = Sindaco / membro del Collegio sindacale</i>	<i>CD = Consigliere delegato</i>	<i>CV = Membro del Consiglio di Vigilanza</i>	<i>CG = Membro del Consiglio di Gestione</i>	<i>OV = Membro dell'Organismo di Vigilanza (d.lgs. n. 231/2001)</i>	<i>CC = Membro del Comitato di controllo sulla Gestione</i>	<i>DT = Direttore tecnico dell'impresa</i>	<i>SU = Socio unico (società con meno di 4 soci)</i>	<i>DG = Direttore generale con poteri adeguati al contratto</i>	<i>SM = Socio di maggioranza (società con meno di 4 soci)</i>	<i>(altro: Indicare cariche o poteri non previsti in elenco)</i>
<i>TS = Titolare di impresa individuale o socio di società di persone</i>	<i>PR = Procuratore con poteri adeguati al contratto</i>																				
<i>SA = Socio accomandatario di società in accomandita semplice</i>	<i>IN = Institore con poteri adeguati al contratto</i>																				
<i>AA = Amministratore unico / Amministratore delegato</i>	<i>RV = Revisore / membro del Collegio dei revisori</i>																				
<i>PC = Presidente del C.d.A.</i>	<i>SN = Sindaco / membro del Collegio sindacale</i>																				
<i>CD = Consigliere delegato</i>	<i>CV = Membro del Consiglio di Vigilanza</i>																				
<i>CG = Membro del Consiglio di Gestione</i>	<i>OV = Membro dell'Organismo di Vigilanza (d.lgs. n. 231/2001)</i>																				
<i>CC = Membro del Comitato di controllo sulla Gestione</i>	<i>DT = Direttore tecnico dell'impresa</i>																				
<i>SU = Socio unico (società con meno di 4 soci)</i>	<i>DG = Direttore generale con poteri adeguati al contratto</i>																				
<i>SM = Socio di maggioranza (società con meno di 4 soci)</i>	<i>(altro: Indicare cariche o poteri non previsti in elenco)</i>																				

**SEZIONE C - INFORMAZIONI SULL’AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI
(articolo 89 del Codice - Avvalimento) [1]**

Affidamento:		Risposta:	
L’operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione (ricorre all’avvalimento)?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo:			
Indicare la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e i requisiti oggetto di avvalimento:		Codice fiscale o partita IVA	
n.	Denominazione		
1			
2			
3			
Requisiti di capacità tecnico-professionale		<input type="checkbox"/>	specificare
allega il contratto di avvalimento		<input type="checkbox"/>	In copia autentica <input type="checkbox"/> in originale
<p>In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGU distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI. Allegare altresì la dichiarazione d’impegno verso la stazione appaltante prevista dall’art 89 del Codice.</p>			

**SEZIONE D - INFORMAZIONI SUI SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L’OPERATORE ECONOMICO
NON FA AFFIDAMENTO (articolo 105, del Codice - SUBAPPALTO) [2]**

Compilazione facoltativa

		Risposta:
L’operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo:		
Elencare le parti di contratto che si intendono subappaltare e la relativa quota in percentuale sull’importo contrattuale		___ %
		___ %
		___ %
		___ %

Parte III – MOTIVI DI ESCLUSIONE (articolo 80, del Codice)

**SEZIONE A – MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI
(articolo 80, comma 1, del Codice) [3]**

L'art. 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Art. 80, comma 1, del Codice):

a). Partecipazione a un'organizzazione criminale (lettera a)

b). Corruzione (lettera b)

b-bis). False comunicazioni sociali (lettera b-bis)

c). Frode (lettera c)

d). Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche (lettera d)

e). Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo (lettera e)

f). Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani (lettera f)

CODICE (articolo 80, comma 1)

g). Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g)

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'art. 57, paragrafo 1, della direttiva (art. 80, comma 1, del Codice):		Risposta:	
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):			
In caso affermativo, indicare:			
a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'art. 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,	Durata della condanna:		
	Quali lettere tra quelle ex art. 80, comma 1, da a) a g)	<input type="checkbox"/> a) <input type="checkbox"/> b) <input type="checkbox"/> b-bis) <input type="checkbox"/> c) <input type="checkbox"/> d) <input type="checkbox"/> e) <input type="checkbox"/> f) <input type="checkbox"/> g)	
motivi della condanna			
b) identificazione delle persone condannate			
c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare	durata del periodo di esclusione		
	Quali lettere tra quelle ex art. 80, comma 1, da a) a g)	<input type="checkbox"/> a) <input type="checkbox"/> b) <input type="checkbox"/> b-bis) <input type="checkbox"/> c) <input type="checkbox"/> d) <input type="checkbox"/> e) <input type="checkbox"/> f) <input type="checkbox"/> g)	
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o «Self-Cleaning» ex art. 80, comma 7, del Codice)?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:			
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2) la sentenza di definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

<p>3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? 	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>
<p>4) per le ipotesi 1) e 2 l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>
<p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p>	
<p>5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:</p>	
<p>Se del caso, allega copia di provvedimenti giurisdizionali</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p>

SEZIONE B – MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Art. 80, comma 4, del Codice):		Risposta:
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato dell'amministrazione aggiudicatrice, se diverso dal proprio paese?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In caso negativo, anche con riferimento a debiti non definitivamente accertati, indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato		
b) di quale importo si tratta		
c) come è stata stabilita tale inottemperanza		
1) mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
- tale decisione è definitiva e vincolante?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
- data della sentenza o della decisione		
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione:		
2) in altro modo? Specificare		
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (art. 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento della documentazione):		

SEZIONE C – MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali (Art. 80, comma 5, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, di cui all'art. 80, comma 5, lett. a), del Codice?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o «Self-Cleaning» ex art. 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:		
1) L'operatore economico:		
- ha risarcito interamente il danno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) L'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento della documentazione):		
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni o è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'art. 80, comma 5, lettera b), del Codice: <u>Allegare la pertinente documentazione in relazione alle diverse casistiche, per come definite dall'art. 110 del Codice</u>		
a) fallimento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
b) liquidazione coatta	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
c) concordato preventivo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
d) è ammesso a concordato con continuità aziendale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
d1) è autorizzato dal tribunale a partecipare alla gara	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali di cui all'art. 80, comma 5, lettera c), c-bis) e c-ter) – c-quater) del Codice? <i>Ad esempio:</i> a) significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto che ne hanno causato la risoluzione anticipata, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; b) tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; c) fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione. d) altri illeciti tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità, ivi compresi gli inadempimenti nei confronti dei subappaltatori. e) ulteriori fattispecie previste dalla lettera d'invito e/o dalle pertinenti Linee Guida Anac (tra le quali sentenze non definitive per reati non comportanti esclusione automatica, anche se si è beneficiato della non menzione, eccettuate quelle relative a reati depenalizzati, o per i quali sia intervenuta riabilitazione dopo la condanna, ovvero la revoca della stessa, ovvero ancora l'estinzione del reato; carichi pendenti, indagini preliminari, risoluzioni e penali contrattuali, anche se contestate in giudizio, illeciti antitrust; debiti fiscali e/o contributivi non definitivamente accertati ecc.).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:		
In caso affermativo, ha adottato misure di autodisciplina?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:		
1) L'operatore economico:		

- ha risarcito interamente il danno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) L'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):		
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (art. 80, comma 5, lettera d), del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Si ha conflitto d'interesse quando il personale di una stazione appaltante o di un prestatore di servizi che, anche per conto della stazione appaltante, interviene nello svolgimento della procedura di aggiudicazione può influenzarne, in qualsiasi modo, il risultato, ha, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale che può essere percepito come una minaccia alla sua imparzialità e indipendenza nel contesto della procedura. In particolare, costituiscono situazione di conflitto di interesse quelle che determinano l'obbligo di astensione previste dall'art. del d.P.R. n. 62 del 2013.</i>		
In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:		
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza alla amministrazione aggiudicatrice o ha partecipato alla preparazione della procedura di aggiudicazione (art. 80, comma 5, lettera e), del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Si ha una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto non possa essere risolta con misure meno intrusive. Si ha coinvolgimento qualora un operatore economico o un'impresa ad esso collegata abbia fornito consulenze, relazioni o altra documentazione tecnica, o abbia altrimenti partecipato alla preparazione della procedura di aggiudicazione.</i>		
In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:		
L'operatore economico può confermare di:		
a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
b) non avere occultato tali informazioni?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

SEZIONE D – ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (art. 80, comma 2 e comma 5, lett. f), f-bis), f-ter), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del d.lgs. n. 165 del 2001	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo n. 159 del 2011, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Art. 80, comma 2, del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):
È iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list di cui all' art. 1 commi 52 e 53 della L. 190/2012) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure ha presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Data iscrizione _____ Oppure Data presentazione istanza _____
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni?	
1. è stato soggetto (art. 80, comma 5, lettera f)):	
1.a) alla sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo n. 231 del 2001?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
1.b) a provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del decreto legislativo n. 81 del 2008	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
1.c) ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
2.a) nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere (art. 80, comma 5, lettera f-bis))?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
2.b) è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione:	
1) nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti (art. 80, comma 5, lettera f-ter))?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
2) ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione (art. 80, comma 5, lettera g))?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):	
3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della legge n. 55 del 1990? (art. 80, comma 5, lettera h))	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:	
- indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione:	
- la violazione è stata rimossa?	
4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge n. 68 del 1999 (Art. 80, comma 5, lettera i)) (il numero dei dipendenti è calcolato con le modalità di cui all'art. 4 della legge n. 68 del 1999)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Numero dei dipendenti: _____
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):	
5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del decreto-legge n. 152 del 1991, convertito dalla legge n. 203 del 1991?	
In caso affermativo:	
- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
- ricorrono i casi previsti all'art. 4, primo comma, della legge n. 689 del 1981 (art. 80, comma 5, lettera l)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):	
6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (art. 80, comma 5, lettera m)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del decreto legislativo n. 165 del 2001 (<i>pantouflage o revolving door</i>) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

PARTE IV – CRITERI DI SELEZIONE

SEZIONE α (ALFA)

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α (ALFA) della presente parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

non pertinente

SEZIONE A – IDONEITÀ (articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Idoneità	Risposta			
	Registro	Provincia	Numero	ATECORI
1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento	C.C.I.A.A.			
Attività: (individuata alla sezione "Attività" e non alla sezione "Oggetto sociale" dei documenti camerali)				
Se la documentazione è disponibile elettronicamente, indirizzo web:	https://telemaco.infocamere.it/			

**SEZIONE B – CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA ^[4]
(articolo 83, comma1, lettera b) del Codice)**

Capacità economico finanziarie	Risposta
Ha conseguito negli ultimi tre esercizi per i quali risultati depositato il bilancio un fatturato complessivo non inferiore ad euro 3.500.000,00 IVA esclusa?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In ragione dell'emergenza epidemiologica in corso, ed ai fini di garantire la massima partecipazione alla procedura, sarà consentito dimostrare il requisito non considerando l'esercizio 2020, considerando viceversa i tre esercizi precedenti.	Anno 201X € _____ Anno 201X € _____ Anno 201X € _____

**SEZIONE C – CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI ^[5]
(articolo 83, comma1, lettera c) del Codice)**

Capacità tecniche e professionali	Risposta
Ha gestito nel periodo compreso tra il 01/01/2018 ed il giorno antecedente la pubblicazione del bando nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea almeno due o più contratti relativi a servizi di ristorazione analoghi, con numero cumulativo di pasti non inferiore a 800.000 unità?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Almeno uno di detti contratti deve aver singolarmente previsto l'erogazione di 372.500 unità	Anno 2018 _____ Anno 2019 _____ Anno 2020 _____ Anno 2021 _____ (indicare per ciascun anno committente, oggetto del servizio e numero di pasti Non indicare contratti in numero abnorme rispetto all'entità del requisito)

**SEZIONE D – SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE
(articolo 87 del Codice)**

Sistemi di garanzia della qualità	Risposta:
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità (sicurezza alimentare)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	Sistema: <input type="checkbox"/> ISO 22000
	Rilasciato da:
Al n.	
Se la documentazione è disponibile elettronicamente, indirizzo web:	

Sistemi di garanzia della qualità	Risposta:
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità (gestione ambientale)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	Sistema: <input type="checkbox"/> ISO 14000 <input type="checkbox"/> EMAS
	Rilasciato da:
Al n.	
Se la documentazione è disponibile elettronicamente, indirizzo web:	

Altre certificazioni qualità utili ai fini della riduzione della garanzia provvisoria	Risposta:
Altra certificazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	Sistema: ISO
	Rilasciato da:
Al n.	
Se la documentazione è disponibile elettronicamente, indirizzo web:	

SEZIONE E – CONDIZIONE D'ESECUZIONE

Impegno a mettere a disposizione il Centro Cottura	Risposta:
L'offerente ha già a disposizione, ovvero s'impegna irrevocabilmente a mettere a disposizione del servizio, un centro di cottura debitamente autorizzato e con idonea capacità produttiva, con qualsiasi forma ammessa dall'ordinamento, ubicato ad una distanza tale da consentire la consegna dei pasti con una tempistica non eccedente i 30 minuti, o comunque non eccedente la tempistica indicata in sede di offerta?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	Ove già disponibile indicare l'indirizzo esatto del centro cottura

PARTE VI – DICHIARAZIONI FINALI

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente, ai sensi del DPR 445/2000, che le informazioni riportate nelle precedenti parti sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è consapevole/sono consapevoli delle conseguenze di una grave falsità.

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere In grado di produrre, su richiesta e senza Indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

- a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque stato membro, oppure
- b) l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il/I sottoscritto/i autorizza/no formalmente l'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla Parte I, ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui alla parte III, sezioni A, B, C e D, del presente documento, comprensivo delle Appendici, ai fini del procedimento di cui alla Parte I.

Si autorizza al trattamento dei dati personali.

Data _____ luogo _____

Il sottoscritto, individuato al primo rigo della Parte II, sezione B, del presente documento, sottoscrive	
<input type="checkbox"/>	in nome e per conto proprio e, per quanto di conoscenza, dei soggetti cessati individuati nel presente documento;
<input type="checkbox"/>	in nome e per conto proprio e di tutti gli altri soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice, individuati nella Parte II, sezione B, e nell'Appendice 1, ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del d.P.R. n. 445 del 2000, ivi compresi, per quanto di conoscenza, dei soggetti cessati individuati nella stessa Parte II, sezione B, e nella citata Appendice 1
Firma del primo dichiarante:	
Solo se il soggetto individuato al primo rigo della Parte II, sezione B, del presente documento, NON sottoscrive ai sensi dell'art. 47, comma 2, del d.P.R. n. 445 del 2000, anche per tutti gli altri soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice, attualmente in carica, indicati nella Parte II, sezione B, e/o nell'Appendice 1, tali soggetti devono sottoscrivere il documento unitamente al primo sottoscrittore dichiarante, ovvero produrre distinta autocertificazione.	
Firme degli altri dichiaranti:	

Nel solo caso del DGUE dell'operatore economico ausiliario aggiungere

Il sottoscritto, in nome e per conto dell'operatore economico ausiliario, assumendo la responsabilità solidale con l'operatore economico concorrente, si impegna nei confronti di questi e della Stazione appaltante, a mettere a disposizione per l'appalto in oggetto, per tutta la sua durata:

- i requisiti dichiarati nel presente DGUE;
 - alla Parte IV, Sezione B, (requisiti di capacità economico-finanziaria);
 - alla Parte IV, Sezione C, (requisiti di capacità tecnica e professionale);
 - alla Parte IV, Sezione D, (sistemi di garanzia della qualità);
- i mezzi, il personale e le altre risorse, necessari per l'esecuzione dell'appalto e che hanno concorso alla formazione dei requisiti oggetto di avvalimento:
 - di cui alla descrizione allegata al presente DGUE;
 - descritti nel seguito:

Si allega contratto di avvalimento in originale o copia autentica

Firma del rappresentante legale
dell'operatore economico ausiliario:

**APPENDICE 1 – alla Sezione B della Parte II - Informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico in aggiunta e diversi da quelli di cui alla Sezione B della Parte II
(articolo 80, comma 3, del Codice)**

(Ripetere il numero di volte necessario)

Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Individuazione delle persone fisiche oggetto della dichiarazione (possibili abbreviazioni della posizione o titolo ad agire):			
TS = Titolare di impresa individuale o socio di società di persone	PR = Procuratore con poteri adeguati al contratto		
SA = Socio accomandatario di società in accomandita semplice	IN = Institore con poteri adeguati al contratto		
AA = Amministratore unico / Amministratore delegato	RV = Revisore / membro del Collegio dei revisori		
PC = Presidente del C.d.A.	SN = Sindaco / membro del Collegio sindacale		
CD = Consigliere delegato	CV = Membro del Consiglio di Vigilanza		
CG = Membro del Consiglio di Gestione	OV = Membro dell'Organismo di Vigilanza (d.lgs. n. 231/2001)		
CC = Membro del Comitato di controllo sulla Gestione	DT = Direttore tecnico dell'impresa		
SU = Socio unico (società con meno di 4 soci)	DG = Direttore generale con poteri adeguati al contratto		
SM = Socio di maggioranza (società con meno di 4 soci)	(altro: Indicare cariche o poteri non previsti in elenco)		

APPENDICE 2 – alla Sezione A della Parte III –
Motivi legati a condanne penali in aggiunta e diversi da quelli di cui alla Sezione A della Parte III
(articolo 80, comma 1, del Codice)
(Ripetere il numero di volte necessario)

a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'art. 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,	Durata della condanna:	
	Quali lettere tra quelle ex art. 80, comma 1, da a) a g)	<input type="checkbox"/> a) <input type="checkbox"/> b) <input type="checkbox"/> b-bis) <input type="checkbox"/> c) <input type="checkbox"/> d) <input type="checkbox"/> e) <input type="checkbox"/> f) <input type="checkbox"/> g)
motivi della condanna		
b) identificazione delle persone condannate		
c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare	durata del periodo di esclusione	
	Quali lettere tra quelle ex art. 80, comma 1, da a) a g)	<input type="checkbox"/> a) <input type="checkbox"/> b) <input type="checkbox"/> b-bis) <input type="checkbox"/> c) <input type="checkbox"/> d) <input type="checkbox"/> e) <input type="checkbox"/> f) <input type="checkbox"/> g)
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o «Self-Cleaning» ex art. 80, comma 7, del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:		
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) la sentenza di definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):		
5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:		
Se del caso, Allega copia di provvedimenti giurisdizionali	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

APPENDICE 3 – alla Sezione C della Parte III
Eventuale ulteriore descrizione degli illeciti professionali
(articolo 80, comma 5, lettera c), del Codice)
(Ripetere il numero di volte necessario)

L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali di cui all'art. 80, comma 5, del Codice?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	-----------------------------	-----------------------------

In caso affermativo fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:			
controparte		periodo dell'illecito	
1) L'operatore economico:			
- ha risarcito interamente il danno?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) L'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?			
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):			
Se del caso, Allega copia di atti e provvedimenti		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

In caso affermativo fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:			
controparte		periodo dell'illecito	
1) L'operatore economico:			
- ha risarcito interamente il danno?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) L'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?			
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):			
Se del caso, Allega copia di atti e provvedimenti		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

APPENDICE 4 – alla Sezione C della Parte III
Eventuali ulteriori conflitti di interesse o distorsioni della concorrenza
(articolo 80, comma 5, lettera d) e lettera e), del Codice)
(Ripetere il numero di volte necessario)

L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (art. 80, comma 5, lettera d), del Codice)?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
1	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
2	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
3	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
4	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	

L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza alla amministrazione aggiudicatrice o ha partecipato alla preparazione della procedura di aggiudicazione (art. 80, comma 5, lettera e), del Codice)?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
1	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
2	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
3	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
4	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	

-
- [¹] Devono omettere tale sezione: i mandanti in raggruppamento temporaneo, i consorziati dei consorzi stabili, i consorziati dei consorzi di cooperative o di imprese artigiane, gli operatori economici ausiliari.
- [²] Devono omettere tale sezione: i mandanti in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, i consorziati, gli operatori economici ausiliari.
- [³] Ripetere il numero di volte necessario nell'appendice 2.
- [⁴] Devono omettere tale sezione: i consorziati dei consorzi stabili e i consorziati dei consorzi di cooperative o di imprese artigiane.
- [⁵] Devono omettere tale sezione: i consorziati dei consorzi stabili e i consorziati dei consorzi di cooperative o di imprese artigiane.

Intestazione dell'offerente

Spett. Comune di Codroipo
C/O PIATTAFORMA EAPPALTI FVG

OGGETTO: OFFERTA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – CIG 90477832BB

il sottoscritto _____

in qualità di *(titolare, legale rappresentante, procuratore, altro)* _____

dell'operatore economico offerente: _____

codice fiscale: _____ che partecipa alla gara

- in forma singola; quale capogruppo mandatario del _____ (i) di operatori economici:
- già costituito con scrittura privata autenticata, come da documentazione / dichiarazione allegata alla domanda; (ii)
- da costituirsi, come da atto di impegno irrevocabile ai sensi dell'art. 48, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, allegato agli atti / riportato nel seguito; (iii)

SI IMPEGNA AD ADEMPIERE

a tutte le obbligazioni previste negli atti di gara

DICHIARA

- Di offrire i seguenti ribassi percentuali sui costi posti a base di gara:

Base d'asta	Ribasso offerto
a) Costo unitario pasto: € 5,70; * (372.408 pasti stimati)	In cifre _____ % In lettere _____ %
b) Costo orario assistente mensa (ASM): € 19,50;	In cifre _____ % In lettere _____ %
c) Incremento sul costo pasto di cui alla lett. a) (che sarà applicato al costo derivante dal relativo ribasso) in caso di prodotti a perdere monouso biodegradabili e compostabili: € 0,90	In cifre _____ % In lettere _____ %
Cui corrisponde il seguente sconto medio ponderato (Vedasi l'allegato file excel per il computo di detto valore)	
In cifre _____ %	
In lettere _____ %	

- che i propri costi Aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro sono pari a € _____ (costi diversi rispetto a quelli relativi a rischi interferenziali stimati pari a zero dalla stazione appaltante - indicare il valore per TRE anni scolastici al netto delle opzioni solo eventuali).
- che i propri costi Aziendali per la manodopera da impiegare nell'appalto sono pari a € _____ (indicare il valore per TRE anni scolastici al netto delle opzioni);

- che detto costo per la manodopera è costruito sulla base dei seguenti costi orari riferiti al personale indicato in sede di offerta, nonché dell'ulteriore personale non indicato in offerta (es. trasportatori) ma necessario a dare il servizio per compiuto (giustificazioni preventive):

Mansione Qualifica	Sede operativa	Livello	Ore giorno	N° giorni appalto	Costo ora	Costo totale	% imputazione appalto	Costo appalto
Costo totale (detto costo deve coincidere con quello della manodopera suindicato)								
Legenda								
<p>Mansione /Qualifica: indicare il ruolo ricoperto (es. cuoco, ASM ecc.)</p> <p>Sede operativa: indicare la sede di servizio (es. centro cottura, scuola primaria ecc.)</p> <p>Livello: indicare il livello di inquadramento, coerente con il CCNL di riferimento</p> <p>Ore giorno: indicare il monte ore giornaliero</p> <p>N° giorni appalto: indicare il numero di giorni stimati per i tre anni scolastici. Far riferimento ai giorni annui previsti dall'art. 7 del capitolato</p> <p>Costo medio ora: indicare il costo medio ponderato orario (aumenti contrattuali previsti dalle tabelle ministeriali rapportati al numero di mesi in cui ogni singolo costo orario è applicabile in ragione della durata dell'appalto)</p> <p>Costo totale: indicare il prodotto tra le celle ore giorno, numero giorni e costo medio ora</p> <p>% imputazione appalto: indicare la quota di imputazione del costo all'appalto</p> <p>Costo appalto: indicare la quota di Costo totale imputato all'appalto</p> <p style="text-align: center;"><u>(se necessario inserire ulteriori righe alla tabella)</u></p>								

Relazione descrittiva: indicare di seguito le giustificazioni che legittimano gli eventuali scostamenti dalle tabelle ministeriali di riferimento, ovvero allegare documento esplicativo ad hoc

- di aver preso visione ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni riportate nei documenti di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare la sottomissione dell'offerta, e che di tali circostanze ha tenuto conto nella produzione dell'offerta, la quale è pertanto stata ritenuta remunerativa;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come circostanze contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dal Capitolato;

NB: Il documento dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita di già comprovati poteri di firma)

(solo in caso di raggruppamento temporaneo non ancora costituiti formalmente)

I sottoscritti, agenti in nome e per conto dei relativi operatori economici, ai sensi e per gli effetti dell'art. 48, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, con la presente

DICHIARANO DI IMPEGNARSI IRREVOCABILMENTE

in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all'operatore economico come sopra individuato nella presente offerta economica, qualificato come capogruppo mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dell'/gli operatore/i economico/i mandante/i (iv).

SOTTOSCRIVONO IN SOLIDO L'OFFERTA CHE PRECEDE

in qualità di mandanti, i seguenti operatori economici:

il sottoscritto _____ in qualità di (v) _____
 dell'operatore economico: _____ cod. fiscale: _____
 che partecipa al raggruppamento con una quota del: _____ %

Sottoscrive l'atto di impegno e la dichiarazione di offerta:

il sottoscritto _____ in qualità di _____
 dell'operatore economico: _____ cod. fiscale: _____
 che partecipa al raggruppamento con una quota del: _____ %

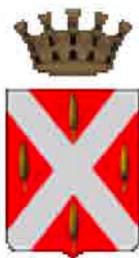
Sottoscrive l'atto di impegno e la dichiarazione di offerta:

il sottoscritto _____ in qualità di _____
 dell'operatore economico: _____ cod. fiscale: _____
 che partecipa al raggruppamento con una quota del: _____ %

Sottoscrive l'atto di impegno e la dichiarazione di offerta:

NB: Il documento dovrà essere sottoscritto digitalmente dai legali rappresentanti dei concorrenti (o persone munita da già comprovati poteri di firma)

-
- i* Completare con le parole «Raggruppamento temporaneo» oppure «Consorzio ordinario».
 - ii* Cancellare la parte che non interessa.
 - iii* Cancellare la parte che non interessa.
 - iv* Adattare a seconda che vi sia un solo mandante oppure più mandanti.
 - v* Indicare il ruolo, la carica o la figura giuridica rivestita nell'ambito del concorrente (es. titolare, legale rappresentante, procuratore, amministratore unico ecc.).



CITTÀ DI CODROIPO

Piazza G. Garibaldi, 81 - 33033 - Codroipo (UD)

P. IVA 00461440307 - C.F. 80006530309

Pec: comune.codroipo@certgov.fvg.it



3) Progetto di servizio ex art. 23, c. 15, decreto legislativo n. 50 del 2016

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

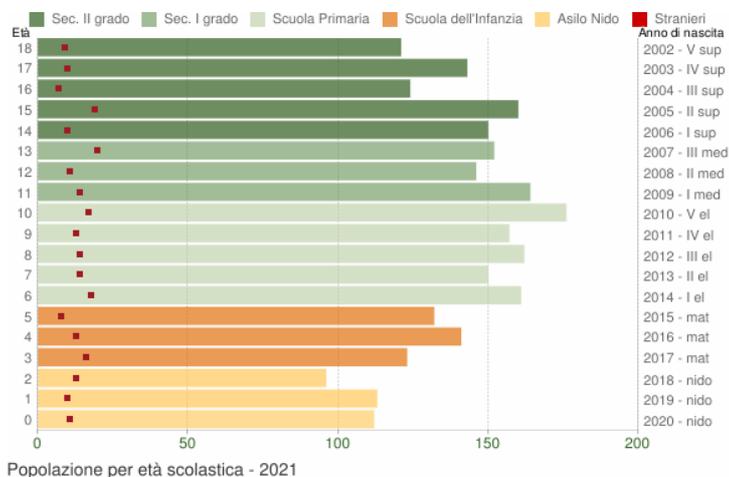
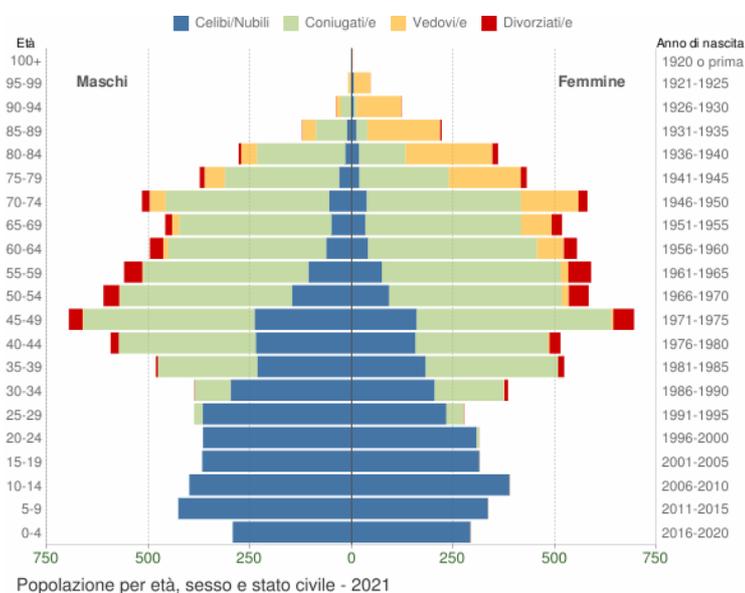
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (MENSA BIOLOGICA)

1.	Contesto territoriale di riferimento	2
2.	I principi generali del servizio	3
3.	Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto	4
4.	Attuale contesto organizzativo.....	4
5.	La struttura della gara: divisione in lotti	4
6.	La quantificazione del prezzo da porre a base di gara.....	4
7.	La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico	5
8.	I criteri di aggiudicazione.....	6
9.	Allegati	7

1. Contesto territoriale di riferimento

Codroipo è un comune italiano di circa 16.000 abitanti, situato nella Regione Friuli Venezia Giulia, a metà strada fra le città di Udine e Pordenone.

Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale di sviluppo del servizio nel corso del triennio di durata dell'appalto, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica.



2. I principi generali del servizio

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'amministrazione comunale il servizio di ristorazione rivolta ai bambini frequentanti le scuole del territorio.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità :
 - ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
 - al Decreto Interministeriale n. 14771 del 18/12/2017 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche);
 - alla Legge regionale 8 agosto 2000, n. 15 (Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare).
- riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19.

In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (d'ora in poi Codice), per come recentemente novellata dal Decreto-legge 31 maggio 2021. 77, individuando quale modulo procedimentale per la scelta del contraente la Procedura aperta, trattandosi di servizio di valore superiore alla soglia comunitaria previste dall'art. 35, c. 1, lett. d), e secondo il regime "alleggerito" di cui all'art. 142, c. 5-nonies, del Codice.

3. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia (compresi i centri estivi), le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale al quale si rimanda.

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 124.136 unità. Questi ultimi dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall'operatore economico aggiudicatario, il quale in sede di offerta dovrà impegnarsi irrevocabilmente a mettere a disposizione idonea struttura, in grado di rispettare tutti gli standard e tutte le prescrizioni previsti dal capitolato prestazionale.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari ad anni scolastici 3 (tre), con facoltà di rinnovo per un ulteriore triennio.

4. Attuale contesto organizzativo

Il servizio viene attualmente gestito mediante produzione dei pasti a legume fresco caldo (cook&hold&serve), nel centro cottura messo a disposizione dall'attuale aggiudicatario, con confezionamento dei pasti in pluriporzione, e successivo scodellamento nei satelliti di distribuzione previa veicolazione.

5. La struttura della gara: divisione in lotti

L'Amministrazione Comunale non ha inteso procedere alla suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di rendere l'esecuzione dell'appalto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, con particolare riferimento alle esigenze di coordinamento, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione. Ciò anche in considerazione del fatto che l'appalto non ha una quantificazione economica significativa, e non ha le caratteristiche di un "grande appalto" come inteso dal considerando 78 della Direttiva 2014/24/UE, che per la sua configurazione consente del resto anche alle microimprese ivi citate di partecipare agevolmente alla gara. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire l'economicità della gestione, in considerazione delle economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime, nonché quelli per la produzione dei pasti, incidono in misura particolarmente significativa, e quindi dei conseguenti risparmi di spesa per l'amministrazione; e ciò invero anche grazie ai considerevoli risparmi derivanti dall'impiego di un'unica struttura produttiva;
- garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità, promuovendo così l'uguaglianza per tutti i cittadini, anche con riferimento alle soluzioni migliorative che saranno offerte in sede di gara, alle proposte di educazione alimentare ecc.;

6. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del D. Lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi food
- Costi no food (materiale gestione)
- Personale
- Spese generali, investimenti e costi aziendali sicurezza
- Utile d'impresa

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa del costo pasto base unitario:

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Totale
Cifra d'Affari	707.575	707.575	707.575	2.122.726
Ricavo unitario	5,70	5,70	5,70	5,70
Quantità Pasti	124.136	124.136	124.136	372.408
Food	277.356	277.356	277.356	832.068
Costo unitario	2,23	2,23	2,23	2,23
incidenza Food	39,2%	39,2%	39,2%	39,2%
Materiale no food	25.703	25.703	25.703	77.110
Costo unitario	0,21	0,21	0,21	0,21
incidenza Materiale di Gestione	3,6%	3,6%	3,6%	3,6%
Personale	320.003	320.003	320.003	960.010
Costo unitario	2,58	2,58	2,58	2,58
incidenza Personale	45,2%	45,2%	45,2%	45,2%
Spese Generali, Investimenti e sicurezza	51.395	51.395	51.395	154.186
Costo unitario	0,41	0,41	0,41	0,41
incidenza SG e investimenti	7,3%	7,3%	7,3%	7,3%
UTILE	33.117	33.117	33.117	99.352
Marginalità	0,27	0,27	0,27	0,27
incidenza utile	4,7%	4,7%	4,7%	4,7%

Il costo unitario del pasto a base di gara è pertanto pari ad **€ 5,70**. Sulla base di indagini di mercato, nonché sulla base dei costi orari previsti dal CCNL di riferimento, sono stati fissati gli ulteriori costi da assoggettare a ribasso:

- Costo ora ASM: **€ 19,50**;
- Aumento costo pasto in caso di prodotti monouso compostabili/biodegradabili: **€ 0,90**.

7. La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico

Si riporta la spesa complessiva al netto dell'iva di legge stimata a carico del bilancio dell'ente:

valore triennio	oneri DUVRI	opzione rinnovo	oneri DUVRI rinnovo	opzione 30%	opzione proroga	oneri DUVRI proroga	valore stimato ex art. 35
2.122.725,60 €	800,00 €	2.122.725,60 €	800,00 €	1.273.635,36 €	353.787,60 €	133,33 €	5.874.607,49 €

Il valore contrattuale (negoziabile) presunto per il primo triennio è quindi pari a € 2.122.725,60, ai quali si aggiungono € 800,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

La stazione appaltante si riserva la facoltà:

- di disporre il rinnovo del contratto, per un importo pari a € 2.122.725,60, oltre € 800,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.
- di disporre alternativamente o in combinazione tra loro, nei limiti del 30% del valore contrattuale di cui sopra, delle opzioni di cui all'art. 106, commi 1, lett. a) e e) del codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo (es. attivazione nuove sezioni), ovvero per fronteggiare l'emergenza epidemiologica in corso (es. potenziamento personale, o richiesta di materiale biodegradabile e compostabile), ovvero ancora per altre esigenze analoghe, agli stessi patti e condizioni del contratto originario sulla base dei costi unitari offerti in sede di gara.
- di disporre una proroga del servizio ex art. 106, c.11 del Codice, per un valore stimato di € 353.787,60 (computata su base semestrale), oltre € 133,33 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

Il valore stimato dell'appalto, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, dell'appalto è dunque pari a € 5.874.607,49.

I costi del personale, individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 23, c. 16 del Codice sulla base dei parametri ricavabili dal Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 recante "Costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - comparto pubblici esercizi - Ristorazione collettiva" sono stimati dalla stazione appaltante nella misura del 45,2% del valore contrattuale (negoziabile) di cui sopra.

Si riporta il quadro economico complessivo di progetto:

A) Importo dei servizi			
A) IMPORTO PER SERVIZI	A.1	Importo per il servizio di ristorazione	2.122.725,60 €
	A.2	Importo rinnovo programmato	2.122.725,60 €
	A.3	Importo opzione art.106, commi 1, lett a)/e) D.Lgs. 50/2016	1.273.635,36 €
	A.4	Importo opzione proroga art.106, commi 11 D.Lgs. 50/2016	353.787,60 €
	A.5	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	800,00 €
	A.6	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (in caso di rinnovo e proroga)	933,33 €
		Totale importo dei servizi, opzioni comprese (da A1 a A6)	
B) Somme a disposizione			
B) SOMME A DISPOSIZIONE	B.1	Contributo Anac	800,00 €
	B.2	Funzionamento commissione giudicatrice	4.000,00 €
	B.3	Servizi committenza ausiliaria	8.150,00 €
	B.4	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2% (opzioni escluse)	42.454,51 €
	B.5	Incentivi per funzioni tecniche - 2% (opzioni)	75.002,97 €
	B.6	Spese per pubblicità legale	- €
		Totale importo somme a disposizione (da B1 a B6)	
C) IVA			
C) IVA	C.1	I.V.A. su servizi (opzioni escluse) 4%	84.909,02 €
	C.2	I.V.A. su servizi (opzioni) 4%	150.005,94 €
	C.3	I.V.A. su somme a disposizione e su oneri sicurezza (opzioni escluse) - 22%	2.849,00 €
	C.4	I.V.A. su oneri sicurezza (opzioni) - 22%	205,33 €
		Totale IVA (da C1 a C4)	
TOTALE PROGETTO	IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO		
		IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO	6.242.984,28 €

8. I criteri di aggiudicazione

Si rinvia al disciplinare di gara.

9. Allegati

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il capitolato prestazione (e relativi allegati);
- II. lo schema di contratto;
- III. il DUVRI.



CITTÀ DI CODROIPO

Piazza G. Garibaldi, 81 - 33033 - Codroipo (UD)

P. IVA 00461440307 - C.F. 80006530309

Pec: comune.codroipo@certgov.fvg.it



3.1) CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (MENSA BIOLOGICA)

CAPO 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	4
ART. 1. OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
ART. 2. DEFINIZIONI	4
ART. 3. DURATA DEL CONTRATTO	5
ART. 4. MODALITÀ DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	6
ART. 5. PRINCIPI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E MISURE DI SICUREZZA	6
CAPO 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	8
ART. 6. UTENZE, INDIRIZZI, SERVIZI ED ORARI	8
ART. 7. UTENZE, CALENDARIO, E QUANTITATIVI STIMATI	8
ART. 8. CALENDARIO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO.....	10
ART. 9. CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO	10
CAPO 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI.....	12
ART. 10. IL CENTRO COTTURA DELL'APPALTATORE	12
10.1. IL MAGAZZINO.....	12
ART. 11. AUTORIZZAZIONI E LICENZE.....	13
ART. 12. GESTIONE DELLE EMERGENZE	13
CAPO 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME.....	14
ART. 13. LE DERRATE ALIMENTARI	14
13.1. I PRODOTTI BIOLOGICI	15
13.2. IRREPERIBILITÀ DEI PRODOTTI BIOLOGICI.....	16
13.3. CERTIFICAZIONI E RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI.....	17
ART. 14. RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME PRESSO IL CENTRO COTTURA.....	18
ART. 15. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE PRESSO IL MAGAZZINO ED IL CENTRO COTTURA	18
CAPO 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	20
ART. 16. I MENÙ.....	20
ART. 17. LA VARIAZIONE DEI MENÙ	21
ART. 18. LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	22
18.1. LE MERENDE	22
ART. 19. LE DIETE SPECIALI	23
19.1. LE DIETE TERAPEUTICHE	23
19.2. LE DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	23
19.3. LE DIETE "BIANCHE" E/O PER EMERGENZA	23
19.4. LE DIETE PER IDIOSINCRASIA	24
19.5. I CESTINI PER LE DIETE	24
ART. 20. DISPOSIZIONI COMUNI PER LE DIETE SPECIALI	24
CAPO 6 – LA COTTURA DEI PASTI.....	25

ART. 21.	OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	25
21.1.	DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER I PRODOTTI BIOLOGICI	26
ART. 22.	PREPARAZIONE PIATTI FREDDI	26
ART. 23.	CONDIMENTI.....	27
CAPO 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	28	
ART. 24.	IL CONFEZIONAMENTO PER TUTTE LE UTENZE	28
24.1.	EVENTUALE SISTEMA DEROGATORIO	28
ART. 25.	IL CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE TERAPEUTICHE	28
ART. 26.	IL CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	28
ART. 27.	IL CONFEZIONAMENTO: INDICAZIONI GENERALI	28
CAPO 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI	30	
ART. 28.	IL PIANO DEI TRASPORTI	30
28.1.	TEMPISTICHE MASSIME TRA CONFEZIONAMENTO E CONSUMO.....	30
ART. 29.	I MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO	30
CAPO 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE.....	32	
ART. 30.	LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	32
30.1.	LA SOMMINISTRAZIONE AL TAVOLO	32
30.2.	DISTRIBUZIONE CON IL SISTEMA DEL SELF-SERVICE	32
30.3.	ONERI SPECIFICI PER LA DISTRIBUZIONE	33
ART. 31.	LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI DELLA PREPARAZIONE DEI CIBI.....	35
CAPO 10 – L’AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO	37	
ART. 32.	OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI	37
ART. 33.	ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELL’APPALTATORE.....	38
33.1.	LIMITI ANALITICI DI RIFERIMENTO	38
33.2.	PIANO DI CAMPIONAMENTO.....	38
33.3.	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	39
CAPO 11 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO	41	
ART. 34.	PRENOTAZIONE, ADDEBITO E PAGAMENTO DEI PASTI	41
ART. 35.	ACCESSO ALLE CONTRIBUTUZIONI	41
CAPO 12 – PULIZIE E SANIFICAZIONE	42	
ART. 36.	PULIZIE	42
36.1.	SPECIFICHE TECNICHE PER I PRODOTTI.....	43
36.2.	EVENTUALE ESTENSIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA	43
ART. 37.	RIFIUTI.....	44
37.1.	PROCEDURE OPERATIVE PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI.....	44
ART. 38.	PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI, DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE.....	44
ART. 39.	PRESCRIZIONE PER IL CONTRASTO ALL’EPIDEMIA COVID-19.....	45
CAPO 13 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI	46	
ART. 40.	CONSEGNA (E RICONSEGNA) DEI BENI.....	46
ART. 41.	MANUTENZIONI	46
ART. 42.	MANUTENZIONI PRESSO IL CENTRO COTTURA	47
ART. 43.	ULTERIORI BENI NON ALIMENTARI.....	47
CAPO 14 – IL PERSONALE	50	
ART. 44.	PERSONALE – DISPOSIZIONI GENERALI	50
ART. 45.	L’ORGANICO: STANDARD MINIMI.....	50
45.1.	POTENZIAMENTO ORGANICO IN CASO DI PERDURANZA DELL’EMERGENZA PANDEMICA	51
ART. 46.	FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....	52
ART. 47.	VESTIARIO DEL PERSONALE	53
ART. 48.	CARATTERISTICHE E OBBLIGHI DEL PERSONALE	54
ART. 49.	DISPOSIZIONI GENERALI SULLA MANODOPERA	54

ART. 50.	SICUREZZA DEI LAVORATORI PER LE ATTIVITÀ GESTIONALI.....	55
ART. 51.	SICUREZZA DEI LAVORATORI PER I RISCHI INTERFERENZIALI	55
ART. 52.	CLAUSOLA SOCIALE.....	56
CAPO 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI.....		57
ART. 53.	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	57
ART. 54.	TIPOLOGIA DEI CONTROLLI	57
ART. 55.	ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	58
ART. 56.	LA COMMISSIONE MENSA.....	58
ART. 57.	RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO E CUSTOMER SATISFACTION.....	59
CAPO 16 – DISCIPLINA CONTRATTUALE		60
ART. 58.	ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE	60
ART. 59.	INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO E DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO	60
ART. 60.	DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO.....	60
ART. 61.	RINVIO ALLO SCHEMA DI CONTRATTO	61
ART. 62.	ALLEGATI.....	61

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto

- i. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica e comprende in sintesi i seguenti servizi:
 - Approvvigionamento e stoccaggio derrate alimentari; produzione pasti presso il centro cottura dell'appaltatore, da trasportarsi presso le scuole del territorio nel prosieguo indicate; porzionatura e distribuzione giornaliera in dette scuole;
 - Allestimento dei refettori, pulizia tavoli e sedie, attrezzature e stoviglie dei refettori nel prosieguo indicati.
- ii. Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e non espressamente rifiutate dal Comune.
- iii. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

Art. 2. Definizioni

- i. Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:
 - a) Codice: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
 - b) Linee guida RUP: Delibera n. 1096 del 26 ottobre 2016 adottata dall'Anac - Linee guida n. 3 - recanti «Nomina, ruolo e compiti del Responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni».
 - c) D. Lgs. 81/2008: il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - d) Committente, denominata altresì Amministrazione Comunale, Comune: il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto;
 - e) Appaltatore, denominato altresì ditta appaltatrice, impresa appaltatrice, ditta aggiudicataria o aggiudicatario: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 45 del Codice dei contratti, che si è aggiudicato l'appalto;
 - f) Azienda Sanitaria: l'Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale – ASU FC, referente del servizio di vigilanza sanitaria sul territorio di competenza del Comune di Codroipo.
 - g) Appalto di servizi: contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione fuori casa, verso un corrispettivo in danaro;
 - h) RUP: Responsabile unico del procedimento di cui agli articoli 31 e 101, comma 1, del Codice dei contratti;
 - i) DEC: Direttore dell'esecuzione, soggetto incaricato dal comune, ai sensi dell'articolo 111, comma 2 del Codice, il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dal comune assicurando la regolare esecuzione;
 - j) DURC: il Documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 80, comma 4, del Codice;
 - k) Costo del lavoro (anche CL): il costo cumulato del personale impiegato, detto anche costo del lavoro, stimato dal comune sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo degli oneri previdenziali e assicurativi, al netto delle spese generali e degli utili d'impresa, di cui agli articoli 23, comma 16, 95, comma 10, e 97, comma 5, lettera d), del Codice, nonché di cui all'articolo 26, comma 6, del Decreto n. 81 del 2008;

- l)** Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere l'appaltatore per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;
- m)** Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 23, comma 15, del Codice dei contratti, nonché all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;
- n)** CAM: sono i criteri ambientali minimi, ovvero "indicazioni tecniche" del Piano d'Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto);
- o)** Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- p)** Derrate alimentari: prodotti ortofrutticoli, prodotti ittici; latte e latticini, carne e derivati; uova e altri prodotti alimentari trasformati;
- q)** Prodotto biologico: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
- r)** Chilometro zero: si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 150 Km;
- s)** mensa scolastica biologica»: il servizio di refezione collettiva scolastica conforme ai requisiti previsti dal decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 18 dicembre 2017;
- t)** Prodotto OGM: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- u)** Ricettario: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
- v)** Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
- w)** Centro cottura: cucina per produzione pasti;
- x)** Refettorio scolastico/satellite di distribuzione: utenza che riceve pasti trasportati in legame;
- y)** Arredi: dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
- z)** Attrezzature: strumenti, arredi e macchinari necessari per produrre, trasportare, distribuire alimenti;
- aa)** Confezionamento dei pasti: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronomie alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
- bb)** Contenitori termici: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
- cc)** Eccedenza: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
- dd)** Gastronomie: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
- ee)** Grammatura: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
- ff)** Impianti: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
- gg)** Progettazione del menù: formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;

Art. 3. Durata del contratto

- i.** La durata dell'appalto è determinata in n. 3 anni scolastici, a decorrere presumibilmente dal 01/09/2022, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario, e con scadenza fissata al 30/08/2025.

- ii. È fatta salva la facoltà del comune di avvalersi delle opzioni di durata contemplate dal disciplinare di gara.

Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto

- i. Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa.
- ii. Tutti gli oneri connessi al contratto, ivi compresi i diritti di segreteria e rogito, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 5. Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza

- i. L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:
- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010 (ed al relativo aggiornamento in fase di approvazione);
 - sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente.
 - educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
 - ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
 - riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018,
 - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.
- ii. I servizi devono altresì essere resi nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19 tra le quali, a mero titolo indicativo e non esaustivo, quelle previste dai seguenti documenti (e relativi aggiornamenti):
- Ministero dell'Istruzione – avvio dell'anno scolastico 2021/2022. Nota di accompagnamento alle indicazioni del CTS del 12 luglio 2021 (Prot. 1107 del 22.07.2021);
 - Ministero dell'Istruzione - Protocollo di Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19 (Anno Scolastico 2021/2022) - (Prot. 21 del 14.08.2021);
 - Ministero della Salute - Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento (Circolare Min.Salute del 22/05/2020);
 - Rapporto ISS COVID-19 n. 12/2021 - Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: ambienti/superfici;
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 17/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

- ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 19/2020 REV- Raccomandazioni *ad interim* sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi
- ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 32/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti".
- Ulteriori provvedimenti amministrativi adottati dalle autorità competenti, ivi compreso l'Istituto Comprensivo.

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

- i. I refettori e gli orari di consumazione dei pasti, dal lunedì al venerdì (eccettuato il giovedì per la scuola secondaria, ove non è prevista l'erogazione del servizio), sono i seguenti:

<i>Nome dell'Utenza</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Tipo di servizio</i>	<i>Orario pranzo</i>	<i>Orario merende</i>
Infanzia Circ. Sud	Via Invalidi del lavoro	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento e riassetto locali, pulizia tavoli, sedie, stoviglie ed attrezzature	Turno unico Ore 12.00	mattino 8.45 pomeriggio 15.35
Infanzia Belvedere	Via Politi			mattino 8.40 pomeriggio 15.25
Infanzia Rivolto	Via Lonca Frazione Rivolto			mattino 8.30 pomeriggio 15.15
Centri estivi	C/o infanzia Circ. Sud e Belvedere			mattino 8.45 pomeriggio 15.15

Primaria Candotti	Via Friuli	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento e riassetto locali, pulizia tavoli, sedie, stoviglie ed attrezzature	Turno unico Ore 12.00 Lunedì e mercoledì secondo turno Ore 13,10	ore 9.15
Primaria Fabris	Via IV Novembre			ore 9.25

Secondaria I° Bianchi	Via IV Novembre	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento, predisposizione linea self service, allestimento e riassetto locali, pulizia tavoli, sedie, stoviglie ed attrezzature	Turno unico ore 13,10
-----------------------	-----------------	---	--------------------------

- ii. In caso di non deperibilità la merenda del pomeriggio potrà essere consegnata congiuntamente a quella del mattino.
- iii. Il Committente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti, trasferimenti o soppressioni di scuole così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri istituti concordando, comunque, le possibili variazioni con l'Appaltatore.
- iv. In allegato (allegato A) sono disponibili le planimetrie dei locali adibiti al servizio, con identificazione delle superfici dei locali medesimi.

Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati

- i. Il numero teorico di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario indicativo di ogni utenza, è il seguente (numeri medi):

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Calendario indicativo	Pasti anno
Infanzia Circ. Sud	43	43	43	43	43	--	Da settembre a giugno (184 giorni stimati)	7.912
Infanzia Belvedere	48	48	48	48	48	--		8.832
Infanzia Rivolto	48	48	48	48	48	--		8.832
Centri estivi	30	30	30	30	30	--	5 settimane tra luglio ed agosto (25 giorni stimati)	750
Adulti scuola infanzia/centri estivi	12	12	12	12	12	--	Da settembre a giugno Luglio/agosto centro estivo (209 giorni stimati)	2.508
Primaria Candotti	337	218	337	218	218	--	Da settembre a giugno (172 giorni stimati)	45.752
Primaria Fabris	217	131	217	131	131	--		28.724
Adulti Candotti	20	12	20	12	12	--		2.616
Adulti Fabris	13	7	13	7	7	--		1.618
Secondaria Bianchi	116	116	116	--	116	--	Da settembre a giugno (136 giorni stimati)	15.776
Adulti Bianchi	6	6	6	--	6	--		816
							Totale pasti annui	124.136

- ii. I quantitativi sono da intendersi relativi ad un anno scolastico, così come da calendario determinato dall'Istituto Comprensivo.
- iii. Si specifica che il "Totale pasti annui" rappresenta la media dei pasti somministrati negli ultimi 12 mesi, in coerenza con quanto previsto dall'art. 35, c. 12 del d.lgs 50/2016. Cionondimeno, in ragione delle peculiarità connesse alla situazione pandemica in corso, il dato deve intendersi puramente indicativo.
- iv. L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è infatti subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.
- v. Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.
- vi. Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente, sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, per come comunicate dai singoli refettori al Centro Cottura al più tardi entro le ore 9,00 del giorno stesso del consumo, attraverso apposito sistema informatico nel prosieguo meglio descritto.
- vii. L'utenza è composta, dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, primarie e secondaria di primo grado, dal personale Docente e Ata aventi diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali vigenti al momento della prestazione, dai bambini frequentanti i centri estivi e da eventuali ospiti autorizzati dal Committente.
- viii. Eventuale personale docente o altro personale scolastico che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con

l'Appaltatore termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per il Committente.

- ix. Allo stesso modo verrà regolata la consumazione dei pasti degli animatori in servizio presso i centri vacanza estivi.
- x. Il Committente potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari concordando di volta in volta i relativi quantitativi.

Art. 8. Calendario di funzionamento del servizio

- i. Il calendario di apertura e chiusura del servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità scolastiche ed è comunicato all'Appaltatore a cura del Committente e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'Appaltatore.
- ii. In caso di variazione in corso d'anno del calendario scolastico, o in caso di chiusura anticipata del servizio ristorazione, il Committente si impegna a comunicare tempestivamente all'Appaltatore la variazione stessa.
- iii. In caso di sospensione, riduzione o annullamento di alcuni servizi per proprie esigenze organizzative, sarà cura del Committente comunicare quanto predetto all'Appaltatore, in tempo per la riorganizzazione del servizio.
- iv. In caso di consegne non accettabili (per problemi di temperatura, di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori di quantità rispetto ai pasti ordinati, l'Appaltatore dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o integrare i pasti.
- v. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato, si provvederà comunque a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati, salva l'applicazione della pertinente penale.
- vi. Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico. Si applicano le procedure previste dalla Legge 12 giugno 1990 n° 146.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

- i. Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:
 - a) Approvvigionamento delle derrate alimentari.
 - b) Stoccaggio e relativa conservazione delle derrate;
 - c) Produzione presso il centro Cottura di proprietà dell'appaltatore dei pasti.
 - d) Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai vari refettori, di pasti pronti in legume fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali e/o cestini gite).
 - e) Porzionamento e distribuzione dei pasti (al tavolo o self service)
 - f) Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori con idonei automezzi;
 - g) Fornitura e consegna dello "spuntino", ovvero prioritariamente pane, yogurt, frutta e pane speciale per la merenda del mattino, dal martedì al giovedì estremi compresi, per tutti gli alunni della scuola primaria presenti a scuola, compresi gli alunni che non usufruiscono del servizio di mensa scolastica (**numero totale iscritti: 617 alunni + 67 adulti**);
 - h) Fornitura e consegna dello "spuntino", del mattino e della "merenda" del pomeriggio, dal lunedì al venerdì, per tutti gli alunni della scuola dell'Infanzia presenti a scuola, compresi gli alunni che non usufruiscono del servizio di mensa scolastica (**numero totale iscritti: 187 alunni + 13 adulti**);
 - i) Allestimento dei refettori;
 - j) Riassetto completo dei locali di porzionatura e lavaggio
 - k) Sbarazzamento refettori e pulizia tavoli, sedie ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie (la pulizia del pavimento dei refettori rimane in carico al personale della scuola).
 - l) Predisposizione dei menù da fornire a ciascun utente (anche in formato digitale) e da esporre presso i refettori scolastici, oltre un piano di Informazione agli Utenti.
 - m) Fornitura coperti; eventuale reintegro delle stoviglie attualmente presenti, nonché la fornitura dei beni nel prosieguo dettagliati.

- n) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e degli arredi impiegati per il servizio, i quali dovranno essere conformi alle previsioni della normativa vigente.
- o) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
- p) Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti.
- q) La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
 - produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, ed approvati dalla stazione appaltante;
 - applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.:
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
 - mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
 - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
 - controllo dell'etichettatura;
 - stoccaggio del campione significativo del pasto;
 - corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
 - redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
 - verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
 - costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
 - utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
- ii. L'appaltatrice ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.
- iii. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria entro 60 giorni dall'avvio dell'esecuzione del contratto.
- iv. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
 - Alimentazione, salute e ambiente;
 - Provenienza territoriale degli alimenti;
 - Stagionalità degli alimenti;
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
- v. A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di comunicazione agli Utenti che indichi chiaramente i temi, i contenuti e le modalità di comunicazione.

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI

Art. 10. Il centro cottura dell'appaltatore

- i. L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:
 - deve essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, almeno a far data dall'avvio del servizio (requisito di esecuzione).
 - deve essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
 - deve disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste, in particolare per le diete speciali, per le peculiarità delle "mense biologiche", ed in generale coerenti con la potenzialità produttiva;
 - deve essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
 - deve trovarsi ad una distanza dai refettori scolastici tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti**.
- ii. Il centro cottura dovrà essere attivo in tutte le sue funzionalità produttive almeno quindici giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi.
- iii. Entro la data di stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare i documenti preliminari (ovvero quelli già definitivi) che documentino la disponibilità del centro cottura, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura.
- iv. In corso di esecuzione, per fronteggiare esigenze sopravvenute, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:
 - Il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
 - Venga data comunicazione al comune almeno 60 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, si da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
 - Sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- v. L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nel prosieguo del presente capitolato.
- vi. Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.
- vii. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare al comune la seguente documentazione:
 - a) documenti abilitanti con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
 - b) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
 - c) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
 - d) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.
- viii. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, d.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

10.1. Il magazzino

- i. Il magazzino delle derrate alimentari dovrà essere organizzato per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni

delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:

- La regola FIFO
 - La verifica delle date di scadenza
 - La verifica della catena del freddo per le derrate deperibili
 - Primo controllo al ricevimento
 - La protezione dei prodotti semilavorati non confezionati
 - La separazione fra prodotti semilavorati e materie prime
- ii. Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie, come meglio precisato nel prosieguo del presente documento.

Art. 11. Autorizzazioni e licenze

- i. Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di titoli abilitativi, autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

Art. 12. Gestione delle emergenze

- i. In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico dell'appaltatore per far fronte ad eventuali e straordinarie situazioni di emergenza, relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dell'appaltatore stesso, tali da garantire in ogni caso la continuità del servizio.
- ii. In tale evenienza potrà straordinariamente essere accordata la possibilità di modifica del menù prevista per il giorno in cui si verifica l'evento, e di deroga alle tempistiche massime intercorrenti tra inizio trasporto e consegna.
- iii. In caso di scioperi o di eventi particolari che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Appaltatore dovrà dare preavviso al Committente, mediante comunicazione via PEC o e-mail, con anticipo di almeno 24 ore, nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.
- iv. In caso di mancato o ritardato preavviso, il Committente applicherà la penale all'uopo prevista.
- v. In ipotesi di impedimenti tecnici l'Appaltatore si impegna a fornire pasti freddi per un massimo di giorni 2 anche avvalendosi di altri Centri di produzione pasti situati a distanze che determinino percorrenze superiori ai 30 minuti.
- vi. Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.
- vii. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Appaltatore come del Committente, 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, pandemie, guerre, sommosse, disordini civili.
- viii. In ogni caso l'Appaltatore non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.
- ix. In caso di sciopero del personale scolastico (non dipendente dal Committente) effettuato con modalità tali da non consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, il Committente si impegna a dare preavviso all'Appaltatore con il massimo anticipo possibile.

Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 13. Le derrate alimentari

- i. L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- ii. La ditta appaltatrice, a semplice richiesta, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.
- iii. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica (allegato B al presente capitolato), il tutto in coerenza e con allineamento/eterointegrazione a quanto previsto:
 - dalle direttive ASUFC (cfr. allegato C al presente capitolato)
 - dai pertinenti CAM;
 - dal DM 14771 del 18/12/2017 "mense biologiche";
 - dalla disciplina settoriale medio tempore sopravvenuta.
- iv. I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.
- v. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative della stessa, anche ai sensi della L. R. 15/2000 che, ferme le specifiche percentuali per gli specifici prodotti, dovranno complessivamente essere presenti **in misura non inferiore al 50%** rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per ciascuna scuola:
 - a) prodotti biologici – L'offerente è tenuto a proporre alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali, secondo le percentuali nel prosieguo indicate, ed eventualmente migliorate in sede di offerta tecnica;
 - b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali (cfr. Art. 12 l.r. 21/2000) – L'offerente potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
 - c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario può proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia contenuta entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 150 Km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM ed al DM 14771 del 18/12/2017 (quest'ultimo prevale sui primi in relazione alla distanza). Parimenti possono essere proposti prodotti esotici/equo-solidali;
 - d) prodotti hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla l.r. 21/2002; l'offerente può proporre in sede di offerta tecnica tale tipologia di prodotti.
 - e) prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all' articolo 9, comma 3, della l.r. 2/2018; l'offerente può proporre in sede di offerta tecnica tale tipologia di prodotti;
 - f) non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
 - g) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità;
 - h) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con il comune, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;

- vi. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al comune per riceverne preventiva autorizzazione.
- vii. In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal comune, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.
- viii. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'Appaltatore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza.
- ix. L'acquisto delle derrate dovrà essere fatto in modo tale da sfruttare al meglio tutte le flessibilità ed opportunità del mercato minimizzando i tempi di stoccaggio che non dovranno mai superare la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.
- x. Al momento della consegna, tutti i prodotti alimentari devono essere conformi alle disposizioni di legge vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche, esenti da qualsiasi alterazione e danneggiamento, compreso il pre-imballo.
- xi. La rotazione delle derrate alimentari (stock) dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità.
- xii. È vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.
- xiii. Si rinvia ai Criteri Minimi ambientali, al DM 14771 del 18/12/2017 ed alle Linee guida FVG per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari.

13.1. I prodotti biologici

- i. I pasti devono essere composti impiegando interamente alimenti biologici o altrimenti qualificati (cfr. Cam e DM 18 dicembre 2017), o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita **su base trimestrale** la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:
 - **frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. Succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine:** biologici per almeno il 70% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM medesimi.
 - **Uova, latte, yogurt e succhi di frutta:** 100% biologici;
 - **prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura:** 30% biologici.
 - **La carne, ferma la percentuale minima complessiva suindicata,** e se del caso in eccedenza rispetto ad essa, deve rispettare per ciascuna categoria le seguenti proporzioni:
 - **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
 - **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e

«allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** ferma la percentuale minima suindicata relativamente al pesce, i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- **Negli spuntini** devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt e, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. Si rinvia altresì a quanto previsto dalle linee guida regionali.

13.2. Irreperibilità dei prodotti biologici

- i. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, l'Appaltatore dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.
- ii. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Committente;
 - indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta
- iii. In casi eccezionali e non prevedibili per esaurimento di alcune derrate o mancata reperibilità delle stesse (bio, doc, dop e ecc.) queste saranno sostituite da altri prodotti biologici o altrimenti qualificati con analoga capacità nutrizionale, o in subordine da generi alimentari convenzionali di analogo valore economico, merceologico e nutrizionale, provvedendo comunque a garantire complessivamente il rispetto delle percentuali di materie prime biologiche previste nel Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica, previa autorizzazione del Committente.
- iv. Ferma la preferenza per la riduzione delle materie prime convenzionali, e quindi per la sostituzione con altre materie prime biologiche o altrimenti qualificate, in caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Committente.

13.3. Certificazioni e rintracciabilità dei prodotti

- i. L'Appaltatore deve assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alle normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria.
- ii. L'Appaltatore deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
- iii. L'Appaltatore deve individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.
- iv. Il Committente si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.
- v. Le carni fornite dall'Appaltatore dovranno rispondere ai requisiti della filiera tracciata" e per questo si intendono le carni provenienti da animali assoggettati alle direttive UNI EN ISO 22005/2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per i sistemi di progettazione e di attuazione" nonché al Regolamento CE n. 178/2002, il quale disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.
- vi. Il valore biologico del nutriente deve essere mantenuto durante tutte le fasi citate in modo che il cibo che arriva al consumatore finale sia sicuro e fisiologicamente protettivo.
- vii. Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:
 - -da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
 - -nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - -sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.
- viii. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione."
- ix. Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora il Committente ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.
- x. L'Appaltatore deve esibire su richiesta del Committente la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti convenzionali, biologici, tipici e tradizionali ed i disciplinari di riferimento, nonché l'ulteriore documentazione a comprova richiesta dai CAM.
- xi. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente Capitolato tecnico o dai suoi allegati;
 - a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
 - a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
 - a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
 - a evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.
- xii. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.
- xiii. L'Appaltatore, nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato tecnico, dovrà verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization), con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minima, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- xiv. A semplice richiesta l'appaltatore dovrà inviare al Committente l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice e produttrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.

Art. 14. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura

- i. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:
- a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
 - b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
 - c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.
- ii. Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.
- iii. Le derrate deperibili devono essere introdotte nelle celle a temperatura controllata entro e non oltre 30 minuti dal ricevimento.
- iv. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- v. I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- vi. Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- vii. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- viii. La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- ix. Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- x. Le derrate semilavorate devono essere consegnate presso le diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- xi. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.
- xii. I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

Art. 15. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura

- i. I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.
- ii. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.
- iii. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.
- xiii. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- xiv. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- xv. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- xvi. Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. É necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- xvii. Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 16. I menù

- i. L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposte di miglioria al menù, in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze tecniche dell'Appaltatore.
- ii. I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:
 - a) I menù proposti sono elaborati secondo i criteri generali indicati dalle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la Ristorazione scolastica, approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 2188 del 13.12.2012, nel rispetto delle grammature, delle quantità e degli apporti di nutrienti ivi indicati, per come integrati dalle pertinenti direttive dell'ASU FC (allegato C), e nel particolare ai seguenti documenti ivi contenuti:
 - "Menù base e esempio 8 settimane";
 - "Note al Menù;
 - "Grammature con merende;
 - "Lista merceologica delle derrate.
 - b) I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata.
 - c) L'Appaltatore dovrà perseguire il principio della varietà delle preparazioni e la rotazione della frutta e della verdura in base al calendario stagionale previsto dai CAM.
 - d) Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura, (scuole dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria, adulti), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su 8 settimane.
 - e) Il menù proposto su base stagionale non è uno schema statico e può essere continuamente modulato, in base alla conoscenza della realtà territoriale, alle preferenze dei bambini, attraverso la modifica dei piatti che non sono apprezzati.
 - f) I menù predisposti devono garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016.
 - g) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione Comunale o della Commissione Mensa.
 - h) Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
 - i) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con il comune, cui compete la preliminare approvazione. Successivamente i menù devono essere validati dal competente servizio dell'ASU FC, e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il comune, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre prima del loro effettivo utilizzo; è sempre facoltà dell'amministrazione di imporre il ritorno al menù attualmente in uso, senza che questo comporti costi aggiuntivi a suo carico.
 - j) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con il comune almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
 - k) allo scopo di favorirne la diffusione, l'Appaltatore deve anche provvedere alla spedizione via e-mail al comune di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
 - l) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
 - m) ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).
 - n) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;

- o) I menù devono prevedere un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).
- p) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al comune dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali, comprensivi eventualmente anche del dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Committente.
- q) l'Appaltatore, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
- modalità di progettazione, in collaborazione con il comune, delle ricette da proporre,
 - test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - figure di responsabilità interessate.
- iii. Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.
- iv. È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. Per gli scopi citati la Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista o equipollente) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico della Ditta appaltatrice.
- v. Il Committente in via sperimentale, può richiedere la fornitura di nuove preparazioni culinarie, menù regionale o tipico di altri paesi, alternativo a quelli indicati con la peculiarità di stimolare la curiosità e invogliare l'utente, concordando con l'Appaltatore ingredienti e relative grammature. Le modifiche saranno comunque valutate in comune accordo con l'Appaltatore per verificare il mantenimento degli equilibri economici.
- vi. Il Committente si riserva altresì la possibilità di effettuare ulteriori variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono in adesione a direttive emanate dall'Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale – ASU FC, responsabile del servizio di vigilanza sanitaria sul territorio.
- vii. Il Committente si riserva infine la facoltà di introdurre modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per l'Appaltatore di adeguare con la massima rapidità il servizio.
- viii. Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisi e allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come si è verificato in passato, es. BSE o influenza aviaria, ecc.), anche legati ad un particolare marchio, il Committente si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.
- ix. Come sottolineato nelle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e dalle Linee guida per la preparazione dei menù scolastici della Regione F.V.G.", per evitare un apporto-eccessivo di calorie, è necessario evitare la somministrazione di una seconda porzione (bis), in particolare del primo piatto, eccetto le preparazioni a base di verdura e/o legumi e la verdura cruda o cotta.
- x. Il menù proposto in sede di gara non ha valore negoziale, potrà subire tutte le variazioni richieste dall'amministrazione, ed ha il solo scopo di valutare la capacità della ditta di strutturare menù sulla base di linee guida, e quindi di elaborare menù con una bilanciata e sapiente combinazione dei diversi prodotti.

Art. 17. La variazione dei menù

- i. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione Comunale, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail.
- ii. Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Minimi Ambientali o dal DM n. 14771 del 18/12/2017 che il Comune si riserva di concedere, sarà possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:
 - guasto all'impianto di cottura, o ad una o più attrezzature necessarie per la preparazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - allerta alimentare;
 - oggettiva irreperibilità delle materie prime.
- iii. Per i casi sopra previsti, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.
- iv. Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dal comune menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle specifiche contenute nel presente capitolato e nelle linee guida ivi richiamate.

Art. 18. La composizione del pasto

- i. I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche di cui alle più volte citate linee guida regionali, dovranno essere così composti:
 - 1 primo piatto
 - 1 secondo piatto
 - 1 contorno
 - frutta fresca di stagione (in caso di piatto unico o di eventi particolari potrà essere proposto il gelato o il dolce)
 - pane
- ii. il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo, secondo i criteri indicati nelle Linee guida regionali, in ogni caso adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micronutrienti.
- iii. Con riferimento alla fornitura d'acqua, questa è di regola è prevista per tutte le utenze mediante impiego dell'acqua di rete.
- iv. Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, l'Appaltatore dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo per il Committente nei primi 5 cinque giorni di somministrazione.

18.1. Le merende

- i. Con l'attivazione del "Progetto merenda" da diversi anni è attivata la fornitura di uno spuntino per gli alunni delle scuole primarie nelle giornate di martedì, mercoledì e giovedì (prioritariamente frutta, yogurt, pane e pane speciale o beni analoghi, sulla base delle direttive ASUFC e delle linee guida regionali).
- ii. In base alle indicazioni dell'ASUFC e delle linee guida regionali dovrà altresì essere attivata la fornitura dello spuntino del mattino e della merenda nel pomeriggio per le scuole dell'Infanzia, dal lunedì al venerdì, con le modalità previste nell'allegato C) "DIRETTIVE ASUFC", sub-allegato recante "Grammature per merende", e nel rispetto delle previsioni dei CAM richiamate all'art. 13.1, ultimo punto, del presente capitolato (devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt e, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti).

Art. 19. Le diete speciali

19.1. Le diete terapeutiche

- i. Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento alle linee guida regionali e/o a eventuali prescrizioni della competente Azienda Sanitaria.
- ii. L'Amministrazione Comunale si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la applicazione di diete speciali a carattere sanitario e le trasmetterà prontamente alla Ditta appaltatrice, anche tramite accesso al portale informatico dedicato.
- iii. La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o equipollente), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
- iv. La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, ovvero una filiera dedicata, nel rispetto delle vigenti leggi.
- v. I pasti con diete speciali devono:
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
 - essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
 - essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermitici, ovvero con soluzione analoga o migliorativa.
 - essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.
- vi. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.
- vii. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale della Ditta appaltatrice.
- viii. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

19.2. Le diete etico-religiose

- i. Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.);

19.3. Le diete "bianche" e/o per emergenza

- i. Dovranno essere previste preparazioni per indisposizione temporanea e/o altre emergenze, nell'ambito di un menù così composto:

Primi piatti:	pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;
Secondi piatti:	carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato;
	ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso < 8%), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;
Contorni:	verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;
Frutta:	libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

- ii. detto può essere richiesto dal singolo utente per un massimo di tre giorni consecutivi, previa richiesta dei genitori, e sarà comunicato all'Appaltatore sempre entro le ore 9.00.
- iii. Tutti i condimenti vengono utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

19.4. Le diete per idiosincrasia

- i. Preparazioni destinate a richiedenti con forte avversione/ripugnanza verso un alimento: all'alunno verrà proposto il consumo del primo o del secondo piatto, aumentando la porzione, completandolo con pane, verdura e frutta. Nel caso in cui l'alimento "avverso" faccia parte del piatto unico, il genitore può richiedere, una "DIETA BIANCA" per quella sola giornata.

19.5. I cestini per le diete

- i. in occasione di gite scolastiche autorizzate in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento, da parte del Committente, di "cestini per gite" individuali.
- ii. Tale fornitura, oltre per le gite scolastiche, potrà essere richiesta anche in casi di emergenza o eccezionali (es. indisponibilità dei locali mensa per seggi elettorali e manutenzione straordinaria dei medesimi), per un tempo limitatissimo.
- iii. La preparazione dei cestini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione, rispettando le grammature in relazione all'età e nel rispetto delle Linee Guida della Regione FVG, e gli stessi dovranno di norma contenere: 2 panini imbottiti, 1 frutto, 1 dolce e acqua minerale naturale, eventuali stoviglie (tovagliolo, bicchiere) monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;
- iv. L'Appaltatore dovrà provvedere alla preparazione del pranzo al sacco anche per gli alunni con dieta "speciale".
- v. Il costo di ogni "cestino per gite" così composto è pari a quello di un pasto ordinario, senza previsione quindi di alcun costo aggiuntivo.

Art. 20. Disposizioni comuni per le diete speciali

- i. La ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative ai pasti scolastici, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:
 - a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente, pur rispettando quanto previsto dalla prescrizione medica. In particolare per la "dieta no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri.
 - b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente per la Refezione Scolastica, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale o al Dietista alimentare operante presso la ditta Appaltatrice (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il comune si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
 - c) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
 - d) la ditta appaltatrice progetta in modo coordinato con il comune, quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.

Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI

Art. 21. Operazioni preliminari alla cottura, tecnologie di manipolazione e cottura

- i. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono essere preparate lo stesso giorno del consumo, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni:
 - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C);
 - arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette.
- ii. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale;
 - le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
 - la carne trita dovrà essere macinata nella medesima giornata della cottura;
 - una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo;
 - è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
 - le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione.
 - i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente;
 - i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore prima della cottura;
 - tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4° C;
 - tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.
- iii. Nell'approntare il servizio l'Appaltatore deve:
 - produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
 - condizionare nei contenitori termici la pasta e il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
 - condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura, e inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
 - consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso del consumo.In particolare, l'Appaltatore deve:
 - utilizzare spezie ed erbe aromatiche, sia fresche che secche, per insaporire i cibi;
 - mantenere un ridotto consumo di sale fino e grosso, che deve essere esclusivamente iodato;
 - utilizzare olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere. Per cuocere è consentito utilizzare, in alternativa, olio di arachide;
 - utilizzare il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare

- la besciamella, il purè di patate (che deve essere necessariamente di patate fresche), o nei dolci preparati dal cuoco;
- evitare la panna;
 - utilizzare esclusivamente carni bovine, avicunicole e suine da animali allevati e macellati in Italia;
 - utilizzare latte e derivati di provenienza nazionale e/o a km 0;
 - utilizzare i bastoncini di pesce non pre-fritti come indicato nelle Linee Guida della Regione FVG;
- iv. Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:
- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
 - gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n.1334/2008.
 - è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
 - sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità.
- v. Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle previste nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica del FVG.
- vi. Riguardo le grammature per le pietanze da servire ad insegnanti ed educatori (persone adulte) si dovrà fare riferimento alle grammature delle scuole secondarie di secondo grado (età 14 – 17 anni) come da Linee Guida regionali.
- vii. L'Appaltatore, per singola scuola sui pasti prenotati dovrà provvedere alla produzione e alla consegna almeno di un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (es. piatti che cadono a terra) e o per gli assaggi delle persone incaricate e autorizzate dei controlli (personale comunale, incaricati Commissione mensa e genitori in mensa).
- viii. Tali porzioni aggiuntive rispetto a quelle effettivamente prenotate non comportano un onere aggiuntivo per il Committente e pertanto non saranno fatturate.
- ix. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- x. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasero. La pasta, le minestre e i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.
- xi. La produzione deve in ogni caso rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti, nonché degli atti vincolanti dell'Unione Europea.

21.1. Disposizioni particolari per i prodotti biologici

- i. Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.
- ii. Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.
- iii. Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.
- iv. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).
- v. Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art. 22. Preparazione piatti freddi

- i. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel centro di cottura.
- ii. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 23. **Condimenti**

- i. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ragù, ed altro) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, avendo cura di amalgamare in modo uniforme nei contenitori e in quantità adeguata nella somministrazione al piatto.
- ii. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
- iii. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- iv. Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- v. Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, aceto di mele o succo di limone.

Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 24. Il confezionamento per tutte le utenze

- i. I pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:
 - **gastronorm** in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
 - **contenitori isotermici**, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze.

24.1. Eventuale sistema derogatorio

- i. Saranno ammesse deroghe alle disposizioni del presente capitolato in relazione al confezionamento, ivi comprese le tempistiche, che comunque dovranno essere le minori possibile, e ferma la possibilità di concordare menù ad hoc meglio rispondenti alle diverse modalità di confezionamento, allorquando fossero emanate disposizioni nazionali e/o regionali in materia di contrasto all'emergenza epidemiologica Covid-19 analoghe a quelle previste per l'anno scolastico 2020/2021, limitatamente al periodo di validità delle misure ivi previste.
- ii. In tale evenienza potrà essere richiesta la distribuzione in ciascuna classe di pasti in multiporzione, con somministrazione in piatti (e unitamente a posate, bicchiere e tovagliolo) monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
- iii. Saranno da intendersi a carico dell'appaltatore: la preventiva sanificazione, l'allestimento, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli al termine del consumo dei pasti.
- iv. Dette modalità operative comporteranno il riconoscimento di un costo aggiuntivo a favore dell'appaltatore rispetto al prezzo del servizio ordinario, applicato alle utenze per le quali è attivato il sistema derogatorio, per come determinato in sede di offerta, e per come meglio declinato nel disciplinare di gara. Cionondimeno, allorquando detta modalità di servizio comporti una riduzione del fabbisogno di personale complessivo (es. minor impiego di personale per il venir meno della necessità di lavare le stoviglie), si provvederà a rideterminare in compensazione il costo unitario del pasto, con modalità analoghe (ma inverse) a quelle previste dal successivo art. 45.1.

Art. 25. Il confezionamento delle diete terapeutiche

- i. Le diete speciali per tutte le Utenze devono essere confezionate in monoporzione termosigillata, ovvero in contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione, ovvero ancora in maniera equivalente o migliorativa. Le confezioni dovranno riportare una etichetta identificativa dell'utente destinatario portatore di dieta sanitaria, e dovranno essere in ogni caso diversificate ed agevolmente individuabili rispetto agli altri pasti.
- ii. Il materiale a perdere deve in ogni caso essere di tipo biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432

Art. 26. Il confezionamento delle diete etico-religiose

- i. Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Art. 27. Il confezionamento: indicazioni generali

- i. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione dovranno essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

- ii. I contenitori isotermici da utilizzare devono essere in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C, in relazione alla tipologia degli alimenti, come previsto dalla legge. Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°C.
- vi. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
- vii. I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.
- viii. I contenitori termici devono essere separati e chiusi ermeticamente in categorie termiche divise, ovvero caldo con caldo, freddo con freddo, temperatura ambiente con temperatura ambiente per evitare lo scambio termico e la contaminazione tra alimenti, in modo da assicurare durante il trasporto fino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie.
- ix. L'Appaltatore è tenuto a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.
- x. L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto dal centro di cottura e consegna dei pasti con mezzi e personale adeguati sino all'interno delle mense scolastiche terminali dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica.
- xi. L'Appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Nessun contenitore potrà essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.
- xii. Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative, fatta salva la necessaria accettazione del Comune.

Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 28. Il piano dei trasporti

- i. L'Appaltatore deve risultare perfettamente idoneo, organizzato ed attrezzato per la gestione del servizio con mezzi di proprietà o dei quali possa disporre in base a qualsiasi titolo giuridico idoneo ed a proprio rischio, tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; il vano di carico in particolare dovrà essere separato dal piano di guida.
- ii. L'Appaltatore, prima dell'avvio del servizio, dovrà presentare una dichiarazione, anche in caso di gestione in subappalto della ditta che gestirà i trasporti primari, che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore (a combustione interna, elettrico, ibrido e o altre forme di alimentazione), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.
- iii. All'inizio di ciascun anno scolastico e ogni qualvolta se ne riscontri la necessità per intervenute variazioni, l'Appaltatore deve aggiornare la suddetta dichiarazione.
- iv. L'Appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti, non prima di 30 (trenta) minuti antecedenti l'orario previsto per il consumo dei pasti presso i singoli plessi scolastici (es. orario distribuzione pasto ore 12,00, arrivo al terminale ore 11,30), in modo da ridurre al minimo i tempi di giacenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Detto piano dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di modificazioni sulla logistica del servizio.
- v. L'Appaltatore dovrà trovare soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti).

28.1. Tempistiche massime tra confezionamento e consumo

- i. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto presso il centro cottura ed il momento dell'inizio della distribuzione in ogni refettorio, **dovrà essere inferiore ai (60) minuti** e, comunque dovrà essere il minore possibile in modo da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.
- ii. La consegna dei pasti in ogni mensa dovrà tassativamente avvenire **non prima di 30 (trenta) minuti** antecedentemente all'orario previsto per la refezione di ciascun turno eventualmente programmato.

Art. 29. I mezzi adibiti al trasporto

- i. I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, devono essere:
 - In possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate
 - a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
 - conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004;
 - regolarmente assicurati e mantenuti in condizioni di efficienza secondo le indicazioni della casa costruttrice
- ii. I requisiti dei veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.. I veicoli dovranno essere mantenuti in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.

- iii. I mezzi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente e in numero sufficiente a consentire la consegna nei termini previsti dall'articolo precedente.
- iv. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti se questi ultimi possono risultarne contaminati.
- v. Ove necessario i veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e, se del caso, essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata.
- vi. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta la settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE

Art. 30. La distribuzione dei pasti

- i. Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono riportati nell'art. 6 del presente capitolato. Il tempo massimo decorrente tra confezionamento e consumo è indicato al precedente art. 28.1.
- ii. Il servizio prevede la distribuzione al tavolo di tutte le pietanze, eccettuato il servizio presso la scuola secondaria, da svolgersi in modalità self service.
- iii. Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, ed è tenuto a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza e massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo.
- iv. Gli operatori addetti al servizio mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare i bisogni nutrizionali, ma rivestono aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta dei sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola.
- v. Gli operatori addetti al servizio dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche all'azienda della quale ne fanno parte.

30.1. La somministrazione al tavolo

- i. L'Appaltatore deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo per la distribuzione dei pasti al tavolo, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione per ogni mensa, comunque non inferiore ad un addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti, secondo il seguente prospetto:

Scaglione	n. addetti
- da n. 1 a 40 utenti	n. 1 addetto
- da n. 1 a 50 utenti	n. 1 addetto
- da n. 51 a 80 utenti	n. 2 addetto
- da n. 81 a 90 utenti	n. 2 addetto
- da n. 91 a 120 utenti	n. 3 addetto
- da n. 121 a 130 utenti	n. 3 addetto
- da n.131 a 160 utenti	n. 4 addetto
- da n. 161 a 170 utenti	n. 4 addetto
- ecc.	

- ii. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

30.2. Distribuzione con il sistema del self-service

- i. Nelle scuole in cui verrà attuata la distribuzione a mezzo sistema self-service (attualmente è prevista solo per la scuola secondaria di I° grado "G.Bianchi" - Via IV Novembre), l'Appaltatore dovrà provvedere all'approntamento di un bancone self-service, come riportato dell'art. 10 del presente Capitolato tecnico e della sala da pranzo. Gli alunni ritireranno, a mezzo vassoio, il piatto del "primo" e del "secondo" con il contorno presso il tavolo di servizio dove l'Appaltatore provvederà alla porzionatura.
- ii. I pasti verranno consumati ai tavoli.
- iii. Al termine del pranzo gli alunni provvederanno a rovesciare gli eventuali avanzi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, depositeranno i piatti nell'apposito tavolo impilandoli, riponendo quindi i vassoi.

- iv. Terminata la consumazione dei pasti l'Appaltatore procederà al riassetto delle sale da pranzo.
- v. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio rapido ed efficiente.
- vi. La somministrazione dei pasti con la formula "self-service" è decisa d'intesa con la scuola previa valutazione anche degli aspetti logistico/organizzativi ed educativi.

30.3. Oneri specifici per la distribuzione

- i. Il servizio all'interno delle mense scolastiche dovrà essere eseguito nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare, igiene alimentare come descritto nel presente Capitolato tecnico.
- ii. Per la distribuzione dei pasti gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:
 - areare i locali mensa essere per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
 - le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, saranno riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
 - indossare idonea divisa e lavare accuratamente le mani;
 - all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
 - provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare che dovranno essere per i prodotti caldi mantenuta su valori pari o superiori a 65° C, per i prodotti freddi mantenuta a temperatura <10°C) e annotare i valori su apposita scheda di registrazione. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi; a tal proposito il personale dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tener conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. L'Appaltatore dovrà prevedere, nel proprio piano di autocontrollo, le modalità operative di tale adempimento;
 - nella distribuzione dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici (o attrezzature analoghe) con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori da installare, ove non presenti, presso ogni centro di distribuzione;
 - garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nelle sedi scolastiche prima del porzionamento oppure, se richiesto dalle insegnanti, essere lasciato a disposizione degli alunni;
 - servire le pietanze con utensili di diverse misure appropriati a garantire la porzione idonea in relazione alla fascia di età degli alunni/ragazzi presenti in mensa, o in numero di pezzi già porzionati;
 - sospendere la distribuzione e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'Ufficio Istruzione, nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei...);
 - i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
 - tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
 - il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano d'appoggio;
- iii. L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale:
 - all'allestimento dei tavoli, con fornitura a carico dell'Appaltatore, in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglia in materiale plastico lavabile e sanificabile (come da CAM) o, in alternativa, tovaglietta in carta formato americano da apporre sul piano di consumazione del pasto e tovaglioli di carta. Su tale materiale saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'Appaltatore e del produttore, senza nessun ulteriore marchio o spazio pubblicitario. L'allestimento dei tavoli comprenderà anche il posizionamento di piatti, bicchieri, posate, caraffe e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti;

- solo in caso di estrema necessità ed urgenza, o per oggettivi elementi igienici, nella fornitura di stoviglie monouso compostabili a ridotto impatto ambientale, per il tempo strettamente necessario al ripristino della normalità;
 - nel garantire in ciascuna mensa terminale la disponibilità all'utenza di olio extravergine di oliva, aceto di mele e sale iodato;
 - al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, al riassetto del refettorio, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti (quest'ultimo attualmente a cura del personale ATA) e al riordino di tutto il materiale;
- iv. Sono previsti inoltre i seguenti oneri relativi alla distribuzione:
- lo spessore degli alimenti, contenuti nelle vaschette, in particolare per le verdure/insalate, dovrà essere inferiore al bordo di almeno 10 cm, al fine di evitare fenomeni di "impacchettatura" e nel contempo facilitare le operazioni di condimento, come per altri alimenti analoghi;
 - le paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento e le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido.
 - l'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastro-norm, quali ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc., dovrà essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni;
 - prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
 - le paste asciutte devono essere trasportate ai terminali, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
 - per la pastasciutta o il riso devono essere consegnate vaschette separate di ragù, pomodoro, latte, acqua di cottura per la pasta all'olio etc. per completare il condimento al momento della distribuzione;
 - nel condire le verdure crude presso le sedi scolastiche poco prima del consumo;
 - i tempi di apertura dei contenitori, per l'assemblamento della pasta/riso con i sughi, devono essere ridotti al minimo;
 - la distribuzione dei pasti deve iniziare solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze a causa dell'apertura prolungata dei contenitori, ad eccezione della minestra che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;
 - la distribuzione del secondo piatto e dell'eventuale contorno (se non dato come antipasto) deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
 - le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
 - il pane sul tavolo verrà messo solo quando gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto (solo per le scuole dell'infanzia);
 - collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in sacchetti idonei per alimenti, e consegnare alle insegnanti per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini/ragazzi;
- v. Avuto riguardo alla distribuzione diete speciali:
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù devono essere distribuite tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
 - le vaschette/piatti termosigillati devono essere tolte dai contenitori termici una per volta, inserite negli scaldavivande e servite immediatamente agli utenti al fine di evitare abbassamenti di temperatura delle pietanze; i contenitori, una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- vi. Per quanto concerne la scuola dell'Infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di

alcuni dei secondi piatti (tipo scaloppina, petto di pollo, ecc.) in modo da non rendere necessario l'uso del coltello a tavola.

- vii. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).
- viii. In particolare la fornitura di stoviglie e tovagliame devono corrispondere ai requisiti dei materiali e degli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti), ovvero contenitori, imballaggi e avvolgenti con certificazione necessaria per garantire il rispetto di determinati requisiti obbligatori in tema di igiene alimentare e la prevenzione dei rifiuti.
- ix. L'Appaltatore dovrà fornire, come descritto nei CAM alla lettera C) Criteri ambientali, punto 6. Tovaglie, tovaglioli i prodotti corrispondenti alle caratteristiche comprese nel punto predetto e di seguito riportato:
 - le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.
 - le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.
 - Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- x. Nelle mense l'utilizzo di stoviglie a perdere non è consentito se non in caso di necessità impreviste e comunque per un periodo di tempo limitato o in caso di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco).
- xi. Si possono utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 solo nei limiti indicati nel presente capitolato.
- xii. Il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 così come modificato dal regolamento (UE) n. 321/2011.
- xiii. Tali beni dovranno essere costantemente presenti in mensa in relazione al numero di utenti e dovranno essere opportunamente reintegrati qualora se ne ravvisi la necessità.

Art. 31. La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi

- i. L'appaltatore deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", nonché alle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018.
- ii. Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di recupero:
 - a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali, ovvero:
 - ridurre la quantità di monte rifiuti, con evidenti ed immediati riscontri positivi sia sul versante del diminuito impatto ambientale che su quello della riduzione degli oneri di smaltimento, in un'ottica di solidarietà sociale;

- promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse, di lotta al consumismo e allo spreco, di consumo sostenibile.
- b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).
- iii. Sarà possibile, al fine di ridurre gli sprechi alimentari e dopo comunicazione scritta al Committente, somministrare o consegnare alimenti con grammature inferiori a quanto previsto dal presente Capitolato tecnico (pane, insalata o altri alimenti), come indicato nel DM n. 65 del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.
- iv. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
- v. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
- vi. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità' del servizio, da attuare in condivisione con il Committente.
- vii. In tale caso le modalità di distribuzione e monitoraggio dei consumi dovranno comunque essere concordati con il Committente, in modo da garantire l'assenza di disservizi al servizio stesso.
- viii. La differenza estrapolabile, espressa in grammatura, correlata al minor spreco dovrà essere quantificata economicamente in relazione esclusivamente alla differenza tra le quantità consegnate e le quantità non fornite al plesso di distribuzione e/o sull'intera fornitura giornaliera.
- ix. La differenza economica dovrà essere compensata al Committente in termini economici da utilizzarsi in modalità da concordare e comunque riconducibili alla fornitura oggetto del servizio.
- x. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
- xi. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Capo 10 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 32. Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti

- i. Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'Appaltatore del presente servizio assume ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente Capitolato tecnico la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e succ. int. e mod.
- ii. L'Appaltatore ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'Operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia al Committente.
- iii. L'Operatore del Settore alimentare è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento, in quanto compatibili a quelli previsti:
 - dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - al regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - dal d.lgs. 2 febbraio 2021, n. 27;
 - e dal d.lgs. 2 febbraio 2021, n. 32;
 - dagli ulteriori Regolamenti (UE) modificativi, sostitutivi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
- iv. In coerenza con quanto previsto dall'allegato 5 alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" l'appaltatore dovrà perseguire tanto la "Food safety" quanto la "Food security", in quanto la garanzia della tutela di questi elementi è tra gli obiettivi della ristorazione scolastica.
- v. L'Appaltatore dovrà trasmettere al Committente, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata; in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/riciamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti del piano di autocontrollo basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.
- vi. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'ente.
- vii. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.
- viii. Il Committente non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico dell'Appaltatore ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Committente per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'Appaltatore, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Committente per effetto delle violazioni di cui sopra.

Art. 33. Analisi microbiologiche e chimiche a cura dell'appaltatore

- i. L'Appaltatore deve effettuare analisi di laboratorio su alimenti e superfici. L'esecuzione dei controlli analitici previsti deve avvenire mediante sub-contratto con un laboratorio Accreditato ACCREDIA secondo la norma ISO 17025 e attraverso metodi di analisi accreditati.
- ii. Tale laboratorio deve essere indipendente rispetto all'Appaltatore e deve dimostrare assenza di conflitto di interessi con la stessa, né partecipazione in società con la stessa.
- iii. I parametri microbiologici da ricercare, oltre a quelli espressamente normati dal Regolamento CE 2073/2005 o da altra normativa nazionale o comunitaria in vigore.

33.1. Limiti analitici di riferimento

- i. Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.
- ii. Il comune, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.
- iii. Parimenti il comune potrà valutare l'accettabilità di limiti diversi, purché l'aggiudicatario dimostri e comprovi la coerenza del nuovo limite mediante produzione di adeguata letteratura scientifica.
- iv. Nel presente appalto si farà di norma riferimento ai parametri previsti dalle Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare).
- iv. I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come "accettabile" in tale documento.
- V. Per i tamponi di superfici a contatto diretto con gli alimenti (immediatamente dopo sanificazione) si fa riferimento alla norma UNI EN ISO 18593:2018.

33.2. Piano di campionamento

- i. L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile al comune la documentazione relativa, a semplice richiesta.
- ii. L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.
- iii. Il Piano di Campionamento deve prevedere come minimo i seguenti campionamenti:
 - a) n. 2 campionature/anno di alimenti presso il centro cottura dell'Appaltatore (prelievo da effettuarsi a rotazione tipologia e luogo - frequenza quindicinale).
- iv. Ogni campionatura prevedrà:
 - n. 2 piatti pronti o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate (caldi e freddi) con ricerca di almeno i seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: Carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E. coli, Listeria, Salmonella.
 - n. 2 materie prime alimentari (carne, pesce, derivati del latte, preparazioni a base di carne o di pesce) con analisi microbiologica come indicato dalle Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA. Per il pesce e prodotti a base di pesce si chiede anche la ricerca quantitativa di istamina.
 - b) n. 1 campionatura/anno di alimenti da effettuarsi in tutti i plessi di distribuzione (prelievo da effettuarsi a rotazione).
 - c) n. 2 prelievi/anno di tamponi superficiali effettuati in tutte le mense e presso il centro cottura dell'Appaltatore (a rotazione) a validazione delle attività di pulizia e sanificazione.
 - Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E.coli.

- d) n. 4 campionatura/anno di alimenti ortofrutticoli per il centro cottura dell'aggiudicatario per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologico.
- v. Per il prelievo del campione l'addetto del laboratorio introdurrà il campione in un contenitore robusto, capiente, sterile per campioni da sottoporre ad esami microbiologici, con chiusura ermetica senza apportare alcuna contaminazione aggiuntiva. Il campione dovrà essere etichettato e accompagnato da un verbale di prelievo nel quale è riportato il codice presente sul campione stesso ed è descritta l'ora ed il momento/contesto in cui è stato effettuato. Tale verbale viene rilasciato in copia al Committente. Il campione è quindi conservato prevenendo possibili danneggiamenti e, nel caso sia prevista l'analisi microbiologica, è mantenuto a temperatura di refrigerazione (0-4 °C).
- vi. Il campione è consegnato entro 6 ore dal prelievo al laboratorio, che opera secondo le prassi previste dai propri sistemi di accreditamento e certificazione qualità.
- vii. Ad ogni prelievo per le analisi di alimenti o superfici, l'addetto del laboratorio effettua la verifica della temperatura delle matrici alimentari, con strumentazione tarata secondo riferimenti nazionali o internazionali; la verifica della temperatura non è di norma eseguita per il pane, la frutta.
- viii. Gli esiti delle analisi sono resi disponibili al Committente entro i seguenti tempi massimi:
- analisi microbiologiche: entro 5 giorni dal ricevimento del campione;
 - analisi chimico-fisiche: entro 15 giorni dal ricevimento del campione.
- ix. I certificati analitici sono emessi secondo procedure del laboratorio specificando in particolare:
- il nome e l'indirizzo della scuola ove avviene il prelievo;
 - l'ora ed il momento/contesto in cui è effettuata la rilevazione della temperatura (o del prodotto prelevato) relativa ad una specifica matrice;
 - l'ora dell'arrivo del campione in laboratorio;
 - la temperatura al ricevimento del campione presso il laboratorio;
 - descrizione dettagliata della specifica matrice;
 - il riferimento all'eventuale strumento di misura impiegato per la rilevazione delle temperature e la sua riferibilità a standard nazionali o internazionali.
- x. Gli esiti analitici sono accompagnati da un commento che permette di comprendere lo stato di conformità rispetto alla normativa, alle linee guida e al Capitolato tecnico.
- xi. I certificati originali e i documenti correlati sono inviati dal laboratorio incaricato al Committente.
- xii. Il laboratorio fornisce supporto al Committente per:
- l'interpretazione degli esiti analitici, secondo i parametri di legge o altri standard concordati;
 - l'interpretazione relativa alle limitazioni legislative.
- xiii. All'inizio dell'appalto l'Appaltatore comunicherà al Committente presso quale laboratorio di fiducia (indipendente e senza conflitto di interessi) intende portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dall'Appaltatore o da ditta incaricata dallo stesso e registrati in appositi verbali, da trasmettere mensilmente al Committente attraverso apposito documento riepilogativo.
- xiv. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Committente, valutata la gravità del caso, si riserva l'applicazione delle penali previste dal contratto.
- xv. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà del Committente di procedere, presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dallo stesso, all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche, chimiche e fisiche sui pasti forniti dall'Appaltatore con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici indicati dalla normativa vigente in materia.
- xvi. A tale scopo saranno prelevati a norma di legge campioni di materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti, per essere sottoposti a verifiche microbiologiche.
- xvii. In tal caso le spese delle analisi sono a carico del Committente; solo in caso di esito positivo saranno accolte all'Appaltatore.

33.3. Campionatura rappresentativa del pasto

- i. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore è tenuto a conservare presso il centro cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno nonché del pasto sostitutivo del menù base.

- ii. Tali campioni vanno riposti in contenitori monouso termosigillati, forniti dall'Appaltatore, muniti di etichetta recante la natura del contenuto, l'ora e la data di prelievo e conservati a + 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.
- iii. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.
- iv. L'Appaltatore è tenuto a consegnare, su richiesta del Committente e/o degli addetti dell'Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale o ai NAS dell'Arma dei Carabinieri o altre Autorità ispettive, i succitati campioni.

Capo 11 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Art. 34. Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti

- i. Il comune attualmente gestisce i servizi amministrativi connessi al servizio con le seguenti modalità:
 - Il Committente si avvale di un programma informatico per la prenotazione dei pasti e la gestione del servizio (eticasoluzioni); l'Appaltatore dovrà adeguarsi per permettere tale funzionalità attraverso l'installazione di opportuni strumenti e software.
 - Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base degli utenti iscritti al servizio e delle relative assenze segnalate giornalmente dai genitori, attraverso il portale informatico messo a disposizione dal Committente.
 - L'Appaltatore verrà autorizzato per l'accesso al sistema informatico e attraverso esso verrà a conoscenza dei dati utili, entro le ore 9,00, per la preparazione dei pasti.

Art. 35. Accesso alle contribuzioni

- i. L'appaltatore è tenuto a trasmettere tempestivamente al Committente, e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, qualsivoglia documentazione necessaria all'ottenimento di contribuzioni in ragione dell'utilizzo di specifici alimenti nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica (es. dm 18 dicembre 2017 n. 14771; contributi AGEA, ecc.).
- ii. Avuto particolare riguardo alla Legge Regionale n.15/2000 ed ai relativi regolamenti di esecuzione, che come noto hanno promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali e dell'agricoltura sociale nelle mense scolastiche e servizi di ristorazione pubblica collettiva e la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni, l'Appaltatore:
 - deve fornire tassativamente entro la prima decade di settembre di ciascun anno un preventivo di spesa, suddiviso per ciascuna scuola servita, indicante la quantificazione del costo complessivo dei prodotti alimentari previsti dalla norma. Tali dati annuali dovranno dimostrare il superamento percentuale della soglia stabilita con deliberazione della Giunta Regionale e comunque in misura non inferiore al 50% rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per ciascuna scuola.
 - deve produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'Ente, nei tempi che verranno successivamente indicati dalla Regione.
- iii. Nel caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni del presente articolo, l'Appaltatore sarà ritenuto responsabile per gli eventuali mancati introiti da contributi, nazionali e regionali, e dovrà corrispondere le somme non introitate dal Committente.

Capo 12 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 36. Pulizie

- i. Le operazioni di pulizia da effettuarsi giornalmente consistono in:
 - sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie;
 - pulizia e capovolgimento delle sedie sui tavoli e operazioni riportate all'art. 30.3, per permettere la pulizia della pavimentazione da parte del personale ATA della scuola;
 - pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, carrelli, ecc), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
 - scopatura, lavaggio e successivo risciacquo, con prodotti disinfettanti, dei pavimenti dei locali di porzionatura/lavaggio e dei locali riservati al personale addetto alla distribuzione (spogliatoi, bagni, ecc) e lavaggio e sanificazione degli arredi dei medesimi locali;
- ii. con frequenza mensile il personale dovrà:
 - provvedere al lavaggio degli infissi e vetrate, delle porte, delle superfici piastrellate o verniciate, alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti dei locali di servizio (porzionatura/lavaggio), bagni, sale mensa e ulteriori locali interessati dal servizio.
- iii. Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.
- iv. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro l'Appaltatore dovrà provvedere a sparcchiare i tavoli, pulire i tavoli e le sedie ed apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola.
- v. In caso di incarico delle pulizie dei pavimenti delle sale mensa, qualora fosse attivato un doppio turno di mensa, l'Appaltatore dovrà provvedere anche alle pulizie intermedie della pavimentazione.
- vi. Per le scuole di ogni ordine e grado statali, l'onere relativo alla pulizia della sala mensa e dei locali accessori, esclusa la pulizia dei tavoli mensa e delle sedie che rimangono a carico dell'Appaltatore, fanno capo all'Autorità Scolastica Statale, tranne nell'ipotesi in cui la mensa venga usufruita per l'attività di centro estivo che sarà a carico dell'Appaltatore.
- vii. L'Appaltatore deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (copri-lampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).
- viii. Deve essere redatto un apposito "Piano di sanificazione", allegato al "Piano di Autocontrollo" –sistema HACCP, di facile consultazione e verifica, che preveda le procedure di pulizia di sanificazione e disinfezione, in modo tale da garantire che tutte le zone siano convenientemente pulite e sanificate, che le aree, le attrezzature e il materiale pericoloso siano oggetto di una particolare attenzione.
- ix. L'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale ASU FC o dagli organi di controllo designati dall'amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.
- x. Tutto il personale incaricato delle pulizie deve essere correttamente istruito sui metodi di manutenzione e sui pericoli inerenti alle contaminazioni.
- xi. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.
- xii. Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
- xiii. Tutto il materiale di sanificazione, anche durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello, adibito appositamente a tale funzione; i detersivi e tutto il materiale utile per il lavaggio e la pulizia, compresa la manutenzione ordinaria dei macchinari, sono a carico dell'Appaltatore.
- xiv. Il direttore dell'esecuzione del contratto potrà eseguire delle verifiche attraverso sopralluoghi presso il centro di cottura e nelle sale mensa per la presa visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi

primari ove richiesto, in caso di richiesta dovrà essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

- xv. L'Appaltatore risponderà direttamente al Committente delle condizioni igieniche con cui è prestato il servizio.

36.1. Specifiche tecniche per i prodotti

- i. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla normativa UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
- ii. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
- iii. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- iv. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
- v. I prodotti utilizzati dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.
- vi. E' vietato l'uso di prodotti tossici/corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄).
- vii. L'Appaltatore deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, del Committente, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione per ogni struttura.
- viii. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione e conservati in locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
- ix. Il materiale di pulizia e sanificazione con la relativa etichetta, ivi compresi i prodotti chimici, come scope, ramazze, detersivi, ecc., dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali e dovrà essere mantenuto pulito e custodito nell'apposito locale o in armadi chiusi a chiave in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili e/o le attrezzature.
- x. L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura del sapone liquido per mani e carta per i distributori già presenti nei locali porzionatura e servizi igienici del personale della mensa, in caso di assenza dei distributori l'installazione sarà a carico dell'Appaltatore.
- xi. Tutti gli oneri per i prodotti ed i beni necessari alle attività di pulizia sono a carico dell'appaltatore.

36.2. Eventuale estensione del servizio di pulizia

- i. Allorquando in corso di esecuzione dovessero essere emanate diverse disposizioni da parte del Ministero di competenza, relativamente all'attuale incarico attribuito al personale ATA e riferito alle pulizie delle sale da pranzo, bagni, superfici vetrate e quant'altro necessario per il completamento il servizio di pulizia delle mense, il medesimo dovrà essere svolto dal personale dell'Appaltatore.
- ii. In tale eventualità l'Appaltatore dovrà garantire la corretta esecuzione del servizio di pulizia in tutti i locali mensa, compresi i servizi igienici e i locali spogliatoio assegnati ad uso esclusivo o promiscuo del suo personale, incluse le apparecchiature, gli arredi, ecc. ivi presenti e quant'altro necessario al completamento delle pulizie.
- iii. Gli oneri per il materiale di pulizia è in ogni caso a carico dell'appaltatore, e ricompreso nel corrispettivo contrattuale.
- iv. Nel caso di affidamento delle operazioni di pulizie delle mense scolastiche suddette, all'Appaltatore verrà riconosciuto un compenso aggiuntivo come offerto in sede di gara, in relazione al maggior impegno orario del personale impiegato.
- v. Nel particolare il corrispettivo unitario contrattuale verrà aumentato in misura proporzionale all'aumento, ponendo come base di calcolo la moltiplicazione del costo orario offerto in sede di gara con

il numero di ore effettuate nel mese di riferimento, da rapportarsi questo al numero di pasti erogati nel medesimo mese. (Ore ASM_mese * Costo orario ASM/n. pasti_mese).

Art. 37. Rifiuti

- i. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.
- ii. L'Appaltatore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.
- iii. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex legge oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).
- iv. I contenitori riutilizzabili per la raccolta differenziata presso i terminali dovranno essere muniti di coperchio a perfetta tenuta e con sistema di apertura a pedale, di capacità adeguata e di materiale lavabile e disinfettabile.

37.1. Procedure operative per la gestione dei rifiuti

- i. L'Appaltatore dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed alle normative relative alla raccolta differenziata del Committente e relativo Regolamento Comunale di Codroipo e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.
- ii. L'Appaltatore dovrà presentare richiesta all'Azienda A&T 2000, per la fornitura dei contenitori e dei sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti e la raccolta differenziata da posizionare nei terminali delle singole scuole. Eventuali oneri sono a carico dell'appaltatore.
- iii. I contenitori riutilizzabili devono essere lavati e disinfettati ogni qualvolta vengono riportati in mensa e comunque almeno una volta al giorno. Al termine del servizio i rifiuti dovranno essere convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
- iv. L'Appaltatore provvederà allo stoccaggio e al conferimento nei cassonetti, posti all'esterno delle mense terminali, dei rifiuti. Inoltre dovrà provvedere al posizionamento dei cassonetti/contenitori nei luoghi stabiliti per il ritiro nelle giornate programmate per singola tipologia di rifiuto.
- v. La fornitura dei sacchi per il conferimento del rifiuto secco residuo prodotto nelle mense scolastiche rimane a carico dell'Appaltatore.
- vi. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Appaltatore.

Art. 38. Protezione dai rischi di infestazioni, disinfestazione e derattizzazione

- i. L'Appaltatore dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni.
- ii. Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 in tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale.
- iii. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere in centro cottura e i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne.
- iv. Inoltre, deve riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati.

- v. L'Appaltatore dovrà fornire al Committente una copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 6/anno).
- vi. Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o alterazioni correttive.
- vii. Contestualmente devono essere forniti al Committente i nominativi degli operatori che effettueranno il servizio, con evidenza della qualifica per l'esecuzione delle attività.
- viii. Ogni eventuale variazione deve essere tempestivamente comunicata al Committente.
- ix. Le schede di monitoraggio devono essere presenti in ogni sede di ristorazione.
- x. Le postazioni per il monitoraggio di striscianti e di roditori devono essere con coperchio trasparente (in modo da individuare immediatamente un'eventuale cattura) e apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di monitoraggio.
- xi. Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali e in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate.
- xii. Per il monitoraggio degli insetti volanti i dispositivi dovranno essere a cattura con piastra collante, con sistemi che prevengano la contaminazione dell'ambiente circostante.
- xiii. Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti.
- xiv. La sostituzione delle piastre collanti per il monitoraggio dei volanti è anch'essa a carico della società specializzata.

Art. 39. Prescrizione per il contrasto all'epidemia Covid-19

- i. L'appaltatore si obbliga ad ossequiare ad ogni disposizione degli enti competenti, con particolare riferimento ai protocolli tecnico-operativi in punto di pulizia e sanificazione volti al contenimento dell'epidemia Covid-19, allorquando all'avvio del servizio l'emergenza pandemica in corso non fosse ancora conclusa, ovvero in caso di fenomeni di recrudescenza.
- ii. Il costo per dette attività è da intendersi ricompreso nel prezzo di aggiudicazione.

Capo 13 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 40. Consegna (e riconsegna) dei beni

- i. Le parti, prima della stipula del contratto, effettuano congiuntamente un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna dei locali e dei beni mobili disponibili presso ogni singolo refettorio.
- ii. I beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
- iii. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- iv. Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro, e l'appaltatore dovrà utilizzare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature presi in consegna.
- v. Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi nei beni medesimi, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.
- vi. La ditta aggiudicataria deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Comune in comodato; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Comune.
- vii. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione.
- viii. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, il Comune potrà provvedere direttamente, addebitando all'Affidatario le spese di tale intervento maggiorate del 10%. La quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base dei listini di mercato; nel caso di danneggiamento dei locali la quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base della perizia di stima dei danni effettuata dall'ufficio Lavori Pubblici del Comune di Codroipo.

Art. 41. Manutenzioni

- i. L'Appaltatore dovrà utilizzare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature presi in consegna e curare la scrupolosa manutenzione ordinaria dei locali e quella ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite dal Committente in comodato d'uso (lavastoviglie, armadi contenitori, ecc.), nonché quelle offerte in sede di gara o fornite in ottemperanza a mandati del capitolato, in modo da consentire la migliore conservazione ed il più efficiente grado di sicurezza e funzionamento.
- ii. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura, per qualunque motivo, l'Appaltatore dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra.
- iii. Nel caso in cui non fosse possibile procedere alla riparazione delle attrezzature, l'Appaltatore procederà a sue spese alla sostituzione delle stesse.
- iv. L'Appaltatore dovrà segnalare al Committente, tempestivamente, ogni guasto o difetto di funzionamento che richieda interventi straordinari o sostituzioni a suo carico, nonché eventuali danni causati a beni e/o attrezzature del Committente.

- v. I lavori di manutenzione andranno eseguiti in forme tali da non pregiudicare il servizio, nel rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 81/2008.
- vi. Per i suddetti lavori di manutenzione Il Committente non riconoscerà all'Appaltatore compensi od indennità di sorta.
- vii. All'avvio del servizio l'Appaltatore, se riterrà di procedere a subappaltare la manutenzione, dovrà produrre copia del contratto di manutenzione programmata, sottoscritto con la ditta autorizzata, relativa alle attrezzature in dotazione.
- viii. La tinteggiatura dei locali concessi in uso dovrà essere effettuata immediatamente dopo la fine del terzo anno scolastico, e comunque prima della riconsegna dei locali. Dovrà in ogni caso comunque essere garantita la ripassatura/ritocco ogni qualvolta ne emerga la necessità anche a seguito di motivata segnalazione da parte del Committente.
- ix. L'Appaltatore dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, delle attrezzature, degli arredi e dello stovigliame utilizzati per le prestazioni contrattuali.
- x. Per manutenzione ordinaria s'intende quella tipologia d'interventi manutentivi durante il ciclo di vita, atti a:
 - mantenere l'integrità originaria del bene;
 - mantenere o ripristinare l'efficienza dei beni;
 - contenere il normale degrado d'uso;
 - garantire la vita utile del bene;
 - far fronte ad eventi accidentali.
- xi. Generalmente gli interventi sono richiesti a seguito di:
 - rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva)
 - attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione)
 - esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica che non comportano incremento del valore patrimoniale del bene).
- xii. I suddetti interventi non modificano le caratteristiche originarie (dati di targa, dimensionamento, valori costruttivi, ecc.) del bene stesso e non ne modificano la struttura essenziale e la loro destinazione d'uso.
- xiii. Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria nell'ambito di interventi edilizi per manutenzione ordinaria s'intendono ai sensi del DPR 380/2001 gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;
- xiv. A titolo orientativo nel rapporto contrattuale si farà riferimento a quanto previsto dalla norma standard UNI 11063:2017 recante "Definizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria".

Art. 42. Manutenzioni presso il centro cottura

- i. Tutte le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, nonché di adeguamento alla normativa vigente, relative al centro cottura di proprietà dell'aggiudicatario si intendono a carico di quest'ultimo.

Art. 43. Ulteriori beni non alimentari

- i. Resta inteso che è da considerarsi a carico dell'aggiudicatario la fornitura ogni altro bene non alimentare necessario e strettamente funzionale all'erogazione del servizio atteso ed alla sua fruizione, anche in ottemperanza agli impegni assunti con le migliori in sede di offerta tecnica.
- ii. Fermo quanto previsto dal precedente comma, nel prospetto analitico che segue sono indicativamente riportate le dotazioni minime obbligatoriamente da fornirsi sin dall'avvio del servizio:

SCUOLA	ATTREZZATURE FORNITE DAL COMMITTENTE	FORNITURA A CARICO dell'Appaltatore (I quantitativi riportati sono indicativi. Le stoviglie e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Appaltatore)
Mensa di Via IV Novembre	n. 1 lavastoviglie, n. 4 scaldavivande,	Stoviglie per circa n. 350 utenti (primaria n.250 + secon. 1° grado n.100) :

Scuola Primaria a Tempo Pieno e Scuola Secondaria di 1° grado	n. 1 scaldapiatti,	piatti fondi, piatti piani, bicchieri, set posate,
	piani di lavoro,	caraffe per l'acqua in materiale adeguato,
	n. 2 armadi	attrezzatura accessoria per la distribuzione
	n. 1 frigorifero n. 1 lavamani; n. 2 mobili lavapiatti:	n. 1 contenitore in acciaio per i rifiuti
	n. 1 contenitore in acciaio per i rifiuti	Bancone self-service per distribuzione pasti
Mensa di Via Friuli Scuola Primaria a Tempo Pieno e Prolungato	n. 1 lavastoviglie; n. 1 frigorifero n. 4 scaldavivande; n. 1 scaldapiatti; piani di lavoro; n. 2 armadi; n. 1 lavamani; n. 2 mobili lavapiatti; n. 3 contenitore in acciaio per i rifiuti	Stoviglie per circa n. 410 utenti (N. 260 tempo pieno + N. 150 tempo prolungato)
		piatti fondi, piatti piani, bicchieri, set posate,
		caraffe per l'acqua in materiale adeguato,
		attrezzatura accessoria per la distribuzione
Mensa Scuola dell'Infanzia Via Invalidi del Lavoro – Codroipo	n. 1 lavastoviglie; piani di lavoro;	Stoviglie per circa n. 75 utenti:
	n. 1 armadio;	piatti fondi, piatti piani, bicchieri,
	n. 1 scaldavivande;	set posate, caraffe per l'acqua in materiale adeguato, attrezzatura accessoria per la distribuzione
	n. 1 frigorifero; n. 1 lavamani; n. 1 mobile lavapiatti: n. 1 contenitore in acciaio per i rifiuti.	
Mensa Scuola dell'Infanzia Via Politi – Codroipo	n. 1 lavastoviglie;	Stoviglie per circa n. 75 utenti: piatti fondi,
	piani di lavoro;	piatti piani, bicchieri, set posate, caraffe
	n. 1 armadio;	per l'acqua in materiale adeguato,
	n. 1 scaldavivande;	attrezzatura accessoria per la distribuzione
	n. 1 frigorifero; n. 1 lavamani; n. 1 mobile lavapiatti n. 1 contenitore in acciaio per i rifiuti.	
Mensa Scuola dell'Infanzia di Rivolto Via Lonca - Codroipo		Stoviglie per circa n. 75 utenti: piatti fondi,
	piani di lavoro;	piatti piani, bicchieri, set posate, caraffe
	n. 1 armadio;	per l'acqua in materiale adeguato,
	n. 1 frigorifero; n. 1 lavamani; n. 1 mobile lavapiatti;	attrezzatura accessoria per la distribuzione
		n. 1 lavastoviglie;
		n. 1 scaldavivande;
	n. 1 contenitore in acciaio per i rifiuti;	

- iii. A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell' ASUFC, NAS o altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'Appaltatore è tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".
- iv. Inoltre l'Appaltatore dovrà fornire i plessi terminali:

- di termometro ad infissione per il controllo della temperatura delle varie preparazioni;
- un termometro ad infrarossi (da utilizzare a rotazione nei terminali di distribuzione) per la misurazione della temperatura delle diete speciali.
- di una bilancia certificata per il controllo delle grammature delle pietanze ed il quantitativo consegnato;

Capo 14 – IL PERSONALE

Art. 44. Personale – disposizioni generali

- i. Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.
- ii. Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.
- iii. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
- iv. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia citati nel Reg UE 1169/2011.
- v. L'aggiudicatario provvede, a semplice richiesta del Comune, a fornire al comune una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per Utenza, dettagli del rapporto di lavoro, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.
- vi. Il comune si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
- vii. Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Appaltatrice espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.
- viii. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.
- ix. Per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, l'Appaltatore si impegna a rispettare le prescrizioni di cui all'art. 2 del Decreto Legislativo n. 39 del 4 marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile" e s.m.i..

Art. 45. L'organico: standard minimi

- i. L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore.
- ii. In sede esecutiva l'appaltatore è in ogni caso tenuto ad adeguare il monte ore per il costante mantenimento degli standard nel prosieguo indicati.
- iii. La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:
 - a) Un coordinatore del servizio, con esperienza specifica almeno triennale in appalti di ristorazione scolastica, cui competono le seguenti mansioni:
 - mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;
 - mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa;
 - sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto;
 - b) un dietista (o figura equipollente), con esperienza specifica almeno triennale in appalti di ristorazione scolastica, cui competono le seguenti mansioni:
 - gestione delle diete, sia sanitarie che etico religiose, e dei menù;

- c) un referente per l'organizzazione della sicurezza sul lavoro;
- d) Cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il centro cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio.
- e) Un numero sufficiente di addetti al trasporto dei pasti, tale da garantire il rispetto delle tempistiche previste dal presente capitolato;
- f) Un numero adeguato alle esigenze operative di assistenti mensa (allestimento, rigoverno, distribuzione, pulizia ecc.), con esperienza almeno annuale in servizi analoghi. I rapporti massimi ASM/alunni sono indicati nella seguente misura, ferme eventuali migliorie proposte in sede di offerta tecnica:
 - una unità per 40 bambini, con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti, secondo il seguente prospetto:

Scaglione	n. addetti
- da n. 1 a 40 utenti	n. 1 addetto
- da n. 1 a 50 utenti	n. 1 addetto
- da n. 51 a 80 utenti	n. 2 addetto
- da n. 81 a 90 utenti	n. 2 addetto
- da n. 91 a 120 utenti	n. 3 addetto
- da n. 121 a 130 utenti	n. 3 addetto
- da n.131 a 160 utenti	n. 4 addetto
- da n. 161 a 170 utenti	n. 4 addetto
- ecc.	

- Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
- iv. Entro 15 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio ovvero il rispetto del rapporto operatore/utente suindicato. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al comune prima della messa in servizio.
 - v. Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale rispetto a quanto previsto, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

45.1. Potenziamento organico in caso di perduranza dell'emergenza pandemica

- i. Alla luce dell'attuale situazione di emergenza epidemiologica da Covid-19, potrebbe rendersi necessario modificare le modalità di espletamento del servizio: dall'adozione di ulteriori misure di sicurezza in fase di preparazione dei pasti, alla loro consumazione nei locali scolastici, dalle misure di igienizzazione a quelle di distanziamento sociale.
- ii. Si sottolinea in tal senso che, in caso di approvazione da parte dello Stato, della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia o della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome di apposite linee guida, atti o decreti comunque saranno da considerarsi vincolanti in materia e per l'espletamento del servizio medesimo.
- iii. Non solo il servizio ma anche i menù potrebbero vedersi riprogettati per garantire maggiore sicurezza e velocità nel consumo prevedendo, per esempio, piatti unici.
- iv. Dovrà inoltre essere garantita l'applicazione di rigidi protocolli di pulizia e disinfezione dei locali utilizzati attraverso l'adozione di tutti gli strumenti di sicurezza necessari, dovrà essere garantita la possibilità di offrire un'adeguata assistenza da parte del personale sia per limitare il rischio di non rispetto della distanza sociale sia per aiutare gli alunni più piccoli e non autosufficienti a consumare il proprio pasto.

- v. Qualora in corso di esecuzione contrattuale, dovessero mutare le modalità di svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato tecnico, il medesimo potrà essere riorganizzato sulla base di eventuali sopravvenute direttive e/o disposizioni normative.
- vi. In tal caso, il Committente potrà consultare l'Appaltatore per ridefinire le modalità di esecuzione del servizio oggetto dell'appalto sulla base delle effettive necessità organizzative derivanti da eventuali nuove disposizioni di legge.
- vii. La stazione appaltante, fermo quanto già previsto dal precedente art. 24.1, ha per detto fine la facoltà di richiedere un aumento del monte ore offerto in sede di offerta tecnica, per le esigenze di cui al punto d) del precedente articolo, per rispondere ad eventuali esigenze di potenziamento dell'organico per fronteggiare l'emergenza pandemica in corso, allorquando non ancora risolta.
- viii. A mero titolo indicativo si rappresenta che, per l'anno corrente, il monte ore originariamente previsto **in 261 h** è stato innalzato a **424 h**.
- ix. In tal caso il corrispettivo unitario contrattuale verrà aumentato in misura proporzionale all'aumento, ponendo come base di calcolo la moltiplicazione del costo orario offerto in sede di gara con il numero di ore effettuate nel mese di riferimento, da rapportarsi questo al numero di pasti erogati nel medesimo mese ($Ore\ ASM_mese * Costo\ orario\ ASM/n.\ pasti_mese$).
- x. Si rinvia all'allegato documento (allegato D) recante "variazione servizio per misure restrittive per Covid-19" per le questioni organizzative concernenti il contrasto all'emergenza epidemiologica.

Art. 46. Formazione e addestramento

- i. La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.
- ii. La durata della formazione del personale effettivamente impiegato nell'appalto non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico (aggiuntiva rispetto a quella obbligatoria sulla sicurezza). Al termine di ogni ciclo di formazione la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.
- iii. L'Appaltatore dovrà garantire per il proprio personale addetto al servizio la "formazione per addetti al settore alimentare" ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, allegato II, Capitolo XII, punto I e della L.R. 18/08/2005 n. 21 art. 5, nonché dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.
- iv. In particolare i temi trattati durante tali corsi, a mero titolo indicativo, devono riguardare:
 - alimentazione e dietetica (o salute);
 - ruolo dell'alimentazione per la salute della popolazione, aspetti nutrizionali nella ristorazione collettiva scolastica (fabbisogni, grammature, porzioni, frequenze di consumo degli alimenti secondo la dieta mediterranea);
 - la qualità degli alimenti e delle preparazioni alimentari somministrate (merceologia degli alimenti, impatto ambientale, stagionalità e prodotti del territorio, evoluzione e sperimentazione delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti per il mantenimento del valore nutrizionale);
 - alimentazione e ambiente;
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - energia, trasporti e mense;
 - intolleranze e allergie alimentari;
 - gestione delle diete speciali;
 - cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
 - autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
 - igiene e microbiologia degli alimenti;

- conservazione degli alimenti;
 - salute e sicurezza sul lavoro;
 - comportamento igienico del personale durante il lavoro;
 - il momento del pasto (comfort ambientale, comunicazione, modalità di relazione e presentazione del piatto per sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari, palatabilità);
 - verifica della qualità del servizio;
 - spreco alimentare (possibili soluzioni per la prevenzione e il contrasto).
- v. Ancor più nello specifico, i temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono riguardare:
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
 - tecniche di porzionatura e somministrazione del pasto;
 - pulizia, sanificazione, disinfezione;
 - comunicazione con l'utenza;
 - dietetica particolare, gestione intolleranze e allergie;
 - situazioni di emergenza.
- vi. L'Appaltatore provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense terminali riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con il personale scolastico che presta servizio all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc.).
- vii. I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:
- organizzazione e tempistica del servizio;
 - igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
 - temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
 - situazioni di emergenza.
- viii. L'Appaltatore rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con il Committente, comuni ad insegnanti, referenti del Committente e altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc.
- ix. Preliminarmente all'assunzione di ciascun nuovo operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. Il nuovo operatore, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, dovrà frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento, e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore dovrà anche ricevere materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta.
- x. La pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già in sede di offerta tecnica.
- xi. Per la formazione degli anni successivi al primo, l'aggiudicatario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere, fermo restando che dovrà essere erogata formazione in misura non inferiore al 50% del monte ore proposto in sede di gara per il primo anno di servizio, ed in ogni caso non inferiore a ore 4/anno scolastico.
- xii. Le modalità, la tempistica (con il numero di ore previste), gli argomenti trattati, qualifica e numero di personale coinvolte e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima delle loro attuazioni – al Committente, che eventualmente potrà inviare il proprio personale a presenziare.
- xiii. Al termine di ogni corso, l'Appaltatore dovrà trasmettere al Committente una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze.

Art. 47. Vestiario del personale

- i. È onere della Ditta Appaltatrice:

- a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, di colore distinto tra addetti alla distribuzione dei pasti ed addetti alla pulizia e sanificazione, nonché di idoneo copricapo e guanti mono uso.
- b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza all'Appaltatore di gestione del servizio di ristorazione.
- c) garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Art. 48. Caratteristiche e obblighi del personale

- i. Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del REG UE 679/2016.
- ii. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.

Art. 49. Disposizioni generali sulla manodopera

- i. L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:
 - a) ai sensi dell'art. 30, comma 4, del Codice, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;
 - b) i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
 - c) è responsabile in rapporto al comune dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del comune;
 - d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.
- ii. Ai sensi degli articoli 30, commi 5 e 6, e 105, commi 10 e 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei subappaltatori, il comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, il comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
- iii. In ogni momento il Comune può richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.
- iv. La mancata o l'erronea applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale può costituire motivo di risoluzione del Contratto.
- v. Prima dell'assunzione l'appaltatore è tenuto alle verifiche previste dall'art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609

undecies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

Art. 50. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

- i. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
- ii. L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.
- iii. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.
- iv. L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.
- v. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- vi. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
- vii. Ai sensi degli art. 17, 28 e 29 del D. Lgs 81/2008, l'appaltatore deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso le unità produttive alla quale si riferisce la valutazione stessa.
- viii. Ai fini della predisposizione del documento di valutazione dei rischi, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, nell'ambito delle iniziative di cooperazione e coordinamento, sarà organizzato un incontro di coordinamento a cui partecipano:
 - un incaricato dell'Amministrazione Comunale;
 - un responsabile incaricato dall'Appaltatore;
 - il Dirigente Scolastico dell'Istituto comprensivo di Codroipo e il responsabile della sicurezza della scuola competente per plesso;
 - i responsabili delle ulteriori ditte incaricate di prestare servizi all'interno dei locali scolastici in concomitanza o nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.
- ix. Nella medesima occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presenti.
- x. Il DVR costituisce strumento efficace per la gestione dei lavori appaltati e pertanto dovrà essere redatto con cura da parte dell'Appaltatore ai sensi dell'art.17 secondo i contenuti dell'art.28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e riferito alle attività lavorative oggetto del servizio d'appalto.
- xi. L'Appaltatore prima dell'inizio del servizio è tenuto a presentare il DVR al Committente e a coordinare una riunione informativa sui rischi esistenti sull'ambiente di lavoro cui è destinato ad operare il personale addetto al servizio.

Art. 51. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

- i. Il Committente, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) preliminare allegato al progetto di servizio, nel quale sono riportate le misure che l'Appaltatore dovrà adottare per l'eliminazione delle interferenze.

- ii. Il DUVRI allegato, in quanto documento dinamico, verrà aggiornato sulla base di eventuali ulteriori rischi rilevati nell'ambito delle riunioni di coordinamento di cui all'articolo precedente.
- iii. L'Appaltatore con l'inizio del servizio è obbligato a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente le misure previste dal DUVRI definitivo, nel contempo dovrà altresì comunicare al Committente, all'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:
 - nome e qualifica del datore di lavoro e del responsabile del servizio di prevenzione e protezione; nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza (qualora nominato dai lavoratori) o del RLST;
 - dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione del servizio appaltato e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli, con particolare riferimento alla formazione di Primo Soccorso.
- iv. Per tutti i rischi non riferibili alle interferenze, derivanti dall'esecuzione delle attività di cui all'appalto, l'Appaltatore è tenuto ad aggiornare, se necessario, il proprio documento di valutazione dei rischi ed a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.
- v. Resta comunque inteso l'impegno da parte dell'Appaltatore ad espletare l'attività di Cooperazione e Coordinamento, di cui all'art. 26 comma 2 del D. Lgs. n. 81/2008, promossa dal Committente mirata a monitorare e valutare l'insorgenza di eventuali interferenze in materia di sicurezza, che potrebbero verificarsi tra l'Appaltatore e l'utenza pubblica del servizio (bambini, insegnanti, personale ATA, ecc.).

Art. 52. Clausola sociale

- i. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del Codice. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
- ii. A mero titolo orientativo, si riporta l'elenco del personale attualmente impiegato nei terminali di distribuzione:

n°	MANSIONE	CCNL	liv.	scatti	ore sett.
1	ASM	FIPE	VI° SUPER	6	15
2	ASM	FIPE	VI° SUPER	6	18
3	ASM	FIPE	VI° SUPER	6	20
4	ASM	FIPE	VI° SUPER	6	20
5	ASM	FIPE	VI° SUPER	6	15
6	ASM	FIPE	VI° SUPER	5	15
7	ASM	FIPE	VI° SUPER	5	5
8	ASM	FIPE	VI° SUPER	4	13
9	ASM	FIPE	VI° SUPER	3	5
10	ASM	FIPE	VI° SUPER	3	12
11	ASM	FIPE	VI° SUPER	2	15
12	ASM	FIPE	VI°	6	15
13	ASM	FIPE	VI°	6	18
14	ASM	FIPE	VI°	6	6
15	ASM	FIPE	VI°	5	3
16	ASM	FIPE	VI°	4	8
17	ASM	FIPE	VI°	4	18
18	ASM	FIPE	VI°	0	5
19	ASM	FIPE	VI°	0	5
20	ASM	FIPE	VI°	0	10
21	ASM	FIPE	VI°	0	5
22	ASM	FIPE	VI°	0	10
23	ASM	FIPE	VI°	0	5

Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Art. 53. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

- i. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura e i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
- ii. La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti, ed è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.
- iii. Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).
- iv. La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:
 - la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
 - il rispetto delle grammature e delle porzioni
 - il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)
 - buona organizzazione e conduzione del servizio
 - il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
 - tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 54. Tipologia dei controlli

- i. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al successivo art. 55 del presente capitolato.
- ii. Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite a cura del personale dipendente dal Committente ovvero a cura di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Committente stesso, nonché mediante i preposti organi dell' Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale – ASU FC competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato tecnico e mediante i genitori componenti della Commissione Mensa.
- iii. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:
 - a. **controllo tecnico-ispettivo** svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, sia presso il Centro cottura che ai terminali di somministrazione, riguardante:
 - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato tecnico e relativi allegati;
 - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio;
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti dell'Appaltatore, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa),
 - l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti;
 - le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
 - lo stato igienico degli automezzi per il trasporto;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - la professionalità degli addetti alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti);
 - l'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;

- le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;
 - la qualità organolettica dei pasti e il gradimento dei pasti da parte degli utenti,
 - la verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, qualifiche professionali, libretti tecnici attrezzatura, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.);
- b. **controllo igienico-sanitario** presso il Centro cottura e i terminali di somministrazione svolto dall' Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale – ASUFC competente per territorio e/o da persona competente designata dal Committente relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all' idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall' Appaltatore e quant' altro inerente al servizio. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
- c. **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno verificare l' appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In particolare i genitori componenti della Commissione mensa dovranno attenersi al "Regolamento comunale sul servizio di ristorazione scolastica".
- iv. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli all' Ufficio Istruzione che si occupa del servizio di ristorazione scolastica a mezzo scheda pre-stampata.
- v. Le eventuali contestazioni per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse all' Appaltatore solo ed esclusivamente dal Committente.
- vi. Nel caso in cui durante tali visite vengano rilevate non conformità che comportino un rischio per la salute del consumatore, ne verrà data immediatamente comunicazione all' ASU FC di competenza.

Art. 55. Organismi preposti al controllo

- i. Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:
- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale – ASUFC, NAS, ecc.);
 - l' Amministrazione Comunale o soggetti esperti da questa incaricati;
 - la commissione mensa
- ii. La Ditta appaltatrice, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall' Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

Art. 56. La commissione mensa

- i. La Commissione mensa, a livello comunale e/o di satellite di distribuzione, quale organo di rappresentanza, può svolgere:
- a) ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare suggerimenti e reclami che pervengono dall'utenza. Per effetto di tale funzione i membri hanno facoltà di accesso nei refettori scolastici, previa autorizzazione del Dirigente scolastico, e, ove occorra, presso il centro di cottura, previa comunicazione alla Ditta appaltatrice. Gli accessi devono svolgersi senza causare alcun intralcio o disturbo alle attività del personale dell'azienda addetto alla preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti. Il personale dell' Azienda non potrà impedire o limitare il diritto di accesso del Comitato mensa, senza adeguata motivazione inerente a continuità, sicurezza e igiene del servizio in corso di svolgimento;

- b) ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso la compilazione delle schede di valutazione eventualmente predisposte dall'Amministrazione Comunale.
- ii. Alla commissione mensa dovrà partecipare almeno un referente della ditta aggiudicataria.

Art. 57. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

- i. Al termine di ogni anno scolastico la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.
- ii. Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

Capo 16 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 58. Oneri a carico del Committente

- i. Il Committente provvederà:
- a sostenere i costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas, ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le singole mense scolastiche;
 - alla manutenzione ordinaria e straordinaria concernente impiantistica (sottotraccia) ed edilizia degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
 - alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili all'Appaltatore, il quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
 - a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26 D.Lgs. 81/2008, e quindi a fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare;
 - a comunicare all'Appaltatore le informazioni relative ai locali da adibire all'espletamento del servizio in occasione dei sopralluoghi; il Committente comunicherà all'Appaltatore il calendario (luogo, giorno e ora) in cui dovrà trovarsi per lo svolgimento dei sopralluoghi;
 - a mettere a disposizione i locali, gli arredi, nonché quanto serve al funzionamento del servizio, fatti salvi arredi, apparecchiature ed attrezzature, stoviglie ed ulteriori beni e materiali posti in carico all'Appaltatore;
 - a mantenere i rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche (comunicati ufficiali agli utenti, eventuali comunicati stampa, ecc.);
 - in caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, a darne preavviso all'Impresa con il massimo anticipo possibile.
 - alla convocazione della Commissione Mensa per valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

Art. 59. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto

- ii. In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
- iii. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.
- iv. In tutti gli atti predisposti dal comune i valori in cifra assoluta si intendono in €uro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.
- v. Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

Art. 60. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

- i. La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.

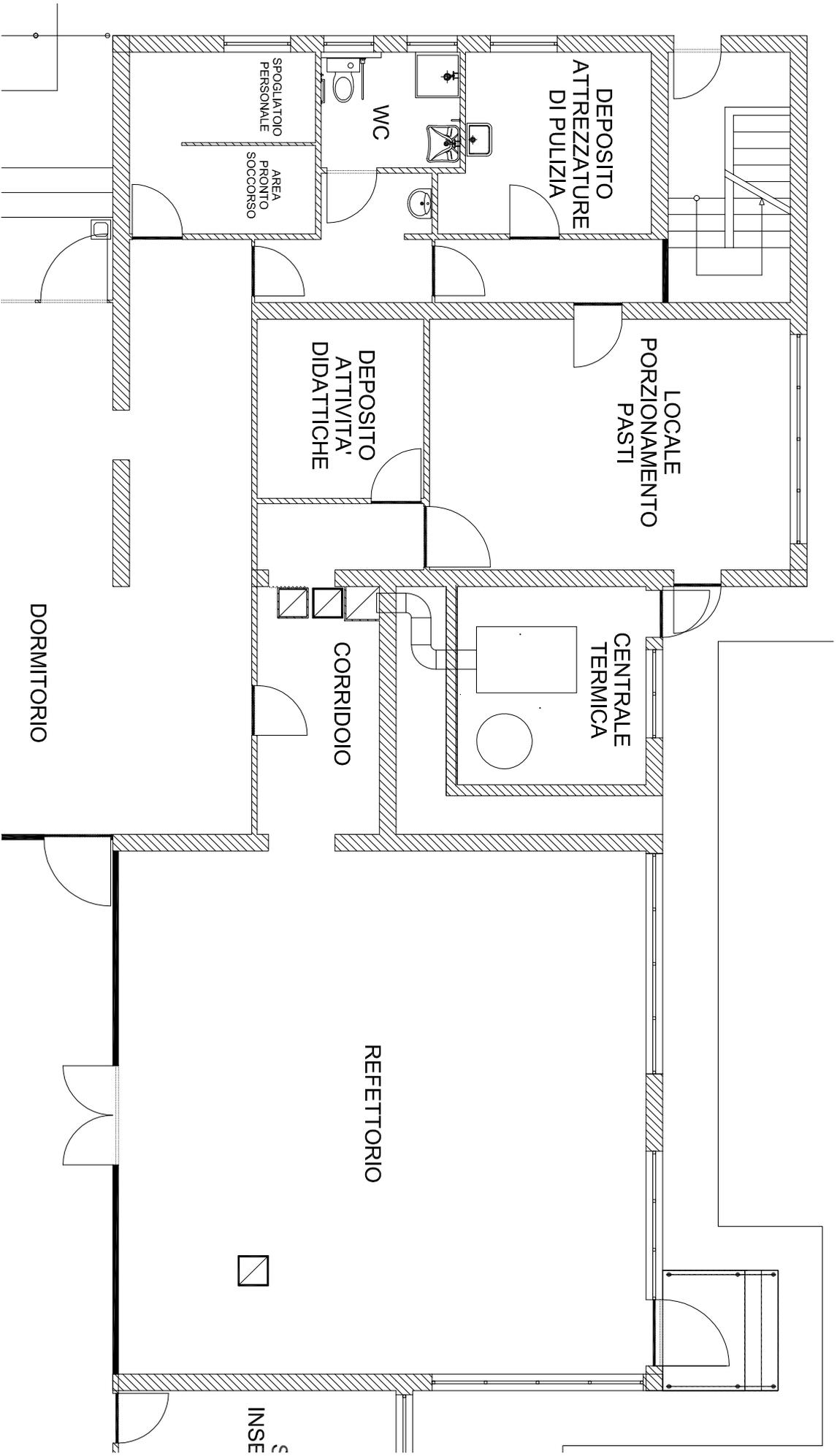
- ii. La successiva sottoscrizione del contratto da parte del concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.

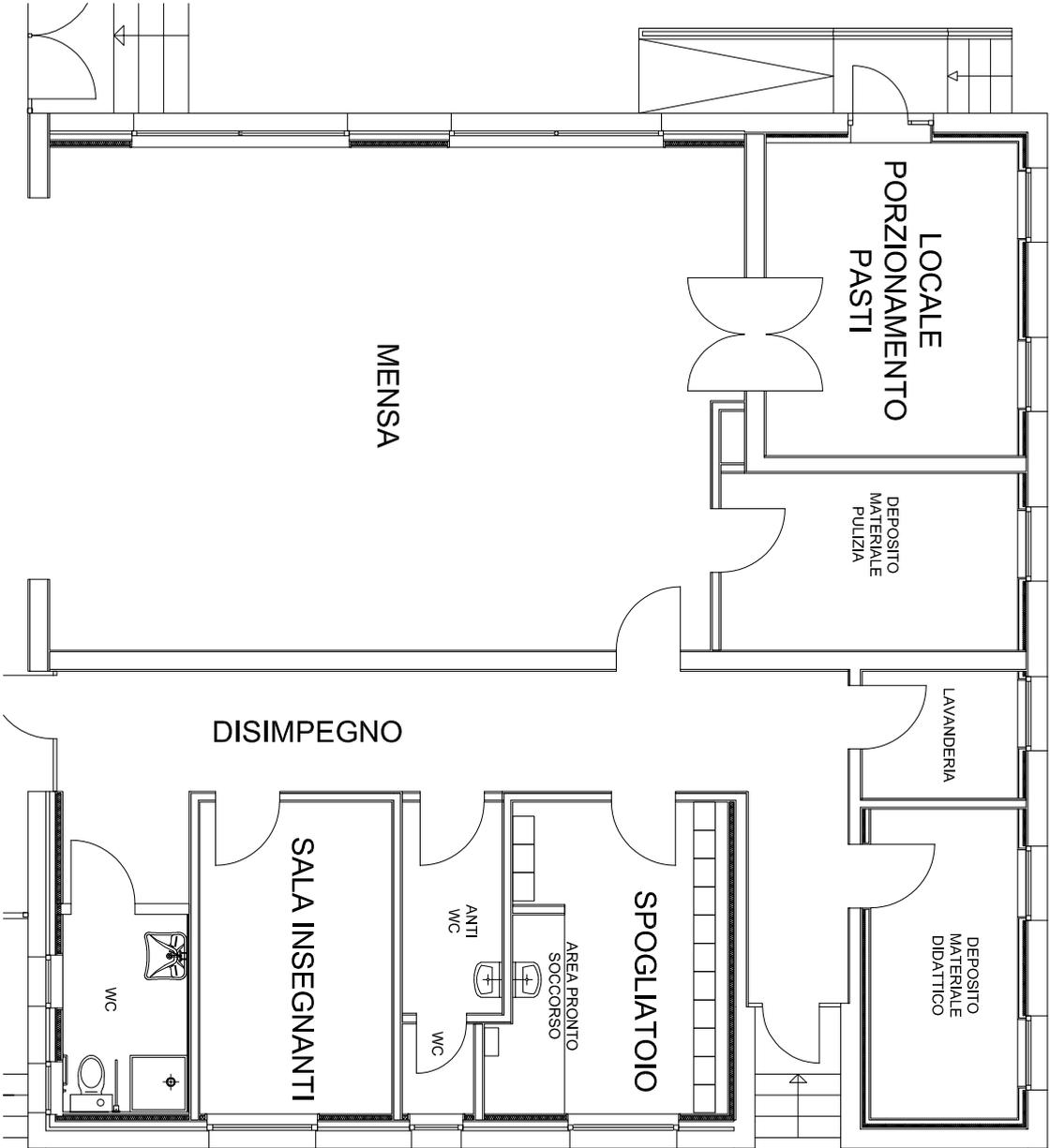
Art. 61. **Rinvio allo schema di contratto**

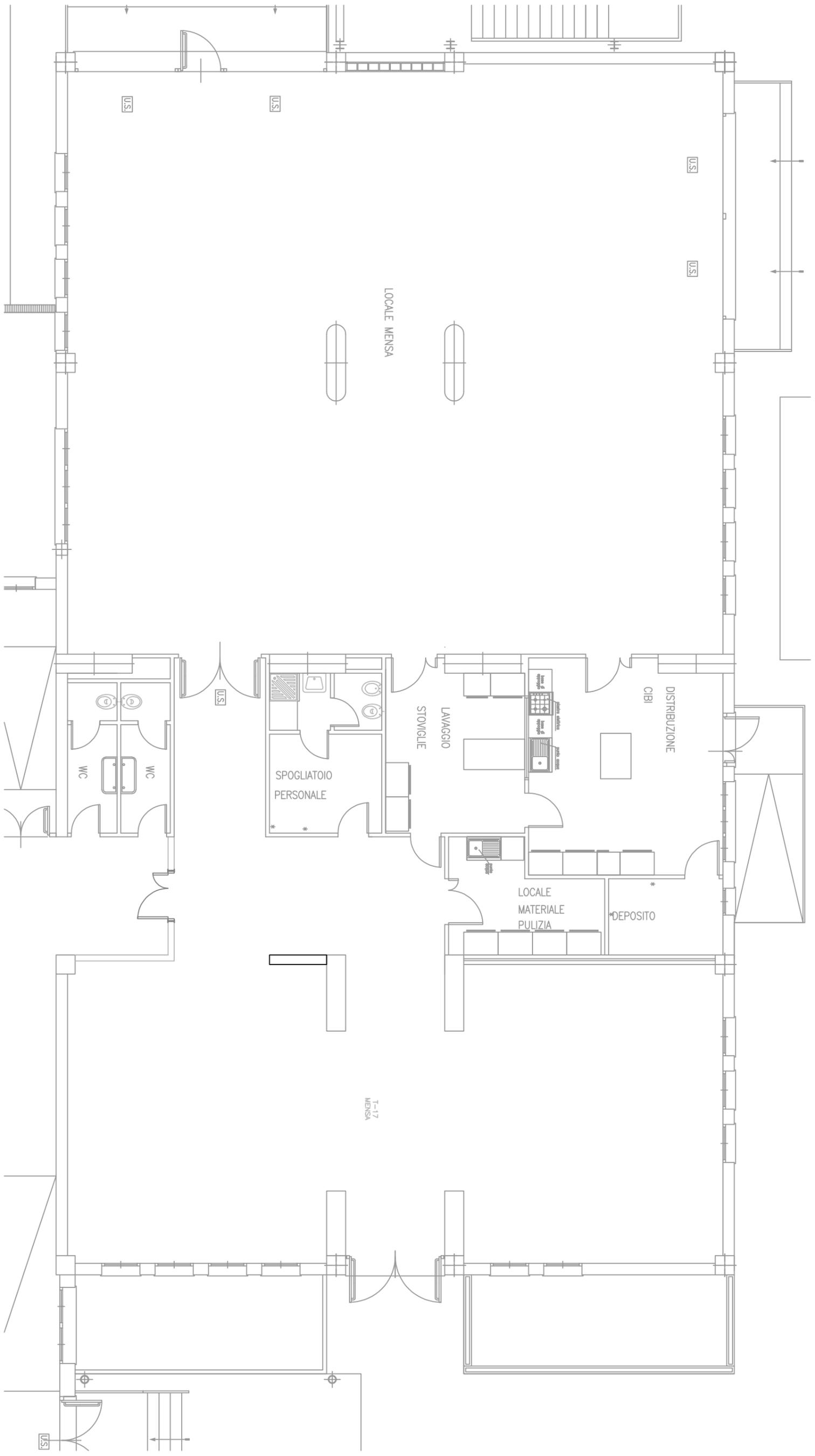
- i. Per le questioni di natura sinallagmatica non disciplinate dal presente capitolato si rimanda allo schema di contratto, il quale contiene le clausole dirette a regolare nello specifico il rapporto giuridico tra Comune ed appaltatore, ed a porre ulteriori oneri a carico di quest'ultimo.

Art. 62. **Allegati**

- A) Planimetrie
- B) Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica
- C) Direttive ASUFC
- D) Variazione servizio per misure restrittive per Covid-19







LOCALE MENSA

SPOGLIATOIO PERSONALE

DISTRIBUZIONE CIBI

LAVAGGIO STOVIGLIE

LOCALE MATERIALE PULIZIA

*DEPOSITO

WC

WC

T-17
MENSA

U.S.

U.S.

U.S.

U.S.

U.S.

U.S.

SCUOLA MATERNA DI RIVOLTO	
LOCALE	SUPERFICIE m ²
PORZIONAMENTO PASTI	15,50
DEPOSITO MATERIALE DI PULIZIA	10,50
MENSA	70,30
LAVANDERIA	4,20
DEPOSITO MATERIALE DIDATTICO	8,80
DISIMPEGNO	26,20
SPOGLIATOIO-AREA PRONTO SOCCORSO	14,60
ANTIBAGNO+BAGNO PERSONALE	5,80
TOTALE	155,90

SCUOLA MATERNA DI VIA CIRCONVALLAZIONE SUD	
LOCALE	SUPERFICIE m ²
PORZIONAMENTO PASTI	29,10
DEPOSITO MATERIALE DI PULIZIA	11,50
BAGNO PERSONALE-DISABILE	5,30
SPOGLIATOIO-AREA PRONTO SOCCORSO	11,10
DISIMPEGNO	10,70
DISIMPEGNO	13,30
MENSA	89,70
TOTALE	170,70

SCUOLA MATERNA VIA POLITI	
LOCALE	SUPERFICIE m ²
SPOGLIATOIO PERSONALE CUCINA	5,30
BAGNO PERSONALE CUCINA	3,60
DISPENSA	16,40
LOCALE LAVAGGIO	17,60
MAGAZZINO	8,30
MENSA	91,50
TOTALE	142,70

SCUOLA ELEMENTARE DI VIA FRIULI G.B. CANDOTTI	
LOCALE	SUPERFICIE m ²
LOCALE MENSA 1	265,00
LOCALE MENSA 2	133,30
PORZIONAMENTO PASTI	28,10
LAVAGGIO STOVIGLIE	10,30
BAGNO+SPOGLIATOIO PERSONALE CUCINA	12,00
DEPOSITO	5,80
DEPOSITO MATERIALI PULIZIA	10,20
CORRIDOIO	33,50
TOTALE	498,20

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO G.BIANCHI - PLESSO VECCHIO	
LOCALE	SUPERFICIE m ²
SALA MENSA 1	100,60
BAGNO 1 AREA MENSA	8,60
BAGNO 2 AREA MENSA	8,60
LAVAGGIO	15,20
PREPARAZIONE CIBI	22,10
DISIMPEGNO LAVAGGIO-PREPARAZIONE	3,60
BAGNO PERSONALE MENSA	8,00
SPOGLIATOIO PERSONALE MENSA	8,00
DEPOSITO	1,50
DISIMPEGNO	4,00
ATRIO SALA MENSA 2	15,50
SALA MENSA 2	166,40
TOTALE	362,10



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

LINEE GUIDA DELLA REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA





REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

LINEE GUIDA DELLA REGIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA



Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

Estratto dalla delibera della
Giunta Regionale n. 2188
del 13 dicembre 2012

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
 Direzione centrale salute, integrazione sociosanitaria e politiche sociali
 Area prevenzione e promozione della salute
 Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria
 www.regione.fvg.it

Progetto grafico:
 Ufficio stampa
 Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Stampa:
 Centro stampa regionale
 Servizio provveditorato e servizi generali

Hanno contribuito alla stesura del presente documento:

Bariviera Daniela Rosa	Comune di Sacile
Barocco Giulio	Direzione Centrale Salute Integrazione Sociosanitaria e Politiche Sociali
Bassi Paola	ASS 2 Isontina
Bellina Marina	Comune di Tolmezzo
Belotti Donatella	ASS 4 Medio Friuli
Braida Cinzia	ASS 2 Isontina
Cara Cecilia	Comune di Pordenone
Cavallini Gianni	ASS 2 Isontina
Coan Miriam	Comune di Pordenone
Conte Enrico	Comune di Trieste
Coppola Nora	Direzione Centrale Salute Integrazione Sociosanitaria e Politiche Sociali
De Battisti Fabio	ASS 6 Friuli Occidentale
Del Bianco Donatella	Comune di Trieste
Del Fabbro Tiziana	Federsanità Anci FVG
Del Pio Luogo Tiziana	ASS 1 Triestina
Fabbro Paola	Comune di Trieste
Forgiarini Mariarita	ASS 3 Alto Friuli
Lembo Patrizia	ASS 5 Bassa Friulana
Longo Tiziana	ASS 1 Triestina
Macoritto Tiziana	ASS 4 Medio Friuli
Martellosi Stefano	IRCCS Burlo Garofolo
Mauro Manuela	ASS 4 Medio Friuli
Mentil Silvia	ASS 3 Alto Friuli
Mirian Cristina Maura	Comune di Gorizia
Molinari Paolo	Istituto Ricerche Economiche e Sociali Friuli Venezia Giulia
Onor Michela	Comune di Codroipo
Pani Paola	IRCCS Burlo Garofolo
Paribelli Lorenza	ASS 6 Friuli Occidentale
Parpinel Maria	Università degli Studi di Udine
Piani Carlo	ASS 5 Bassa Friulana
Savoia Aldo	ASS 4 Medio Friuli
Segrè Andrea	Università degli Studi di Bologna Last Minute Market
Sessanta o Santi Marina	ASS 2 Isontina
Situlini Roberta	Università degli Studi di Trieste
Spazzali Rossana	Comune di Monfalcone
Stuto Fabiola	ASS 6 Friuli Occidentale
Tonini Giorgio	IRCCS Burlo Garofolo
Trani Gabriella	ASS 5 Bassa Friulana
Trevisi Luciano	Comune di Udine
Zappetti Cristina	Direzione Centrale Salute Integrazione Sociosanitaria e Politiche Sociali

Indice

Introduzione	6
1 Alimentazione sana a scuola	8
1.1 Linee guida per una sana alimentazione italiana	8
1.2 Indicazioni per la formulazione del menù nella ristorazione scolastica	18
1.3 Diete speciali	21
2 Refezione scolastica	25
2.1 Appalti - riferimenti utili	25
2.2 La gestione del servizio	28
2.3 Valorizzazione del prodotto locale - denominazioni dei prodotti alimentari	36
3 Approfondimenti e allegati	40
3.1 Determinanti sociali	40
3.2 Agricoltura sociale e ristorazione scolastica	43
3.3 Il benessere nell'ambiente scuola	44
3.4 Immigrazione, cibo e cultura	47
3.5 Indicazioni nutrizionali	49
3.6 Tecniche di cottura	52
Allegato 1 - Scheda richieste diete speciali - etico religiose	56
Allegato 2 - Schede rilevamento del pasto modulo tipo	58
Allegato 3 - Lista merceologica	61
Allegato 4 - Menù base su 4 settimane	70
Allegato 5 - Menù base su 8 settimane	71
Allegato 6 - Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari	72
Allegato 7 - Lo spreco alimentare, cause e azioni con particolare riferimento alla refezione scolastica Contributo del Prof. Andrea Segrè Preside di Facoltà di Agraria Università degli Studi di Bologna	74
Tablette grammature	81
Ambiente, alimentazione e salute	86
Bibliografia	88
Abbreviazioni	90

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

Introduzione

I recenti documenti pubblicati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, dedicati alla prevenzione e al controllo dell'obesità e di alcune delle più frequenti patologie con fattori di rischio comuni, riconfermano il contesto scolastico quale luogo ideale per gli interventi di supporto al miglioramento della salute e al benessere per le comunità. La salute e l'educazione sono inestricabilmente legate dalle potenti ricadute positive che sono in grado di produrre in entrambe i settori.

In questa ampia cornice la promozione di corrette abitudini alimentari nell'ambito scolastico interessa direttamente e indirettamente tutte le persone coinvolte, a vario titolo, attraverso un approccio olistico e partecipativo che include l'ambiente scolastico, la comunità, la programmazione didattica, la nutrizione e i servizi sanitari. Il presente lavoro si inserisce nell'elemento "ambiente scolastico" e si articola anche su altre dimensioni che il pasto a scuola intercetta, con speciale attenzione ai determinati sociali, per portare in primo piano la centralità dell'età scolare che necessita di precoci e adeguati interventi nutrizionali, al fine di soddisfare i particolari fabbisogni fisiologici di nutrienti e di energia.

Le Linee Guida si soffermano su diversi aspetti che coniugano il cibo con l'ambiente, i territori di produzione e la cultura. Tale scelta si lega all'evidenza che le abitudini, gli stili di vita e i modelli comportamentali adeguati acquisiti da giovani persistono in età adulta, con effetti significativi in termini di salute, e che il modello di approvvigionamento delle derrate alimentari individuato dalle pubbliche amministrazioni interagisce in modo rilevante con alcuni elementi trasversalmente connessi alla nutrizione e coerenti al principio di *Salute in tutte le politiche*.

Il percorso seguito nel documento riprende le linee indicate dal programma ministeriale *Guadagnare Salute* e rappresenta una concreta articolazione degli impegni già condivisi dalla Regione con ANCI FVG e Federsanità ANCI FVG e contenuti in uno specifico protocollo. L'obiettivo comune è lo sviluppo di iniziative congiunte volte a promuovere comportamenti salutari nell'ambito dei servizi di refezione collettiva scolastica attraverso l'avvio di strategie intersettoriali.

La speciale sensibilità che si attiva sul tema del cibo per le nuove generazioni permette di soffermarci e di espandere la coscienza e i valori che il cibo veicola, facendo propri gli alti principi del diritto all'alimentazione, all'accesso a pasti sani e nutrienti, alla sostenibilità, alla solidarietà e all'equità.

Animata da questa particolare attenzione, la ristorazione scolastica diventa un contesto dove si co-produce salute, un ambiente pensato per supportare il benessere in una combinazione di sinergie tra amministrazioni e società civile, che trova una naturale candidatura per l'applicazione delle azioni individuate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità nel documento "Health 2020".

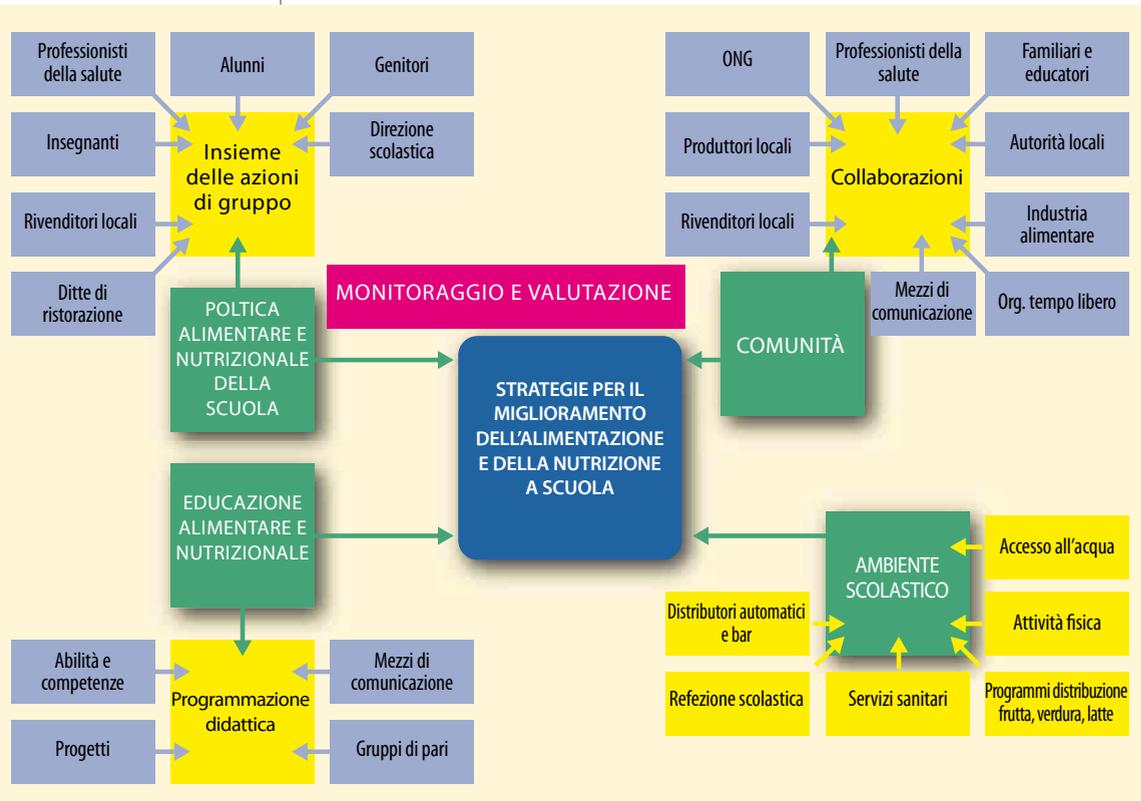


Figura: 1 tratta da World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2006). Food and nutrition policy for schools A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region Programme for Nutrition and Food Security. Copenhagen.

ALIMENTAZIONE SANA A SCUOLA

Un'alimentazione equilibrata e corretta costituisce un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute. Come già affermato a livello nazionale nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", una corretta alimentazione a scuola ha anche il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari. A scuola, infatti, i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare senza sprechi, a variare i cibi secondo la stagionalità.

La scuola e le istituzioni sono chiamati perciò a giocare un ruolo importante nel migliorare lo stato nutrizionale di bambini e ragazzi, promuovendo e creando le condizioni per una corretta alimentazione e favorendo l'attività motoria.

Le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana sintetizzano i comportamenti chiave per mangiare meglio, con gusto e nel rispetto delle tradizioni alimentari, proteggendo contemporaneamente la propria salute.

Di seguito verranno sviluppati e adattati alla scuola, con alcuni suggerimenti per la preparazione dei menù scolastici, 7 dei 10 temi esaminati nelle Linee Guida.

A Controlla il peso e mantieniti attivo

B Più cereali, legumi, ortaggi e frutta

C Grassi: scegli la qualità e limita la quantità

D Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti

E Bevi ogni giorno acqua in abbondanza

F Il sale? Meglio poco

G Varia spesso le tue scelte a tavola

A] Controlla il peso e mantieniti attivo

Il peso corporeo rappresenta l'espressione tangibile del "bilancio energetico" fra entrate (alimentazione) e uscite caloriche (vita fisicamente attiva).

Il mantenimento del peso corporeo entro i valori raccomandati garantisce uno stato di benessere e di salute nell'arco della vita intera e riduce le probabilità di insorgenza di malattie croniche.

Le evidenze scientifiche dimostrano quanto importante sia porre attenzione al peso già dalla primissima infanzia proprio perché un bambino obeso ha molte probabilità di esserlo anche da adulto, con possibili implicazioni rilevanti sulla sua salute.

L'aumento dell'incidenza di sovrappeso ed obesità infantile è un dato indiscutibile ed allarmante. Gli studi di sorveglianza epidemiologica "OKkio alla salute" condotti nel nostro Paese confermano il trend crescente in tal senso e pongono l'accento sul ruolo combinato di attività fisica e alimentazione.

È infatti noto che uno stile di vita caratterizzato da livelli medio/alti di attività fisica (almeno un'ora al giorno) riduce il rischio di insorgenza di patologie del sistema cardio-circolatorio e di diabete e assicura in generale un migliore stato di salute dell'individuo da adulto.

Suggerimenti per il menù scolastico

- garantire menù equilibrati e variati, elaborati sulla base delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica in tutte le strutture pubbliche e private, dai 3 ai 18 anni;
- favorire l'adesione ai progetti che promuovono una merenda sana come ad esempio i progetti nazionali e regionali: "Contratto della Merenda", "Merende per tutti", "Frutta nelle scuole", "Merenda sana uguale per tutti e movimento: un'associazione vincente";
- promuovere un'adeguata e variata colazione;
- operare delle scelte consapevoli sui prodotti offerti dai distributori automatici, come indicato dalle "Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari".

Suggerimenti per l'attività motoria

- promuovere almeno 1 ora di movimento al giorno;
- promuovere, a ricreazione, il tempo dedicato a giochi di movimento;
- garantire le ore curricolari di attività motoria;
- realizzare progetti di promozione del movimento come Pedibus e Bicibus;
- favorire gli accordi tra scuola - Comune - enti sportivi per incentivare lo sport e le attività motorie strutturate;
- migliorare gli spazi verdi utili a favorire giochi all'aperto.



B] Più cereali, legumi, ortaggi e frutta

Questi alimenti sono importanti perché fonte di carboidrati (carboidrati semplici come fruttosio, glucosio, lattosio, e complessi come amido e fibra), oltre che di vitamine, di sali minerali e sostanze bioattive (polifenoli, composti solforati, ecc). Il consumo di adeguate quantità di frutta e ortaggi consente di ridurre la densità energetica della dieta, sia perché il tenore in grassi e l'apporto energetico complessivo sono limitati, sia perché il potere saziante di questi alimenti è particolarmente elevato. In un'alimentazione equilibrata circa il 55% dell'Energia della razione dovrebbe provenire dai carboidrati; di questi, non più del 15% sotto forma di carboidrati semplici (saccarosio, fruttosio, lattosio) e il restante di carboidrati complessi (amido). Cereali e derivati, legumi, ortaggi e frutta rappresentano inoltre l'unica fonte naturale di fibra alimentare, molto importante per la regolazione di diverse funzioni fisiologiche nell'organismo.

Il gruppo dei cereali comprende i cereali in chicco e sotto forma di farina (es.: frumento, mais, riso, orzo, farro) e i prodotti da loro derivati (ad es.: pasta, pane, grissini, fette biscottate e crackers). I legumi di più frequente uso alimentare sono: fagioli, piselli, lenticchie, ceci, fave e soia. Gli ortaggi si suddividono in: ortaggi da foglia (insalata, bieta, spinaci), da frutto (melanzane, peperoni, zucchine, pomodori), da fiore (broccoli, carciofi, cavolfiori), da radice (barbabietola, carota, rapa, ravanello), da fusto (asparagi, finocchi, sedano), da tubero (patata) e da bulbo (aglio, cipolla, porro, scalogno). Infine, la frutta si suddivide in frutta fresca (mele, pere, pesche, banana, melone, ecc), secca oleosa (noci, nocciole, mandorle) e secca zuccherina (castagne, albicocche e prugne disidratate).

Suggerimenti per il menù scolastico

- favorire il consumo dei prodotti vegetali garantendo nei menù scolastici la presenza di almeno 1 porzione/pasto di verdura, 1 porzione/pasto di frutta, 1-2 porzioni/settimana di legumi, non più di 1 porzione/settimana di patate, variando il tipo di cereali impiegati;
- proporre frutta e verdura di colore diverso nell'arco della settimana per assicurare la più alta variabilità di scelta possibile: lo schema di sotto riportato può essere un utile supporto ai programmi di educazione alimentare poiché, sulla base del colore, è possibile raggruppare gli alimenti con specifiche caratteristiche nutrizionali.



SUGGERIMENTI

I colori del benessere

Legenda



BIANCO	ROSSO	GIALLO/ARANCIO	BLU/ VIOLA	VERDE
Polifenoli, flavonoidi, composti solforati (agli e cipolle), potassio, vitamina C, selenio (funghi)	Antociani, licopene, vitamina C	Flavonoidi, carotenoidi, vitamina C	Antociani, carotenoidi, vitamina C, potassio e magnesio	Clorofilla, carotenoidi, magnesio, vitamina C, acido folico, luteina
Cavolfiore, cipolla, porri, aglio, finocchio, sedano, funghi, mele, pere	Pomodori, rape rosse, ravanelli, arance, anguria, fragole e ciliege	Tutti gli agrumi, melone, cachi, albicocche, carote, peperoni, zucca	Melanzane, radicchi, fichi, frutti di bosco, prugne, uva nera	Asparagi, bieta, broccoli e cavoli, carciofi, cetrioli, lattuga, rucola, prezzemolo, uva bianca, kiwi

Tabella 1
principi nutritivi di frutta e verdura suddivisi per il colore

C] Grassi: scegli la qualità e limita la quantità

Per mantenersi in salute è importante introdurre con l'alimentazione una giusta quantità di grassi evitando con cura di superare i limiti raccomandati: a partire dai 4 anni la quota di energia proveniente da lipidi deve variare tra il 25 ed il 35 % dell'energia totale giornaliera. I grassi, oltre a fornire energia in forma concentrata (a parità di peso più del doppio rispetto a proteine e carboidrati), forniscono acidi grassi essenziali (AGE, acido linoleico e acido alfa-linolenico), acidi grassi a lunga catena (acido eicosapentanoico, EPA e docosaesaenoico, DHA, della serie omega-3 e acido arachidonico della serie omega-6), e vitamine liposolubili (vitamina A, D e E), fondamentali per la sintesi di composti indispensabili per alcune funzioni vitali e per lo sviluppo neurologico. Oltre ai condimenti (composti quasi esclusivamente da lipidi), le altre fonti di grassi alimentari sono i prodotti che li contengono come parte integrante (carne, formaggio, pesce, ecc.) o come ingrediente (dolci, snack, ecc.).

Un eccessivo consumo di grassi nell'alimentazione abituale è rapidamente in grado di incrementare il peso corporeo e di compromettere il benessere psico-fisico. I grassi inoltre sono sensibili ai trattamenti termici e possono deteriorarsi molto rapidamente; bisogna quindi fare attenzione a come vengono scelti ed utilizzati nella preparazione degli alimenti.

Anche se tutti i grassi forniscono la stessa quantità di energia a parità di peso, è importante scegliere tra quelli con le caratteristiche nutrizionali più favorevoli. L'olio l'extra vergine di oliva è il migliore per ogni uso perché contiene principalmente acido oleico (il più digeribile tra gli acidi grassi) ed è il più resistente alla cottura. Il pesce è la fonte principale di acidi grassi omega-3 mentre i semi oleosi (girasole e sesamo) e la frutta secca oleosa (mandorle, nocciole e noci, pinoli) contengono la maggiore quantità di acido alfa-linolenico. Andrebbero invece limitati i grassi di origine animale (panna, burro, strutto), che contengono elevate quantità di acidi grassi saturi (a bassa digeribilità) e colesterolo, evitati i grassi di origine tropicale (grasso di cocco e di palma) e grassi idrogenati (presenti soprattutto nelle margarine) perché incrementano i fattori di rischio per le malattie cardio-vascolari.



SUGGERIMENTI

Suggerimenti per il menù scolastico

- utilizzare prevalentemente olio extra vergine d'oliva;
- consumare frequentemente il pesce;
- proporre alimenti come mandorle, nocciole, noci, pinoli in moderata quantità anche a integrazione delle merende;
- limitare l'uso di alimenti ricchi di grassi come alcuni tagli di carne, la maggior parte dei salumi ed alcuni formaggi;
- limitare l'utilizzo di burro e consumarlo solo a crudo;
- evitare i prodotti contenenti tra gli ingredienti: "grassi vegetali", "oli vegetali", "margarine" anche se vegetali;
- limitare gli alimenti pre-fritti e la frittura perché hanno una densità calorica molto elevata;
- evitare il riutilizzo di grassi e oli già cotti.

D] Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti

Il sapore dolce è legato alla presenza di carboidrati semplici (glucosio, fruttosio, saccarosio, lattosio) contenuti negli alimenti naturali (zucchero, miele, frutta, latte) e ai dolcificanti artificiali (xilitolo, maltitolo, aspartame, saccarina) utilizzati dall'industria alimentare.

È importante fare una distinzione fra gli alimenti dolci: alcuni, come i prodotti da forno, apportano sia carboidrati semplici che complessi (amido), mentre altri alimenti, quali caramelle, barrette dolci, succhi di frutta, soft drinks sono invece costituiti prevalentemente da saccarosio. Il loro uso va perciò attentamente controllato nel quadro della dieta complessiva giornaliera bilanciandola con quello degli alimenti ricchi di carboidrati complessi. Infatti, la quota di Energia proveniente da carboidrati semplici non deve superare il 15% dell'Energia totale giornaliera. Attenzione particolare va posta al gruppo delle bevande a base di frutta come i nettari e i succhi: contengono importanti percentuali di carboidrati semplici aggiunti e non possono essere considerati sostituti della frutta. Oltre alla già riconosciuta associazione con la carie dentale, un eccesso di carboidrati semplici è stato dimostrato essere tra le principali cause di obesità. Infine, allo stato attuale delle conoscenze, non sono noti gli effetti a lungo termine sulla salute dell'uso di edulcoranti sostitutivi (da soli e contenuti in alimenti e bevande) e quindi se ne sconsiglia l'uso soprattutto per i bambini.

Suggerimenti per il menù scolastico

- limitare il più possibile l'assunzione di bevande dolci, gassate e non (succhi, nettari e bevande a base di frutta, tè);
- moderare i prodotti dolci da spalmare (marmellate e confetture di frutta, miele e creme);
- tra i dolci preferire quelli che contengono basse quantità di grassi e zuccheri, come ad esempio biscotti secchi e torte non farcite.



SUGGERIMENTI

Nome	Porzione	g	Prot	Lip	Carb tot	Carb semp	Kcal	Kj
Biscotto per la prima colazione	3 biscotti	21	1,39	1,66	17,93	3,89	87,78	371,91
Succo di frutta in brick	1 confezione	200	0,60	0,20	29,00	29,00	112,00	482,00
Merendine refrigerate da banco frigo	1 pezzo medio	28	2,35	7,64	9,66	8,18	116,76	488,52
Merendine al latte (tipo pane dolce con ripieno di crema al latte)	1 pezzo medio	35	2,80	7,88	15,75	7,88	146,30	611,10
Merendine alla marmellata (tipo pane dolce con ripieno di marmellata)	1 pezzo medio	35	1,93	3,50	19,91	10,50	120,40	506,45
Tè al limone in brick	1 confezione	200	0	0	22,60	22,60	90,00	384,00
Crema di cacao e nocchie	20 g/1 cucchiaino	20	1,38	6,48	11,62	11,62	107,40	449,20
Cioccolato al latte	1 pezzo	8	0,71	3,01	4,06	4,06	45,12	188,40
Soft drinks	1 lattina	330	0	0	34,65	34,65	128,70	537,90
Torta margherita	1 fetta	100	8,90	10,40	63,60	34,10	368,00	1554,00

Tabella 2
composizione di una porzione di alcuni alimenti dolcificati di uso comune stimata dalle etichette nutrizionali (dati da etichetta commerciale 2012)

Legenda

g	grammi/porzione
Prot	proteine
Lip	lipidi
Carb tot	carboidrati totali
Carb semp	carboidrati semplici
Kcal	Energia espressa in kilocalorie
Kj	Energia espressa in kilojoule

E] Bevi ogni giorno acqua in abbondanza

Nell'organismo umano l'acqua è il componente principale (mediamente 70% del peso corporeo nei bambini) ed è perciò un costituente essenziale per il mantenimento della vita. La sua presenza è indispensabile per lo svolgimento di tutti i processi fisiologici e le reazioni biochimiche che avvengono nel nostro corpo. I LARN indicano in 2 litri al giorno circa l'apporto giornaliero adeguato (1400 ml per i bambini da 4 a 6 anni fino a 2500 ml per gli adolescenti), comprensivi anche dell'acqua già contenuta negli alimenti della dieta giornaliera.

Suggerimenti per il menù scolastico

- abituare bambini e ragazzi a bere acqua di rete/rubinetto;
- distogliere dall'abitudine all'utilizzo di bevande zuccherate come tè, succhi di frutta, bibite gassate e zuccherate;
- offrire alimenti come frutta, ortaggi, verdura che sono costituiti per oltre l'85% da acqua.



SUGGERIMENTI

F] Il sale? Meglio poco

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

16

Un consumo eccessivo di sale (cloruro di sodio) può favorire l'ipertensione arteriosa, soprattutto nelle persone predisposte. La principale fonte di sale nell'alimentazione italiana è rappresentata dal pane e dai prodotti da forno, seguiti da carne e derivati e dai formaggi. I prodotti da forno ed il pane sono alimenti assunti quotidianamente, tuttavia non vengono considerati come importanti fonti di sale: per questo motivo è stato avviato un impegno nella riduzione del sale nella produzione del pane e cereali con la sottoscrizione del protocollo d'intesa tra Ministero della Salute, organismi scientifici ed associazioni di categoria (2008). In considerazione della rilevanza dell'argomento, anche nella Regione Friuli Venezia Giulia è stato siglato il 25 settembre 2012 l'accordo per la riduzione del sale nel pane tra la Direzione Centrale della Salute, Integrazione Socio – Sanitaria e Politiche Sociali, la Direzione Centrale Lavoro, Formazione, Commercio e Pari Opportunità, ANCI FVG, Federsanità ANCI FVG, Unione Regionale Panificatori del FVG con il patrocinio dell'Associazione Nazionale Medici Cardiologi Ospedalieri della Regione Friuli Venezia Giulia che declina a livello regionale i principi sanciti nel documento programmatico "Guadagnare salute: rendere facili le scelte di salute". Per quanto riguarda la ristorazione collettiva, è utile richiamare quanto indicato dall'accordo ministeriale del 2008 e dal successivo accordo regionale del 2012, che prevedono di "informare dell'iniziativa i soggetti deputati alla stesura dei capitolati d'appalto per gli approvvigionamenti alimentari nella ristorazione collettiva sanitaria, socio – sanitaria e scolastica".



SUGGERIMENTI

Suggerimenti per il menù scolastico

- limitare il sale nella preparazione delle pietanze;
- utilizzare erbe aromatiche e spezie, succo di limone e aceto per insaporire i cibi;
- scegliere il sale iodato;
- evitare i condimenti contenenti sodio (dado e granulato da brodo, ketchup, salsa di soia);
- evitare alimenti trasformati ricchi di sale (snacks salati, patatine in sacchetto, alcuni salumi);
- prevedere la fornitura di pane a ridotto contenuto di sale.

G] Varia spesso le tue scelte a tavola

Non esiste l'alimento "completo", né naturale né come prodotto trasformato, pertanto è necessario variare il più possibile le scelte alimentari non solo per evitare il pericolo di carenze o eccessi di nutrienti, ma anche per soddisfare maggiormente il gusto e combattere la monotonia dei sapori.

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

17

Suggerimenti per il menù scolastico

- scegliere quantità adeguate di alimenti con specifiche caratteristiche nutrizionali ed appartenenti a tutti i diversi gruppi alimentari, alternandoli nei vari pasti della giornata e della settimana sia scolastica che "domestica".



SUGGERIMENTI

	Alimenti	Principali caratteristiche nutrizionali
Gruppo carni, pesci, uova e legumi	Carni fresche, prodotti a base di carne crudi o cotti (salumi e affettati), prodotti ittici, uova, legumi	Proteine ad alto /medio valore biologico e ferro
Gruppo latte e derivati	Latte, yogurt, ricotta, formaggi	Proteine ad alto valore biologico e calcio
Gruppo cereali e tuberi	Cereali e loro derivati: pasta, pane, fette biscottate, riso, fiocchi di riso, orzo, cornflakes, polenta, patate	Carboidrati complessi e fibra (se integrali)
Gruppo grassi da condimento	Olio extra vergine di oliva, oli monoseme	Grassi insaturi
Gruppo frutta e verdura	Frutta e verdure di stagione	Vitamine, sali minerali, fibra

Tabella 3
principali caratteristiche nutrizionali dei gruppi alimentari (INRAN, 2003)

1.2 Indicazioni per la formulazione del menù nella ristorazione scolastica

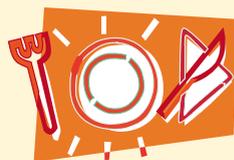
Il menù viene articolato almeno su 4 settimane. Si consiglia di variarlo in base ai prodotti presenti nel territorio e alle preferenze degli utenti, individuando le modalità di preparazione che possano rendere più graditi alimenti di difficile accettazione.

Le frequenze alimentari si riferiscono a 5 giorni la settimana. Sarà sempre possibile articolare il menù scolastico trasladando i pasti già programmati all'interno della stessa settimana. Il menù può essere utile anche per orientare i genitori nella preparazione degli altri pasti della giornata. Si rammenta che è importante garantire l'alternanza delle preparazioni alimentari (se a pranzo viene offerta la carne, a cena verranno proposti il formaggio o i legumi); in questo modo i bambini e i ragazzi diventano il veicolo di un messaggio di corretta alimentazione rivolto all'intera famiglia.

Tutte le pietanze del menù devono essere preparate in giornata. Il menù, oltre a considerare le esigenze nutrizionali, tiene conto anche delle qualità organolettiche, tecniche ed organizzative: fra queste ultime, incidono l'approvvigionamento delle materie prime, le caratteristiche della cucina e delle attrezzature, la necessità di veicolazione dei pasti, il numero degli stessi, ecc.

Il menù a scuola

- variabilità nella scelta degli alimenti;
- tutti i giorni frutta e verdura di stagione;
- il pasto a scuola come esempio di una sana alimentazione per tutta la famiglia;
- bere acqua di rete/acquedotto;
- attività fisica e alimentazione, un binomio indissolubile.



PROPOSTA DI FREQUENZA DI CONSUMO DEGLI ALIMENTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA (FREQUENZE SUI 5 PRANZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA)

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Pane fresco (comune o integrale)	1 porzione/pasto
Cereali (pasta di semola, riso, orzo, mais, etc)	1 porzione/giorno • a rotazione tutte le diverse tipologie di cereali 1 porzione/15 giorni • pasta all'uovo/ripiena
Legumi (anche come piatto unico se associato a cereali)	1-2 porzioni/settimana
Carni fresche	1-2 porzioni/settimana • a rotazione carne bianca/carne rossa
Pesce fresco o surgelato	1-2 porzioni/settimana
Uova	1 porzione/settimana
Formaggi	1 porzione/settimana Parmigiano Reggiano o Grana Padano aggiunti quotidianamente ai primi piatti
Carni trasformate (prosciutto crudo o cotto, bresaola)	1 porzione/15 giorni in sostituzione della carne fresca
Frutta fresca di stagione	1 porzione/pasto
Verdura ed ortaggi	1 porzione/pasto • crude: 2-3 porzioni/settimana • cotte: 1-2 porzioni/settimana
Patate – polenta	1 porzione/settimana
Prodotti dolci da forno speciali (preferibilmente non confezionati)	In occasione di festività quali ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico.

Tabella 4
frequenza di consumo per gruppo di alimenti nel menù scolastico

NOTE (FREQUENZE SUI 5 PRANZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA)**Primi piatti asciutti (alla forchetta)**

Condimenti: salsa di pomodoro, condimenti a base di verdure (con una o più tipologie di verdure), al pesto fresco, al burro, all'olio extra vergine d'oliva, etc.
2-3 volte/settimana

Primi piatti liquidi (al cucchiaio)

In minestra o passato o zuppa di verdure o in brodo di verdure o creme di legumi, comprese le minestre di cereali e legumi
1-2 volte/settimana

Piatto unico

- a base di proteine vegetali: almeno 1 porzione/mese

Associazione di cereali e derivati o patate con legumi: polenta e fagioli in umido, riso e piselli, orzotto con fagioli, polpette o crocchette di legumi con polenta, pasta asciutta con fagioli, pasta e ceci

- a base di proteine animali: 1 porzione/settimana

Associazione di cereali e derivati o patate con prodotti di origine animale: pasta/riso/gnocchi di patate o semolino/polenta/purè con carne, pesce o formaggio

Frutta

Se non viene consumata a pasto, darla in aggiunta alla merenda pomeridiana e proporla anche come macedonia di frutta fresca

Dolci

Da preferire quelli non confezionati; a seconda degli ingredienti usati, non consumare più di 1-2 porzioni/mese

Bevande

Acqua di rete/acquedotto, da rendere facilmente disponibile anche lontano dai pasti

Metodi di cottura

Preferire quelle al forno, al vapore, in umido

Prodotti

Freschi e di stagione, ottenuti con metodi di produzione eco-compatibili (agricoltura biologica, produzione integrata), marchio AQUA (Agricoltura Qualità Ambiente FVG), prodotti regolamentati dalla normativa comunitaria (DOP, IGP), prodotti agro-alimentari tradizionali regionali

1.3 Diete speciali

Un buon servizio di ristorazione scolastica deve saper rispondere a richieste "speciali" quali diete per intolleranza o allergia, malattie metaboliche, celiachia, ecc. e saper tutelare la salute fisica e psicologica dei bambini interessati all'interno di una vita collettiva.

Le diete speciali, nel contesto della mensa scolastica, rappresentano un dovere sociale nei confronti dei bambini con patologie croniche che richiedono un trattamento dietetico, devono essere integrate nell'ambito della classe e devono promuovere nella famiglia una maggiore fiducia nei confronti della mensa.

Per tutelare le diete speciali è necessario strutturare percorsi sicuri e garantiti delle richieste attraverso un intervento di collaborazione (protocollo definito e diffuso agli operatori delle amministrazioni coinvolte ed alle famiglie) tra le varie professionalità, nel rispetto dei reciproci ruoli: medico curante / pediatra, servizio sanitario (distretto, dipartimento di prevenzione), direzione scolastica, amministrazione comunale, ditte di ristorazione. Ogni operatore deve responsabilizzarsi per fornire la risposta adeguata alle esigenze cliniche del bambino allergico o intollerante, curando anche l'aspetto psicologico. È utile che siano già predisposti i menù, il più possibile aderenti a quello generale, per le diete dei soggetti che presentano le quattro più diffuse allergie o intolleranze alimentari (glutine, latte, uova, latte - uova) ed una "dieta leggera" predisposta per eventuali emergenze e/o per singole richieste.

I genitori dei bambini che necessitano di usufruire di una dieta speciale dovranno presentare alla scuola una richiesta specifica compilando l'apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche corredato di certificazione medica.

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda per i Servizi Sanitari la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare le patologie in atto e la formulazione di regimi alimentari *ad personam*. Tale valutazione non è necessaria nel caso in cui la certificazione sia stata rilasciata da una struttura del Servizio Sanitario Regionale.

Anche per questi casi il menù dovrà essere equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato, nel rispetto di quanto previsto dalla prescrizione medica: questa dovrà riportare soltanto le indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta, non la diagnosi, in conformità alle specifiche disposizioni contenute nel D. Lgs. 196/2003 e s.m.i..

L'esclusione di uno o più alimenti (o la loro sostituzione, se prevista dall'Amministrazione) per motivi etici, religiosi o culturali verrà valutata dall'ente comunale ai fini dell'accoglimento a seguito di presentazione alla scuola di un'autocertificazione redatta su apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche.

A] DIETA PER CELIACHIA (rif. Legge n. 123/2005)

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

22



PER SAPERNE DI PIÙ

La celiachia è definita come intolleranza permanente al glutine geneticamente determinata, nella quale l'assunzione del glutine provoca un'attivazione del sistema immunitario a livello intestinale con alterazione della mucosa, più o meno grave, dalla completa atrofia dei villi e malassorbimento severo, alla sola infiltrazione della mucosa da parte di cellule immunitarie (linfociti) e assenza di franchi segni di malassorbimento, con possibili danni ad altri organi e apparati.

È una patologia molto frequente (circa 1 celiaco ogni 100 persone) e può presentarsi a qualsiasi età, con manifestazioni cliniche legate al malassorbimento (diarrea cronica, arresto della crescita, malnutrizione, ritardo sviluppo puberale ma anche anemia sideropenica e osteopenia) e a carico di altri organi e apparati (epatite, artrite, dermatite erpetiforme, astenia, dolori addominali). Inoltre esiste un'associazione tra la celiachia e alcune malattie autoimmuni (diabete insulino resistente, tiroidite) che, almeno in parte, paiono essere facilitate da una diagnosi tardiva. La diagnosi è oggi relativamente semplice in quanto esistono test diagnostici dotati di elevata sensibilità e specificità, in grado quindi di selezionare molto accuratamente i soggetti con sospetto clinico da sottoporre a biopsia intestinale per la conferma diagnostica.

La dieta senza glutine, osservata rigorosamente e per tutta la vita, è ad oggi l'unica terapia in grado di risolvere i sintomi legati al malassorbimento e di prevenire le possibili complicanze. Il glutine è la parte proteica dei cereali, rappresentata dalle gliadine presenti nel frumento e dalle prolamine presenti in segale, orzo e avena. Il glutine non è indispensabile all'alimentazione umana, basti pensare a quante popolazioni nel mondo si sono evolute senza praticamente consumare glutine; la dieta senza glutine non ha effetti collaterali sull'organismo.

B] DIETA PER DIABETE



PER SAPERNE DI PIÙ

Il diabete mellito di tipo 1 insorge solitamente in età pediatrica ed è causato da un deficit assoluto di secrezione insulinica da parte delle β -cellule del pancreas. Senza l'ormone insulina, il glucosio non può essere utilizzato dalle cellule ed è quindi necessaria la somministrazione esogena dell'ormone per cercare di riprodurre il modello di secrezione fisiologica. L'obiettivo primario della terapia consiste nell'ottenere un buon controllo metabolico tra le somministrazioni di insulina e i livelli glicemici conseguenti l'assunzione dei pasti, per controllare le oscillazioni tra iper e ipoglicemia, garantire nel bambino una crescita adeguata e prevenire l'insorgenza delle complicanze del diabete in età adulta.

La dieta per diabetici prevede l'utilizzo delle stesse tipologie di alimenti del menù della refezione scolastica: è quindi facilmente sovrapponibile al menù scolastico, nel rispetto della scheda terapeutica elaborata dal centro di diabetologia di riferimento o dallo Specialista.

Per il bambino diabetico è importante porre attenzione al rispetto degli orari di consumazione dei pasti e al consumo dei carboidrati proposti, perché la dieta si basa su pasti frazionati. In caso di rifiuto (es. il bambino non mangia la pasta perché non gradita) è necessario offrire in sostituzione pane, crackers o una banana, in modo da garantire l'apporto nutrizionale previsto dalla scheda terapeutica.

I carboidrati si differenziano anche in base al valore di Indice Glicemico: tale valore esprime la relazione fra tipologia di carboidrato e il livello di glucosio nel sangue dopo il pasto che questo determina. Tale parametro è influenzato dalla composizione chimica degli alimenti, dalla quantità di fibra presente nell'alimento, dai metodi e tempi di cottura, dall'assunzione contemporanea di grassi e di proteine. Si consiglia di evitare i carboidrati a rapido assorbimento quali yogurt, budino, gelato, dessert vari, succhi di frutta ecc.

Le patate non appartengono alla categoria delle verdure e quindi, se presenti nel pasto, non devono essere associate a pane e devono essere accompagnate sempre da una porzione di verdura.

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

23

REFEZIONE SCOLASTICA

I principali riferimenti in materia di appalti pubblici per il servizio di ristorazione scolastica sono i seguenti:

1] CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI RELATIVI A LAVORI, SERVIZI E FORNITURE IN ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE 2004/17/CE e 2004/18/CE

Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163; si tratta del corpus normativo di riferimento per gli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture. Ai sensi dell'art. 2, comma 1 del codice "L'affidamento e l'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l'affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice".

La disposizione di cui al comma 2 prevede tuttavia che il principio di economicità possa essere subordinato entro i limiti in cui sia espressamente consentito dalle norme vigenti e dal Codice, "... ai criteri, previsti dal bando, ispirati a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile". Il D.Lgs. 163/2006 pertanto, nel sancire il principio generale che nelle procedure di affidamento siano sempre garantiti i principi di economicità, efficacia e libera concorrenza, riconosce la possibilità che siano valorizzati i temi sociali, di tutela della salute e dell'ambiente e di promozione dello sviluppo sostenibile.

L'aggiudicazione degli appalti aventi per oggetto i servizi di ristorazione scolastica rientra nella fattispecie di cui all'art. 20 del codice ed è pertanto disciplinata esclusivamente dall'art. 68 (specifiche tecniche), dall'art. 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento) e dall'art. 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati);

2] DECRETO 25 LUGLIO 2011 - 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 (G.U. N. 220 del 21.09.2011)

Con questo decreto sono stati adottati i "criteri ambientali minimi" che possono essere inseriti negli atti relativi agli appalti per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari. In sintesi vengono riportate delle indicazioni generali volte ad indirizzare l'amministrazione appaltante alla razionalizzazione dei consumi e degli acquisti e vengono fornite "... le "considerazioni ambientali" propriamente dette, collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, caratteristiche tecniche premianti collegate alla modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto) volte a qualificare ambientalmente sia le forniture che gli affidamenti lungo l'intero ciclo di vita ambientale" (dal sito internet del Ministero dell'Ambiente, sezione GPP - acquisti verdi della P.A.).

C] DIETA PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO

Il lattosio è lo zucchero contenuto nel latte. Prima di essere assorbito e utilizzato dall'organismo il lattosio deve essere scomposto nelle sue componenti, il glucosio e il galattosio. Per effettuare questa operazione è necessario un enzima chiamato lattasi. Se l'organismo non produce sufficienti quantità di lattasi una parte del lattosio può non essere digerito. Una scarsa produzione di lattasi non implica però necessariamente l'intolleranza al lattosio, pertanto, questa intolleranza può essere ridotta attraverso la graduale reintroduzione nella dieta dei cibi contenenti lattosio.

La sintomatologia è dose-dipendente: maggiore è la quantità di lattosio ingerita, più evidenti sono i sintomi, che possono includere flatulenza, diarrea, gonfiore e dolori addominali.

In caso di diagnosi di intolleranza al lattosio non è sempre necessario eliminare i prodotti che lo contengono, a volte è possibile individuare la quantità di lattosio che può essere tollerata senza scatenare sintomi.

In caso di intolleranza lieve l'assunzione di modeste quantità di latte insieme ai cibi in grado di rallentare il transito intestinale migliora la tollerabilità, così anche la sostituzione di prodotti freschi con quelli fermentati (es. yogurt), l'assunzione di latte povero di lattosio o il consumo di alcuni formaggi a bassissimo contenuto di lattosio (es. formaggi stagionati, parmigiano, grana).

Se l'intolleranza è grave è importante fare attenzione e leggere accuratamente le etichette degli alimenti: il lattosio, infatti, è utilizzato in molti cibi pronti come ingrediente o additivo alimentare.

La dieta per soggetti intolleranti al lattosio consta nell'eliminazione di tutti i prodotti contenenti latte o suoi derivati. A causa della sua transitorietà e sintomatologia dose-dipendente, però, è molto difficile stabilire una dieta uguale per tutti perciò si suggerisce massima attenzione e una valutazione caso per caso. Il piano di autocontrollo (reg. CE 852/04) dovrà prevedere idonee procedure relativamente alla preparazione/trasporto/somministrazione e confezionamento di "diete speciali", per evitare possibili contaminazioni crociate e/o errori nelle procedure.



Diete speciali

- garantire diete speciali per patologie specifiche;
- formazione specifica del personale;
- rispetto delle procedure di preparazione e somministrazione del pasto.

3] LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Conferenza Unificata - Provvedimento 29 aprile 2010 - Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131 (G.U. n. 134 del 11-6-2010).

Si tratta di un documento elaborato da un gruppo tecnico istituito presso la Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali pro tempore, rivolto a tutti gli operatori della ristorazione collettiva, che focalizza l'attenzione su alcuni aspetti sostanziali, al fine di fornire a livello nazionale indicazioni per migliorare la qualità nei vari aspetti, in particolare quello nutrizionale. "Esso contiene indicazioni per organizzare e gestire il servizio di ristorazione, per definire il capitolato d'appalto e fornire un pasto adeguato ai fabbisogni per le diverse fasce di età, educando il bambino all'acquisizione di abitudini alimentari corrette." Di particolare interesse il capitolo 6 nel quale vengono fornite utili indicazioni per la predisposizione dei capitolati speciali di appalto.

CRITERIO DI SELEZIONE DELL'OFFERTA (ART. 81 D.LGS. N. 163/2006)

- PREZZO PIÙ BASSO
- OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

Nonostante l'art. 81 del D.Lgs. n. 163 preveda una sostanziale equiparazione tra i criteri di selezione dell'offerta rimettendo la scelta del criterio alla stazione appaltante, è indubbio che la medesima dovrà procedere alla scelta del criterio in relazione "alle caratteristiche dell'oggetto". Per il servizio di ristorazione scolastica l'oggetto del contratto è generalmente molto articolato, per cui è necessario valutare diversi elementi, anche qualitativi.

Il criterio da adottare sarà quindi quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, che prevede la valutazione sia dell'elemento "prezzo" che dell'elemento "qualità".

Si aggiunga inoltre che l'art. 59, comma 4 della Legge 23 dicembre 1999 n. 488 ("Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato") impone l'uso quotidiano di prodotti biologici agli enti che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere, stabilendo che: "Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti..."

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione

ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

4] CRITERIO DELL'OFFERTA "ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA"

In linea con le indicazioni del PAN GPP al fine di tenere nel massimo conto gli aspetti della sostenibilità (ambientali, economici e sociali) la forma di aggiudicazione preferibile è quella dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dal Codice dei Contratti Pubblici. Tale sistema consente di qualificare ulteriormente l'offerta rispetto a quanto indicato come requisito base attribuendo un punteggio tecnico a prestazioni ambientali e, ove possibile, sociali, più elevate, tipiche di prodotti meno diffusi e talvolta più costosi, senza compromettere l'esito della gara. In questo modo si favorisce e si premia l'innovazione e il miglioramento socio ambientale del mercato. Tenuto conto delle indicazioni della Commissione europea mirate a fornire al mercato un segnale adeguato, per questa specifica categoria di servizi e prodotti, è opportuno che le stazioni appaltanti assegnino ai criteri premianti punti in misura non inferiore al 30% del punteggio totale.

FORNITURE, SERVIZI E SPENDING REVIEW

"In considerazione di quanto previsto dell'art. 1, comma 449 della Legge n. 296/2006, per appalti di importo pari o superiore alla soglia di rilievo comunitario, gli enti locali possono ricorrere alle convenzioni CONSIP S.p.A., ovvero ne utilizzano i parametri di prezzo-qualità come limiti massimi per la stipulazione dei contratti."

D.L. 7.5.2012, N. 52 CONVERTITO IN LEGGE 6.7.2012, N. 94

D.L. 6. 7.2012, N. 95 CONVERTITO IN LEGGE 7.8.2012, N. 135

Dal 7 luglio 2012, gli enti locali sono tenuti, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario, a fare ricorso al mercato elettronico della Pubblica Amministrazione.

I contratti stipulati in violazione degli obblighi di cui all'art. 26, comma 3, della legge 488/1999 e quelli stipulati in **violazione agli obblighi di approvvigionarsi attraverso gli strumenti di acquisto CONSIP S.p.A.** sono **nulli, costituiscono illecito disciplinare e sono causa di responsabilità amministrativa.**

Ai fini della determinazione del danno erariale si tiene anche conto della differenza tra il prezzo, ove indicato, dei citati strumenti di acquisto e di quello indicato in contratto.

"Le amministrazioni pubbliche che abbiano validamente stipulato un contratto di fornitura o di servizi hanno diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da CONSIP S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da CONSIP S.p.A., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488".

2.2 La gestione del servizio

La ristorazione scolastica prevede il coinvolgimento di molti soggetti con ruoli, responsabilità e competenze diverse che sono chiamati ad interagire. Tutti questi soggetti, nell'ambito delle loro competenze e conoscenze debbono dare il loro fattivo contributo al miglioramento continuo della qualità del servizio. Spetta all'ente gestore definire le caratteristiche dell'offerta del servizio; tale definizione porta inevitabilmente con sé la definizione di una chiara politica di investimento. È altresì necessario definire il tipo di gestione che si vuole adottare per il servizio. In estrema sintesi:

GESTIONE DIRETTA	GESTIONE INDIRECTA	GESTIONE MISTA
Il soggetto titolare del servizio gestisce tutte le fasi dello stesso	Il soggetto titolare del servizio affida a terzi tutte le fasi del servizio	Il soggetto titolare del servizio affida a terzi solo alcune fasi del servizio

Tabella 6

Modelli di gestione del servizio di ristorazione

FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
 PRODUZIONE DEI PASTI
 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
 PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
 PRODUZIONE E TRASPORTO DEI PASTI
 PRODUZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

POSSIBILI TIPOLOGIE

1] FORNITURA DELLE SOLE DERRATE ALIMENTARI NECESSARIE ALLA PRODUZIONE DEI PASTI

In questo caso si richiede al terzo di provvedere al solo acquisto e consegna ai centri di produzione comunali delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, con le modalità previste dal c.s.a. I prodotti alimentari (e non) vengono presi in consegna dal personale di cucina che provvede al successivo stoccaggio.

2] SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI

(acquisizione derrate, preparazione pasti in centro/centri di cottura esterni, veicolazione ai terminali, porzionatura, distribuzione, pulizie locali ed attrezzature). In questo caso, al terzo vengono affidate diverse attività, tutte comunque direttamente riconducibili all'esercizio della ristorazione scolastica.

3] AFFIDAMENTO IN GESTIONE DI VARIE ATTIVITÀ ANCHE NON DIRETTAMENTE INERENTI IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

(acquisizione derrate, preparazione pasti, eventuale loro veicolazione ai terminali, porzionatura, distribuzione, pulizie locali ed attrezzature, altre attività aggiuntive (es.: contabilizzazione pasti), organizzazione e direzione attività dei dipendenti, gestione centri di cottura comunali, tenuta dei registri contabili e fiscali, adeguamento e messa a norma delle strutture/attrezzature e impianti, manutenzione ordinaria e straordinaria).

4] REALIZZAZIONE DI CENTRI DI COTTURA E LORO GESTIONE

In caso di servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati è opportuno distinguere tre differenti tipologie di produzione/confezionamento:

1. **"a legame fresco – caldo"**: immediatamente dopo la cottura, i pasti vengono confezionati e successivamente mantenuti ad una temperatura di 65°C. I pasti vengono quindi trasportati alle unità terminali di distribuzione in contenitori termici. Tali contenitori sono realizzati in modo che la temperatura del cibo, al momento della distribuzione, non scenda mai al di sotto della temperatura di sicurezza. L'intervallo di tempo tra il confezionamento dei pasti ed il loro consumo deve essere il più ridotto possibile.
2. **"a legame refrigerato"** – "cook and chill": dopo la cottura i pasti sono rapidamente raffreddati nei centri di produzione e mantenuti a temperatura compresa tra 0°C e 4°C. I pasti sono conservati a temperatura controllata/refrigerata (max 5 gg.) e consumati previo rinvenimento.
3. **"a legame surgelato"** – "cook and freeze": dopo la cottura, i pasti sono rapidamente portati a temperatura inferiore a -18°C. Il trasporto alle unità terminali di distribuzione si attua con speciali mezzi frigoriferi certificati, tali da mantenere la "catena del freddo" e il consumo avviene previo rinvenimento.

MONTE ORE DEL PERSONALE

Per quanto attiene il monte ore del personale di mensa (cuochi, aiuto cuochi e addetti ai servizi di mensa) da impiegare per lo svolgimento del servizio di ristorazione – produzione dei pasti – si possono tenere presente le indicazioni riportate nella seguente tabella (trattasi di indicazioni di massima):

CUCINE DI PICCOLE E MEDIE DIMENSIONI, CON PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, RIPRISTINO DELLA/E SALA/E, LAVAGGIO STOVIGLIE E RIPRISTINO DELLA CUCINA	MONTE ORE
50 / 100 utenti, cottura e distribuzione in un'unica sala	8 / 12
50 / 100 utenti, cottura e distribuzione in 3 / 4 locali	10 / 14
120 / 200 utenti, cottura e distribuzione in un'unica sala	12 / 14
120 / 200 utenti, cottura e distribuzione in 4 / 6 locali	14 / 20
250 / 500 utenti, cottura e distribuzione di 100/200 pasti e veicolazione in tre diversi plessi di 50/100 pasti	15 / 26
Distribuzione nei plessi esterni con lavaggio stoviglie e ripristino in sala	4 / 8
Trasporto	2
LABORATORI DI PRODUZIONE DI PASTI TRASPORTATI, CON PREPARAZIONE, COTTURA, CONFEZIONAMENTO IN CONTENITORI, PORZIONAMENTO, RIPRISTINO CUCINE E LOCALI	
Pasti 600	24 / 30
Pasti 800 / 1600	+ 8 ore ogni 200 pasti
Pasti 1800 / 3000	+ 6 ore ogni 200 pasti
Pasti 3200 / 5000	+ 4 ore ogni 200 pasti
DISTRIBUZIONE NEI PLESSI ESTERNI CON PREPARAZIONE DEI TAVOLI, SOMMINISTRAZIONE, RIPRISTINO LOCALI E LAVAGGIO STOVIGLIE	
Per 50 pasti	4
Per 100 pasti	6
Per 150 pasti	9
Per 200 pasti	15
Per 300 pasti	18
VEICOLAZIONE DEI PASTI	
500 pasti con 3 consegne	4
1000 pasti con 6 consegne	6

Tabella 7
Monte ore per pasti prodotti giornalmente

ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI ALLE MENSE TERMINALI

In caso di servizio con pasti veicolati da centro di cottura esterno, sarà necessario prevedere in capitolato regole precise in materia di consegna e di orario, sia a garanzia della salute degli utenti, sia del buon andamento del servizio. In particolare, si stabilirà che i pasti siano consegnati a cura dell'appaltatore direttamente all'interno dei locali di mensa. Tra il momento conclusivo della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un lasso di tempo prefissato (di solito non superiore a 45/60 minuti).

Dovranno comunque essere stabiliti in capitolato gli orari precisi di consegna dei pasti alle scuole (diversificati per ordine di scuola e tenuta presente l'organizzazione della didattica) fissando comunque un tempo "limite" per la consegna (es: "non più di 20 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici e comunicato all'appaltatore all'inizio dell'anno scolastico").

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI ED IMPIANTI

È senz'altro possibile inserire nel capitolato speciale d'appalto uno o più articoli relativi alle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti, attrezzature ed arredi di mensa.

Innanzitutto, in sede di avvio del servizio, dovrà essere redatto in contraddittorio con la società appaltatrice un verbale di consegna dei locali di mensa descrittivo anche dei relativi impianti che vengono consegnati alla ditta appaltatrice a titolo di comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto. Il verbale di consegna sarà integrato con l'inventario delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti nei locali.

L'appaltatore dovrà impegnarsi a mantenere in buono stato i locali e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni nè agli stessi nè agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi senza previa autorizzazione dell'appaltante.

Nell'ambito dell'inventario, l'elencazione delle attrezzature di cucina dovrà riportare la marca, il modello, la data di installazione e dovrà essere cura dell'appaltatore redigere apposito elenco con l'indicazione delle attrezzature, via via sostituite/integrate nel corso dell'appalto.

I locali di mensa oggetto di consegna dovranno essere utilizzati dall'appaltatore esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal c.s.a. La destinazione d'uso dei locali non dovrà essere in alcun modo mutata dall'appaltatore.

Circa le manutenzioni, sarà possibile prevedere l'obbligo contrattuale per l'appaltatore di effettuare, a propria cura e spesa, le manutenzioni prescritte dal capitolato, ad esempio:

- manutenzione ordinaria dei locali di mensa (cucine, refettori, dispense, ecc.) e degli impianti annessi;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, impianti e degli arredi presenti nei locali di mensa ivi compresa la loro sostituzione.

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dovranno essere effettuati secondo delle specifiche tecnico-operative che andranno previste in uno specifico "allegato tecnico" al capitolato.

La data di esecuzione e la descrizione degli interventi dovranno essere annotate su appositi registri, depositati presso la mensa e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'appaltante. Al verificarsi di guasti l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese (e immediatamente) agli interventi posti a suo carico e l'appaltante potrà richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine anche relativamente alla sicurezza.

Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, fatte salve eventuali integrazioni apportate nel corso dell'appalto. I locali ed i beni dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, fatta salva la normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti saranno acquisiti al patrimonio dell'appaltante.

CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'ente appaltante dovrà vigilare sul servizio per tutta la sua durata con le modalità ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite a cura del personale dipendente dall'appaltante ovvero a cura di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il medesimo, nonché mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel capitolato e mediante i genitori componenti della Commissione Mensa (se tale organo è presente).

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore sarà tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare, si possono delineare tre tipi di controllo:

- *controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti dell'appaltante o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle merci e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato d'appalto e relativi allegati (menù, tabelle merceologiche, ecc.); il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (in tale tipo di controllo può rientrare anche la visita al centro di produzione dei pasti dell'appaltatore, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa); l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli operatori alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità*

di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento, la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;

- *controllo igienico-sanitario, svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle merci fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'appaltatore;*
- *controllo sull'andamento complessivo del servizio, svolto dai componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita: detti rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperatura, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e sull'andamento complessivo del servizio. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa dovranno necessariamente comunicare gli esiti dei controlli agli uffici dell'appaltante che si occupano del servizio di ristorazione scolastica. Le eventuali contestazioni all'appaltatore per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mossi solo ed esclusivamente dall'appaltante.*

Qualora, in esito ai controlli effettuati, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal capitolato, l'appaltante procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale osservando la procedura di cui alla pagina seguente.

CONTESTAZIONE DI IRREGOLARITÀ E IRROGAZIONE DELLE PENALITÀ

Il capitolato speciale d'appalto dovrà prevedere un articolo relativo alle modalità di contestazione di eventuali irregolarità.

Ogni irregolarità eventualmente rilevata dovrà essere formalmente contestata all'appaltatore, per metterlo a conoscenza di quanto riscontrato e consentire il rispetto del contraddittorio. Nella contestazione si descriverà l'anomalia accertata fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia, dati relativi all'accertatore, ecc.). Dovranno essere indicate le norme contrattuali che si assumono violate e dovrà essere assegnato un termine all'appaltante per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Il capitolato speciale d'appalto dovrà contenere un'elencazione delle varie possibili fattispecie di violazione contrattuale con indicazione delle relative penalità applicabili.

Esempio:

- *accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per i prodotti alimentari utilizzati/forniti e/o per i pasti prodotti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche;*
- *mancato rispetto dell'orario previsto per la consumazione del pasto da parte degli utenti;*
- *produzione/fornitura/utilizzo di pasti/prodotti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal capitolato o di pasti/prodotti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto stabilito dal capitolato;*
- *produzione/fornitura di pasti/prodotti in numero inferiore a quanto necessario, non seguita da immediata produzione/reintegrazione;*
- *utilizzo non autorizzato di personale in misura ridotta rispetto alla consistenza risultante dagli impegni contrattuali (in termini di numero di unità lavorative e/o di monte-ore di lavoro settimanale);*
- *mancata o ritardata sostituzione di personale assente;*
- *utilizzo di personale privo in tutto o in parte dei requisiti richiesti dal capitolato;*

- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ prodotti, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.;
- variazione non autorizzata delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero;
- ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate;
- non corretta gestione delle procedure di autocontrollo.

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CONTENUTI DI MASSIMA:

Finalità del servizio di ristorazione scolastica e presupposti necessari alla sua attivazione: indicare gli scopi che si prefigge il servizio e rendere noti eventuali presupposti e condizioni perché il medesimo possa essere attivato.

Principi che presidono all'erogazione del servizio: ribadire e richiamare sinteticamente i principi, le regole e gli impegni stabiliti nella Carta del Servizio.

Caratteristiche essenziali del servizio: elencare le modalità di gestione del servizio, i luoghi di erogazione del medesimo, ecc..

Tariffe: indicare i criteri di determinazione delle stesse.

Soggetti coinvolti nel processo di erogazione del servizio e declaratoria dei relativi ruoli (Comune, Azienda per i Servizi Sanitari, Aziende appaltatrici, ecc.).

Composizione e compiti della Commissione Mensa.

DALLE LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

“La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa;
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte. È auspicabile l'evoluzione del ruolo della Commissione mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola.

Operatività e funzionalità della Commissione mensa vanno definite da un regolamento locale, redatto dal Comune, che ne fissi le linee di intervento e definisca i rapporti tra la Commissione stessa e gli enti istituzionali nelle diverse singole realtà.

Il corpo docente o chi assiste al pasto deve essere maggiormente coinvolto negli interventi per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e delle famiglie.

È opportuno prevedere interventi di formazione e aggiornamento per tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti”.

Esempio di articolo del regolamento del servizio di ristorazione scolastica che illustra le competenze della Commissione Mensa:

Competenze della Commissione Mensa:

“La Commissione Mensa svolge, nell'interesse degli utenti e di concerto con l'Amministrazione Comunale, attività:

- di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dall'utenza;
- di verifica della qualità del servizio ed in particolare del gradimento attraverso le schede di valutazione predisposte d'intesa con l'Amministrazione Comunale e l'Azienda per i Servizi Sanitari utilizzabili presso le singole mense nonché presso i centri di preparazione e confezionamento dei pasti delle ditte appaltatrici;
- di promozione e realizzazione di iniziative di educazione alimentare insieme all'Azienda per i Servizi Sanitari, all'Amministrazione Comunale e alle Istituzioni Scolastiche;
- di raccolta delle valutazioni espresse da comitati spontanei formati dai genitori e conseguente sottoposizione delle stesse all'attenzione dell'Amministrazione Comunale;
- consultive nei confronti dell'Amministrazione Comunale per quanto riguarda le variazioni del menù, gli orari, le modalità di erogazione del servizio, le tariffe e le proposte di modifica del presente Regolamento;
- di vigilanza sul rispetto dei capitolati d'appalto da parte delle Ditte cui sia affidata in tutto o in parte l'esecuzione del servizio;
- di proposta all'Amministrazione Comunale in ordine al funzionamento del servizio, al suo miglioramento e ad iniziative di educazione alimentare nelle scuole;
- di verifica dello stato di attuazione delle proposte avanzate ed approvate in sede di riunioni della Commissione.

Il componente della Commissione Mensa può:

- controllare che il locale di refettorio (e il relativo arredo) sia mantenuto pulito e venga garantito un buon ricambio d'aria prima della distribuzione del pranzo;
- verificare il rispetto del menù giornaliero e delle eventuali diete speciali (previste per motivi sanitari, religiosi o etici);
- controllare le porzioni erogate sotto il profilo quantitativo, verificando che non siano manifestamente in eccesso o in difetto rispetto a quanto previsto;
- assaggiare il pasto (porzione assaggio distribuita dal personale di cucina) in spazio distinto e separato, al momento della distribuzione, per verificarne la rispondenza ai requisiti previsti per la parte rilevabile dall'esame gustativo;
- verificare la consistenza numerica dell'organico addetto al servizio rispetto a quanto previsto dall'organizzazione dei servizi e dai capitolati d'appalto;
- osservare il comportamento degli addetti al servizio nei confronti degli utenti;
- osservare i comportamenti dei commensali e il funzionamento del servizio al fine di raccogliere dati e contribuire a rilevare e segnalare la qualità complessiva dell'evento “pasto” sotto il profilo socio – educativo, verificando altresì l'appetibilità del cibo, il gradimento delle singole portate (e quindi il gradimento del menù da parte dei piccoli utenti), la presentazione dei piatti (aspetto e servizio) e ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento della mensa.

PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti biologici sono regolati dalla normativa dell'Unione Europea Reg. (CE) n. 834/2007 e successive modificazioni ed integrazioni) e sono sottoposti ai controlli da parte degli Enti competenti.

Il regolamento:

- *“fornisce la base per lo sviluppo sostenibile della produzione biologica e, nel contempo, assicura l'efficace funzionamento del mercato interno, garantisce una concorrenza leale, assicura la fiducia dei consumatori e ne tutela gli interessi” (art. 1, comma 1);*
- *stabilisce obiettivi e principi comuni per rafforzare le norme concernenti tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici nonché il loro controllo e l'uso di indicazioni riferite alla produzione biologica nell'etichettatura e nella pubblicità;*
- *si applica ai seguenti prodotti provenienti dall'agricoltura, inclusa l'acquacoltura, qualora siano immessi sul mercato o siano destinati a essere immessi sul mercato:*
 - a) *Prodotti agricoli vivi o non trasformati;*
 - b) *Prodotti agricoli vivi destinati a essere trasformati;*
 - c) *Mangimi;*
 - d) *Materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione;*
- *si applica a qualsiasi operatore che esercita attività in qualunque fase della produzione, preparazione e distribuzione relative ai prodotti di cui sopra.*

Ai sensi dell'art. 4 del Regolamento *“La produzione biologica si basa sui seguenti principi”:*

a) *la progettazione e la gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:*

- i) *utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;*
- ii) *praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;*
- iii) *escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;*
- iv) *si basano su valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione;*

b) *la limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni.*

Qualora fattori di produzione esterni siano necessari ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati di cui alla lettera a), essi si limitano a:

- i) *fattori di produzione provenienti da produzione biologica;*
 - ii) *sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;*
 - iii) *concimi minerali a bassa solubilità;*
- c) *la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica ai casi eccezionali in cui:*
- i) *non esistono le pratiche di gestione appropriate; e*
 - ii) *non sono disponibili sul mercato i fattori di produzione esterni di cui alla lettera b); o*
 - iii) *l'uso di fattori di produzione esterni di cui alla lettera b) contribuisce a creare un impatto ambientale inaccettabile;*

d) *l'adattamento ove necessario, nel quadro del presente regolamento, delle norme che disciplinano la produzione biologica per tener conto delle condizioni sanitarie, delle diversità climatiche regionali e delle condizioni locali, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche”.*

PRODOTTI DOP (DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA)

Reg. (CE) n. 510/06

Con il termine “DOP” si indicano i prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani.

Tra i prodotti DOP del FVG ricordiamo: il prosciutto crudo di San Daniele, il formaggio Montasio e l'olio d'oliva Tergeste.

I PRODOTTI IGP (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA)

Reg. (CE) n. 510/06

Il termine “IGP” è relativo al nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata. In regione FVG il prodotto IGP è il prosciutto affumicato di Sauris.

PRODOTTI TRADIZIONALI D.M. 18.07.2000

Con il termine “prodotti tradizionali” si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Nella Regione FVG sono stati registrati oltre 150 prodotti tradizionali.

IL MARCHIO COLLETTIVO “AGRICOLTURA AMBIENTE QUALITÀ” (AQUA)

Istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia con la legge regionale del 13 agosto 2002, n. 21 nel 2002, è una certificazione volontaria di garanzia di qualità dei prodotti. La concessione del marchio AQUA è rilasciata ai prodotti agricoli, zootecnici, ittici e silvopastorali, sia freschi che trasformati, nonché alle produzioni ottenute utilizzando le metodologie riconducibili alle misure agroambientali attuate secondo le disposizioni vigenti in materia di agricoltura ecocompatibile, che si distinguono dagli altri prodotti della stessa categoria per sistema di produzione, di lavorazione e per altre intrinseche caratteristiche, offrendo particolari garanzie qualitative a tutela della salute del consumatore e dell'immagine del prodotto.

“Con Decreto del Direttore generale dell'ERSA n. 138 del 27 settembre 2012 è stato approvato il nuovo Regolamento d'uso ed adottato il nuovo logo per il marchio AQUA.

Con decreto del Direttore generale dell'ERSA n. 160 del 12 novembre 2012 è stato introdotto un regime transitorio per i soggetti attualmente concessionari del marchio. In virtù di tale regime sarà consentito, agli attuali concessionari del marchio AQUA, l'utilizzo del marchio fino all'entrata in vigore del nuovo disciplinare tecnico per il prodotto di riferimento. Salvo eventuali proroghe, il periodo transitorio si concluderà in ogni caso il 31 dicembre 2013”

FILIERA CORTA

Filiera corta è un sistema commerciale che prevede la riduzione dei passaggi intermedi che i prodotti alimentari compiono dal produttore al consumatore finale.

CHILOMETRO ZERO

L'espressione "chilometro zero" identifica la brevità del percorso che il prodotto deve compiere dal luogo di produzione a quello di consumo.

Art. 2, comma 1 D.Lgs. n. 163/06 "Codice dei contratti pubblici": "L'affidamento e l'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, ai sensi del presente codice, deve garantire la qualità delle prestazioni e svolgersi nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza; l'affidamento deve altresì rispettare i principi di libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nonché quello di pubblicità con le modalità indicate nel presente codice".

Si precisa che l'inserimento in capitolato di clausole che prevedano esclusivamente la fornitura di prodotti locali o che penalizzino i concorrenti solo sulla base della distanza che devono percorrere per fornire i beni non sembra rispondere ai principi di correttezza, libera concorrenza, parità di trattamento, trasparenza di cui all'art. 2, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006.

La valorizzazione del prodotto "locale" può tuttavia essere perseguita in sede di disciplinare di gara con la predisposizione di un "meccanismo premiale" per le aziende che si impegnino a fornire prodotti locali.

RIFERIMENTI:

Legge regionale 17 febbraio 2010, n. 4 - Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali.

Art. 2

(Impiego dei prodotti agricoli regionali nei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti Pubblici)
"1. Anche al fine di ridurre i consumi energetici e le emissioni inquinanti connesse al trasporto dei prodotti, negli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti agricoli e agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva può costituire titolo preferenziale per l'aggiudicazione l'utilizzo di prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

2. L'utilizzazione di prodotti agricoli regionali nella preparazione dei pasti forniti dai gestori dei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici risulta espressamente attraverso l'impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei servizi".

Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata Intesa 29 aprile 2010, n. 2) - sezione "Criteri e indicazioni per la definizione del capitolato:

"Va precisato che, nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equosolidale. L'obiettivo è quello di avere un organico rapporto tra qualità e prezzo, nel sistema complessivo dei requisiti di qualità totale del pasto e del servizio. La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:

- *alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali..."*

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

La "Carta Italiana dei criteri del commercio equo e solidale" definisce il Commercio Equo e Solidale "un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica". Si tratta dunque di un diverso tipo di commercio in cui tutti i soggetti coinvolti lungo la filiera produttiva (dall'origine alla distribuzione) si impegnano per garantire il rispetto dei principi base di equità, trasparenza, rispetto delle persone e dell'ambiente.

Le pubbliche amministrazioni e in genere gli acquirenti istituzionali possono dare il loro contributo allo sviluppo sostenibile attraverso politiche e pratiche di acquisti pubblici solidali.

I CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI di cui al DM 25 luglio 2011 prevedono espressamente la possibilità per la stazione appaltante di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a fornire prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero e caffè) che provengano da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborata ed approvata da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO.

Naturalmente la stazione appaltante potrà scegliere di quali prodotti Fair Trade approvvisoriarsi attribuendo anche punteggi diversi per tipologia di prodotto. Sarà necessario acquisire la dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dei prodotti dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti, così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

APPROFONDIMENTI E ALLEGATI

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

40

3.1 Determinanti sociali

Il servizio di refezione scolastica, per le sue caratteristiche organizzative, rappresenta per l'infanzia e l'adolescenza un importante strumento di prevenzione degli effetti avversi sulla salute causati da abitudini alimentari inadeguate. In questo contesto viene assicurato il rispetto dei particolari fabbisogni nutrizionali dell'età evolutiva e allo stesso tempo vengono sviluppate abitudini e comportamenti protettivi per la salute in grado di persistere fino all'età adulta. L'utilizzo di alimenti di alta qualità nutrizionale per la preparazione dei pasti garantisce effetti positivi sul benessere e sul miglioramento della resa scolastica.

I profondi cambiamenti che incidono sull'intero tessuto sociale, economico e ambientale si possono ripercuotere direttamente e indirettamente anche sulla fruizione e sul ruolo di questo servizio. L'Organizzazione Mondiale della Sanità, nel documento "Salute in tempi di crisi economica globale: implicazioni per l'OMS Regione Europa", sottolinea come a seguito della crisi globale si osservi nelle fasce più deboli della popolazione una riduzione dei comportamenti salutari che si manifesteranno in termini negativi sull'outcome di salute negli anni successivi. Per quanto riguarda gli aspetti inerenti l'alimentazione viene evidenziato il rischio di incorrere in carenze di micronutrienti e anemie. L'Organizzazione Mondiale della Sanità ricorda come alcuni paesi europei si impegnino particolarmente per mantenere vive la coesione e la protezione sociale, soprattutto al fine di tutelare le fasce più deboli come l'infanzia e gli anziani. Secondo i dati dell'ultimo report Istat sulla povertà in Italia (2011) l'11,1% delle famiglie è relativamente povero (per un totale di 8.173.000 di persone) e il 5,2% lo è in termini assoluti (3.415.000 di persone). La soglia di povertà relativa, per una famiglia di due componenti, è pari a 1.011,03 euro. Peggiora soprattutto la condizione delle famiglie con un figlio minore, sia in termini di povertà relativa (dall'11,6% al 13,5%), che di povertà assoluta (dal 3,9% al 5,7%). In Friuli Venezia Giulia, l'incidenza della povertà relativa è inferiore alla media nazionale: nel 2010 il 5,4% delle famiglie residenti nella regione si collocava sotto la linea di povertà relativa. Nel quadro complessivo, si può comunque osservare che anche il Friuli Venezia Giulia, benché si ponga nel gruppo delle regioni meno povere, non è esente da segnali di povertà e impoverimento e si registrano alcuni fattori che possono aggravarla. Uno di questi è la ridotta composizione dei nuclei familiari, cui si associa una crescente conflittualità interna che contribuisce a ridurli ulteriormente. Questo indebolisce uno dei tradizionali "ammortizzatori" sociali del nostro Paese e della nostra regione, che garantisce sostegni materiali e morali fondamentali per le persone. Ad esso si accompagna la bassa natalità, che va ad impoverire la regione della sua risorsa fondamentale. Anche il fatto che la quota di reddito da lavoro dipendente in regione risulti più elevata rispetto a quella nazionale costituisce motivo di preoccupazione in quanto evidenzia la vulnerabilità della popolazione regionale rispetto alle dinamiche sempre più turbolente del mercato del lavoro.

La difficile condizione economica in cui versano molte famiglie italiane è determinabile anche da fenomeni che negli ultimi anni hanno assunto particolare rilevanza: è paradigmatica, ad esempio, la questione delle morosità nel pagamento delle tariffe del servizio di ristorazione scolastica.

I motivi di tale fenomeno (in espansione) vanno ricercati nella difficoltà che molte famiglie incontrano nel far quadrare il bilancio familiare a causa di eventi che incidono sulla capacità personale di produrre reddito (perdita del lavoro, malattia, altre situazioni di disagio personale o familiare).

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Var.% 2011/2010
Friuli Venezia Giulia	9,2	5,3	7,2	n.r.	n.r.	6,4	7,8	5,6	5,4	-3,5%
Italia	10,6	11,7	11,1	11,1	11,1	11,3	10,8	11	11,1	-0,9%

Le Amministrazioni Locali che istituzionalmente gestiscono il servizio di mensa scolastica, si trovano nella difficile condizione di dover garantire e gestire politiche di *welfare* che appaiono oggi sempre meno sostenibili a causa della difficile congiuntura economica che impone, a livello centrale e locale, di adottare rigorosi sistemi di controllo e limitazione della spesa. Il costo della mensa scolastica rappresenta certamente per molte famiglie (soprattutto per quelle in cui ci sono più figli) una delle voci di spesa più rilevanti; per questo molti Comuni adottano scelte tariffarie caratterizzate da:

- 1) un livello di copertura che lascia a carico dell'Amministrazione una percentuale (in certi casi anche molto elevata) dei costi generali del servizio di mensa;
- 2) la previsione nella struttura tariffaria di differenziazioni (sconti) basate sulla valutazione della situazione reddituale-patrimoniale del nucleo familiare (ISEE) e/o del numero di figli presenti nel nucleo familiare (sconti per fratelli);
- 3) la previsione di svariate forme di sostegno alle famiglie, finanziate direttamente o indirettamente (intervento dell'assistenza sociale, stanziamenti regionali/statali per interventi di sostegno alle famiglie, ecc.).

Tabella 8
Povertà relativa in Italia e in Friuli Venezia Giulia, anni 2003-2011 (% di famiglie povere sul totale delle famiglie residenti)

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

41

Soprattutto in un momento come l'attuale, la sostenibilità dell'intervento assistenziale e in generale la possibilità di mantenere un livello tariffario tollerabile per le famiglie dipendono dalla capacità delle Amministrazioni di operare delle scelte mirate circa la spesa generale finanziabile ma, prima di tutto e nello specifico, di intervenire con decisione nei confronti di quelle fasce di utenti che si sottraggono al dovere di provvedere al pagamento delle tariffe pur non versando in una condizione di disagio, riuscendo in alcuni casi anche a fruire indebitamente delle agevolazioni tariffarie.

E' quindi onere delle Amministrazioni implementare una rete di controlli e verifiche rigorose sulla effettiva sussistenza del diritto alle agevolazioni tariffarie concesse, al fine di reprimere comportamenti che danneggiano l'interesse generale.

Di fronte a casi di morosità "conclamata" diversi sono gli atteggiamenti posti in essere da vari Comuni italiani: da misure draconiane (quali la sospensione del diritto al pasto per i bambini i cui genitori non risultano avere provveduto a pagare i pasti consumati) che finiscono per colpire in primis il soggetto più incolpevole ed indifeso (il minore), ad interventi di sensibilizzazione, fino a politiche di riallocazione delle risorse di bilancio.

È necessario ricordare che il "tempo mensa" rientra a tutti gli effetti nell'orario scolastico costituendo parte integrante dell'attività educativa e che il diritto all'istruzione è garantito dalla costituzione Italiana.

Il termine Agricoltura Sociale si riferisce comunemente a tutte quelle esperienze che uniscono attività agricola e attività sociale, dirette al recupero terapeutico e all'inclusione sociale e lavorativo di soggetti a basso potere contrattuale o a rischio di marginalità.

Si occupano di agricoltura sociale il settore privato-sociale (cooperative sociali di tipo A e B; in particolare, le cooperative sociali di tipo B, in base alla legge n. 381/1991, svolgono attività produttive finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate), aziende agricole private, a conduzione familiare o cooperativa, nell'ambito di una scelta di multifunzionalità, associazioni di volontariato e di famiglie con familiari a rischio, fondazioni, neo e vecchie comunità rurali, case-famiglia, strutture e operatori socio-sanitari che svolgono la loro attività in ambito agro-rurale.

Le attività principali svolte sono: riabilitazione e cura di persone con disabilità psicofisica; ormazione e inserimento lavorativo di persone socialmente marginali e/o a scarsa capacità contrattuale, come detenuti ed ex detenuti, disoccupati di lungo corso, minori in condizione di disagio, persone sottoposte a varie dipendenze e schiavitù (alcolisti, tossicodipendenti, ragazze sfruttate sessualmente) o soggette a discriminazioni e pregiudizi (immigrati, rom ecc.); attività ludico-ricreative rivolte a ragazzi (asili verdi e campi estivi), anziani ed adulti (orti sociali e orti urbani, agri-turismo sociale, forme di accoglienza temporanea e non).

Il Piano strategico nazionale per lo sviluppo rurale, adottato su iniziativa del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e approvato dalla Commissione europea il 12 gennaio 2007, cita espressamente l'agricoltura sociale nell'Asse III, quale strumento per migliorare l'attrattività dei territori e per la diversificazione dell'economia rurale.

Nel programma nazionale "Guadagnare salute", finalizzato a coordinare un approccio multi-settoriale alle tematiche attinenti alla tutela della salute, si sottolinea la necessità di promuovere la multifunzionalità in agricoltura e in questo ambito espressamente le "fattorie sociali". Regioni come la Lombardia, l'Emilia Romagna e il Friuli Venezia Giulia (legge n. 25 del 2007) hanno dedicato all'agricoltura sociale un capo o alcuni articoli di leggi più generali, normalmente afferenti all'agriturismo.

La regione Friuli Venezia Giulia è stata capofila del progetto Neprovaltero, della durata di tre anni (2003-2006) e finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale sul programma Interreg III B Spazio Alpino. Il progetto ha coinvolto le regioni Friuli Venezia Giulia (capofila), Carinzia, Slovenia, Veneto, Liguria, Valle d'Aosta, l'istituto HBLFA-Raumberg-Gumpenstein (Stiria) e la Provincia Autonoma di Bolzano.

L'obiettivo principale del progetto era quello di valorizzare le aree rurali alpine attraverso lo sviluppo di produzioni e servizi delle aziende agricole di montagna, al fine di garantire un reddito adeguato all'agricoltore e mantenere il presidio dell'uomo sul territorio. Tra le cinque macro-aree su cui si è sviluppato lo studio sono rientrate la creazione di una rete di fattorie didattiche e la strutturazione di una rete di fattorie sociali. Attualmente non esiste una normativa nazionale unica sull'agricoltura sociale. In Senato tuttavia è stato presentato un disegno di legge (XV legislatura - "Disposizioni in materia di agricoltura sociale") che all'art. 4 cita: "Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere possono prevedere, nelle gare concorrenti i relativi servizi di fornitura, criteri di priorità per l'inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale".

3.2 Agricoltura sociale e ristorazione scolastica

3.3 Il benessere nell'ambiente scuola

Nel complesso disegno di una pianificazione alimentare e nutrizionale per la scuola, gli spazi e i tempi dedicati all'assunzione dei pasti sono elementi integranti dell'educazione alimentare sistemica.

Il benessere e il *comfort* espressi dall'ambiente *indoor* ideato per assolvere all'atto di nutrirsi compenetra molteplici aspetti che tengono conto dei bisogni psico-fisiologici e sensoriali dei bambini. Secondo i principi dell'architettura ergonomica le sale da pranzo possono rispondere positivamente anche alla necessità di "svago" e di socializzazione degli studenti, ponendosi come momento caratterizzato da un percepibile grado di libertà a conclusione della routine e della monotonia d'aula. È dimostrato da numerosi studi che il gradimento del pasto è influenzato anche da soluzioni tecniche che tengono conto dell'intensità sonora, delle condizioni termo - igrometriche, dell'illuminazione e delle caratteristiche degli arredi dei locali. Anche la possibilità da parte degli alunni di osservare dalle finestre degli spazi verdi o addirittura di poterne fruire in associazione alla pausa pranzo rappresenta un fattore che contribuisce in maniera notevole a rendere il pasto un momento di effettivo ristoro e relax e non solamente una mera attività di mantenimento. Dedicare attenzione anche a questi aspetti rappresenta il completamento del percorso di miglioramento della qualità del servizio, che può venire misurato sotto il profilo economico attraverso la riduzione dei rifiuti e degli sprechi e che si traduce in una prospettiva globale di investimento in salute.

A tal proposito, nel rispetto della normativa in materia di edilizia scolastica, di sicurezza nei luoghi pubblici e di salute e sicurezza dei lavoratori, al fine di una coerente progettazione o ristrutturazione dei refettori, si richiamano alcuni criteri presenti anche nei documenti di normazione tecnica.

Sulla base dei principi progettuali relativi ad orientamento, caratteristiche tecniche degli edifici e disposizione dei locali vengono valutate l'aerazione e l'illuminazione naturale e artificiale, atte a garantire adeguati ricambi d'aria e flussi luminosi. Le condizioni microclimatiche quali temperatura e velocità dell'aria, umidità relativa, temperatura radiante, giocano in generale un ruolo fondamentale sul benessere *indoor* e, a maggior ragione, durante l'assunzione di un pasto.

Il *comfort* visivo è la risultante di aspetti fisiologici e percettivi come la riflettanza e l'ergocromatismo. Le superfici saranno preferibilmente opache e tinteggiate con pigmenti pastellati in modo da evitare l'affaticamento degli occhi e predisporre i presenti al rilassamento (frequenze dal verde al blu). I pigmenti inoltre si prestano a suddividere gli spazi in sottoinsiemi da riservare ai diversi gruppi di commensali. Per quanto riguarda la rumorosità ambientale, ci si prefigge l'obiettivo di qualità di garantire livelli di pressioni sonore accettabili suddividendo gli spazi di refezione, impiegando materiali fonoassorbenti e limitando il numero di posti per tavola (ottimale sei bambini / tavolo).

Il *micro lay out* pensato in fase progettuale permette di garantire agevoli condizioni di servizio e di massimizzare il *comfort* a tavola, migliorando tutti gli aspetti microclimatici ed ergonomici considerati, dialogando con gli elementi educativi e relazionali del convivio. Un esempio di questa interazione tra architettura delle sale e socializzazione durante i pasti è dato dalla partecipazione dei bambini ad alcune semplici operazioni di servizio (riempire di acqua le caraffe, distribuire o raccogliere la frutta). Tavoli e sedie adatte alle dimensioni corporee degli alunni delle diverse fasce di età garantiscono una corretta postura a tavola e contribuiscono al benessere del bambino.

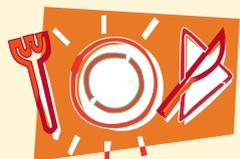
Se uno spazio è concepito in risposta al bisogno di chi lo usa, adottando pienamente i principi dell'antropocentrismo progettuale, il tempo di permanenza si prolunga spontaneamente e la modalità di fruizione del pasto ne guadagna. Si permette così ai ragazzi di sperimentare una modalità diversa di vivere la pausa pranzo, rafforzando le corrette abitudini alimentari esposte in classe. Per concretizzare questo mandato, consentendo ai bambini di apprezzare il loro pasto in un'atmosfera rilassante e socievole, l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di lasciare a disposizione dei bambini almeno 20 minuti per ogni pasto. Le prassi di presentazione delle pietanze giocano un ruolo tutt'altro che trascurabile sul loro gradimento. Semplici accorgimenti "rubati" agli *chef* possono catturare i sensi dei bambini e superare qualche naturale resistenza ad alcuni cibi, come ad esempio le verdure lessate.

A tal fine alcune strategie sperimentate con successo utilizzano la composizione dei piatti seguendo certe regole cromatiche e di campitura, oppure presentano i contorni come antipasti, approfittando anche del fatto che ad inizio pasto i bambini sono maggiormente affamati. In ogni contesto vanno rispettate le esigenze di *texture* in relazione all'età. Con questa modalità e grazie alla collaborazione tra insegnanti e personale di sala è possibile riproporre in più occasioni i piatti poco graditi per arrivare dopo ripetute esposizioni (in media 8 - 10) ad un buon livello di consumo.

Un processo formativo ideato anche sui temi nutrizionali, rivolto congiuntamente al corpo docente e al personale di sala, si somma alle altre potenziali azioni tese alla valorizzazione del servizio. Il piano formativo può diventare il collegamento tra i vincoli fissati nei contratti di approvvigionamento, relativi ad esempio ai tempi, temperature e modalità di distribuzione, e i bisogni di coerenza nei processi di apprendimento di buone abitudini alimentari. Il risultato di tale azione porta a condividere parametri normati e cronoprogrammi di distribuzione, migliorando la qualità percepita.

La mensa scolastica è un *setting* insostituibile per socializzare, adottare buone regole di comportamento, sperimentare per la prima volta sapori e preparazioni legate a tradizioni, territori e stagioni. Coniugando la socializzazione della pausa mensa con la *peer education* diviene molto più agevole trasferire comportamenti relazionali e alimentari corretti, stimolando ad esempio la curiosità per nuove esperienze sensoriali. In questo contesto può essere utile redigere un “decalogo del buon gustai” condiviso in classe, dove vengono chiaramente evidenziati i principi da seguire per il rispetto del cibo, dello spazio, del tempo e per la cura dell’igiene personale (lavare mani e denti).

Il successo del pranzo a scuola è molto influenzato da quanto e da che cosa è stato consumato nelle ore precedenti. Le soluzioni collaudate come le merende bilanciate preparate a casa oppure inserite nel programma “Il contratto della merenda” o fornite dal Ministero delle politiche agricole e forestali con il progetto europeo “Frutta nelle scuole” si inseriscono perfettamente in un processo di promozione di corretti stili alimentari. Questo traguardo può essere raggiunto solo attraverso un dialogo costante nell’azione di gruppo tra scuola, genitori, alunni, produttori locali, enti comunali e professionisti della salute. Queste considerazioni concorrono allo sviluppo di un piano d’azione articolato in una visione a lungo termine e volto a raggiungere i massimi benefici per il benessere psico – fisico dei bambini.



Benessere dei bambini in mensa

- rispetto dei criteri ergonomici;
- miglioramento del microclima;
- cura dell’acustica;
- coordinamento dei tempi di refezione;
- cura nella presentazione del pasto.

3.4 Immigrazione, cibo e cultura

Ogni aula è una dimensione interculturale che si è arricchita progressivamente grazie alla presenza sempre più importante di alunni di altre etnie. Il sistema scolastico è lo spazio di incontro e luogo di emersione privilegiato delle diverse culture presenti nel nostro paese. Nelle scuole del Friuli Venezia Giulia uno studente su dieci è figlio di stranieri, rapporto che conferma l’importanza della tematica sia sul piano socioculturale che educativo. In questo complesso e multi dimensionale insieme di relazioni, l’alimentazione a scuola rappresenta un elemento attivo che facilita l’incontro fra mondi tra loro anche molto diversi.

Il cibo, che nutre corpo e mente e dà salute, racchiude e veicola il grande patrimonio delle culture, della storia, delle tradizioni, dei propri paesaggi e climi. Quanto viene scelto per comporre il pasto evoca questi patrimoni personali e conferma l’appartenenza ad uno specifico ambiente sociale, morale, sacrale. Per questa stratificazione di ragioni l’usanza alimentare è l’ultimo elemento ad essere abbandonato dai gruppi umani di migranti.

Da sempre, tuttavia, i panieri di tutte le aree geografiche si interconnettono attraverso un forte e continuo processo dinamico. È evidente l’impatto esercitato dai prodotti alimentari provenienti dalle Nuove Indie sulla gastronomia dell’intera penisola italiana. Molte delle sconosciute verdure provenienti da quei paesi sono diventate parte integrante nella “tradizionale” dieta mediterranea.

Nel flusso della preparazione e del consumo del cibo, che diventa un tutt’uno con i momenti di socialità e affettività, troviamo anche l’elemento della curiosità per cose e cibi diversi. La curiosità ci ha portato a sperimentare nuove tecniche e nuove miscele per soddisfare i sensi e ha stimolato la creatività per arricchire la tavola di pietanze connotate da variegati e armonici timbri gustativi.

Anche nella dimensione scolastica è la curiosità, sollecitata e supportata da un processo di sensibilizzazione, ad accompagnare gli alunni provenienti da altri paesi nella graduale esposizione ai nuovi sapori dei piatti locali. Nel nostro paese l’integrazione culturale attraverso il cibo proposto nelle scuole risulta particolarmente agevolata dalla specialità del gusto e dalla gradibilità delle pietanze italiane, abbinata all’innata capacità dei bambini di esplorare e adattarsi all’ambiente.

Il nuovo alimento da offrire, nei ruoli ufficiali dei pasti proposti in mensa, dà inizio a un rapporto diverso dello stare assieme: non più per riempire un vuoto attraverso il potere di dare il nutrimento ma per un incontro tra realtà eterogenee, con una dieta rispettosa di ingredienti, di periodi e ritmi. Ritmi faticosi che fanno “perdere tempo”, ma che permettono contemporaneamente di recuperare qualcosa di più ricco. Un contesto di incontro creato attraverso il lavoro e il dialogo di tutti i settori, applicando politiche nutrizionali transdisciplinari che supportano il processo di sensibilizzazione pensato per l’integrazione dei bambini stranieri. In questo ambiente protetto è prioritario usare il laboratorio mensa come strumento di buone abitudini alimentari da elaborare collettivamente, soprattutto perché i bambini di altre etnie, rispetto ai loro coetanei locali, sono maggiormente esposti ai rischi di malnutrizione per eccesso e per difetto.

Diverse le cause di tale situazione: il bisogno di integrarsi consumando piatti italiani e allo stesso tempo il desiderio di mantenere il legame con la propria cucina di origine, le ristrettezze economiche e il contesto sociale che inducono a consumare cibi di basso costo e di scarso valore nutrizionale.

Il menù scolastico che promuove salute attraverso la sperimentazione di un modello alimentare corretto, facendo proprie anche le tematiche interculturali, si inserisce in un processo di educazione socio - culturale irrinunciabile per le ricadute di benessere collettivo.

Nella nostra regione gli oltre 17.000 studenti stranieri rappresentano in media il 10% della popolazione iscritta agli istituti scolastici: il primato spetta alla provincia di Pordenone, dove la quota di studenti stranieri raggiunge il 14%. La maggior parte è di origine albanese (16,3%) e romena (14,4%), seguono gli studenti serbi (9,1%) e ghanesi (5,9%).

Di fronte agli obiettivi di salute e alle dinamiche di trasformazione della società attuale, il menù scolastico può superare la rigida definizione di dieta etnico - religiosa, relegata tra le diete speciali, per lasciarsi "contaminare" con sempre maggior frequenza da occasioni di confronto e di scambio. Diventa così un menù vivo, in grado di arricchirsi di varietà, perché capace di ascoltare la grande diversità delle culture che si parlano per raggiungere il bene comune di una società aperta all'integrazione.



Intercultura a tavola

- garantire menù diversificati per esigenze culturali e religiose;
- promuovere lo scambio culturale a tavola.

LA GIORNATA ALIMENTARE

Suddividendo nella giornata l'assunzione dei diversi alimenti tra 4-5 pasti, di cui 3 principali (colazione, pranzo e cena) e 2 spuntini (a metà mattina e a metà pomeriggio), l'organismo ha sempre a disposizione una certa quota di energia da utilizzare.

Fabbisogno energetico giornaliero	% Kcal totali
Colazione	15 %
Spuntino	5 %
Pranzo	35 % - 40 %
Merenda	10 %
Cena	30 % - 35 %

Tabella 9
Bilanciata suddivisione percentuale tra i pasti del fabbisogno energetico giornaliero

LA COLAZIONE

La colazione è il primo pasto della giornata e fornisce al corpo l'energia dopo le lunghe ore di digiuno notturno: dovrebbe essere strutturata per coprire circa il 15% del fabbisogno energetico quotidiano.

Una buona colazione prevede a tavola alimenti contenenti proteine ad elevata qualità biologica (latte, yogurt, formaggio) e carboidrati semplici e complessi: pane, cereali, prodotti da forno anche integrali e frutta di stagione.

Esempi di colazione equilibrata:

- una tazza di latte con pane integrale o fette biscottate e marmellata/miele e frutta fresca;
- un vasetto di yogurt (al naturale o alla frutta) con aggiunta di frutta fresca a pezzetti e muesli o cereali;
- una tazza di latte con cereali in fiocchi o soffiati (mais, avena, orzo, riso) o biscotti preferibilmente secchi/integrali e frutta fresca;
- un frullato di latte o yogurt e frutta fresca e una fetta di torta casalinga;
- una spremuta di agrumi con pane e formaggio.

LE MERENDE DI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO

Le merende di metà mattina e di metà pomeriggio sono dei fuori pasto che hanno la funzione di collegare i pasti principali tra loro, fornendo una piccola quantità dell'energia totale della giornata: il 5% per lo spuntino del mattino e il 10% per la merenda del pomeriggio.

L'energia fornita con le merende dovrebbe essere di pronto utilizzo e appropriata per l'età.

A metà mattina proporre frutta fresca di stagione per la scuola dell'infanzia, frutta fresca da alternare eventualmente a yogurt o pane speciale (noci, uvetta, semi, zucca, ecc.) per la scuola primaria; questi sono ottimi alimenti anche per i ragazzi più grandi, che spesso consumano merende troppo abbondanti e molto caloriche a base di panini farciti e *snack*.

3.5 Indicazioni nutrizionali

Per la merenda del pomeriggio è preferibile alternare spuntini diversi, dando comunque sempre la preferenza ad alimenti semplici, poco elaborati e di facile digestione, come ad esempio:

- *frutta fresca di stagione, frutta spremuta, frullata o in macedonia;*
- *yogurt con aggiunta di frutta fresca o anche secca;*
- *latte e prodotti integrali: biscotti secchi, pane;*
- *pane e olio extra vergine di oliva o pane e pomodoro;*
- *focaccia con noci o uvetta o semi di girasole o semi di zucca o olive;*
- *pane con marmellata o miele;*
- *torta casalinga, gelato (una volta la settimana).*

PRANZO E CENA

I due pasti principali della giornata dovrebbero proporre un primo piatto asciutto o in minestra e un secondo piatto, accompagnato da verdure fresche crude o cotte, pane e frutta. In alternativa è possibile presentare un piatto unico, associato a verdure, pane e frutta. Il piatto unico è una preparazione che riunisce in una sola portata le caratteristiche di primo e secondo piatto, unendo cereali e legumi (riso e piselli, pasta e fagioli, polenta e lenticchie) o cereali e proteine di origine animale (polenta con lo spezzatino, pasta al pesce, pizza, ecc.). Il piatto unico, tipico della tradizione mediterranea, è una portata strategica sia in termini di gestione dei tempi di preparazione del pasto (anche a casa), sia dal punto di vista nutrizionale (si evitano gli eccessi alimentari conseguenti al consumo di abbondanti porzioni di primi e/o secondi piatti) ed educativo (conoscenza delle porzioni adeguate). Le grammature di primo e secondo utilizzate per confezionare un piatto unico sono le stesse delle pietanze presentate separatamente.

LA CENA A CASA

La cena dovrebbe coprire il 30% circa delle calorie giornaliere totali.

Il pranzo e la cena rappresentano i due lati della stessa medaglia: l'uno integra e completa l'altro. Ad esempio se si pranza fuori casa, col pasto serale si cercherà di equilibrare i principi nutritivi mancanti o insufficienti, sempre nel rispetto della massima varietà. In particolare, alterniamo primi asciutti e minestre, piatti unici, secondi piatti a base di carne o pesce o altri alimenti proteici, verdure cotte e crude.

Considerando i secondi piatti forniti dal menù scolastico, per completare correttamente la settimana alimentare, nei nove pasti preparati a casa si possono proporre:

- *Carne (bianca/rossa), 2 volte*
- *Pesce, almeno 2 volte*
- *Legumi, almeno 2 volte*
- *Uovo, 1 volta*
- *Prodotti a base di carne crudi o cotti, 1 volta*
- *Formaggio (fresco o stagionato, di mucca, pecora, capra), 1-2 volte.*

PRANZO		CENA
Primo piatto asciutto	→	Primo piatto in brodo o minestra
Primo piatto in brodo	→	Primo piatto asciutto
Secondo piatto con:	→	Secondo piatto con:
• Uova	→	• Pesce o carne o legumi o formaggio o salumi
• Formaggio	→	• Pesce o carne o legumi o uova o salumi
• Carne - pesce	→	• Uova o legumi o formaggio o salumi
Piatto unico a base di:	→	Primo in brodo o asciutto + secondo del tipo:
• <i>Carne: ad esempio pasticcio/ gnocchi/ pasta al ragù</i>	→	• Uova o formaggio o legumi o pesce o salumi
• <i>Formaggio: ad esempio pizza, gnocchi alla romana...</i>	→	• Pesce o carne o uova o legumi o salumi
• <i>Legumi: ad esempio pasta e fagioli, riso e piselli...</i>	→	• Uova o formaggio o pesce o carne o salumi
• <i>Uova: ad es. tortini, frittate con formaggio o verdure</i>	→	• Pesce o carne o legumi o formaggio o salumi
Verdura cotta	→	Verdura cruda
Verdura cruda	→	Verdura cotta
Frutta	→	Frutta/frutta cotta

Tabella 10
Proposte di integrazione del pasto serale al pranzo scolastico

3.6 Tecniche di cottura

La preparazione dei cibi rappresenta un momento importante del servizio di refezione, utile a garantire la sicurezza e la salubrità dei piatti. Allo stesso tempo gli alimenti devono essere lavorati in modo da preservarne l'apporto nutrizionale, perciò risulta particolarmente importante applicare metodi di cottura che causino minime degradazioni dei nutrienti.

La cottura dei cibi, oltre a trasformare la preparazione alimentare in pietanza e a caratterizzarla organoletticamente, produce numerose modificazioni significative sia sotto il profilo igienico che nutrizionale. Questi cambiamenti dipendono dal mezzo impiegato per la trasmissione del calore (aria, acqua, vapore, grasso), dalla temperatura applicata (superiore o inferiore a 100°C), dalla durata (tempo di cottura), dal tipo di grasso utilizzato (oli vegetali o grassi di origine animale). Il calore riduce sensibilmente la carica batterica presente negli alimenti e attiva anche alcune modificazioni tipiche dei processi digestivi su proteine, grassi e carboidrati, che diventano così più semplici e assimilabili. Le vitamine ed i sali minerali sono influenzati dalla cottura in termini quantitativi perché essa agisce (salvo pochissime eccezioni) riducendone il contenuto. Tra le vitamine, alcune sono particolarmente termosensibili (le vitamine idrosolubili soprattutto) e vengono distrutte dal calore. Per quanto riguarda i sali minerali, invece, la presenza dell'acqua li porta a trasferirsi dall'alimento al liquido di cottura. I grassi di origine vegetale ricchi di acidi grassi monoinsaturi (olio di oliva e di arachide) sono quelli da preferire, in quanto uniscono sia una buona stabilità al trattamento termico che l'assenza di colesterolo. La tecnica di cottura ottimale è quella che aumenta la biodisponibilità dei principi nutritivi, riducendone e contenendone il più possibile le perdite. Una cottura prolungata a temperature elevate e/o in presenza di grassi (naturali o aggiunti come condimento) può produrre effetti negativi quali la comparsa di composti di difficile digestione (es: amido resistente), l'alterazione dei grassi di cottura (es: radicali liberi, ossisteroli), la formazione di sostanze tossiche (es: ammine eterocicliche, idrocarburi, acrilamide). Di seguito si riportano le tecniche di cottura più comuni. Fatto salvo il profilo igienico-sanitario, l'elenco è strutturato secondo un ordine decrescente che tiene conto principalmente della qualità nutrizionale dell'alimento ottenuto: per tutte le tecniche di cottura vale l'assunzione che l'aggiunta di grassi a fine cottura a crudo (condimento) è di gran lunga preferibile per evitare alterazioni e far aumentare il valore nutrizionale complessivo dell'alimento.

1. cottura a pressione: riduce i tempi necessari alla preparazione e quindi i principi nutritivi termosensibili subiscono minori degradazioni; la digeribilità dell'alimento dipende dalla presenza o assenza di grassi ed è maggiore se la preparazione non li comprende;

2. cottura a vapore: contiene le perdite di principi nutritivi ed aumenta la digeribilità dell'alimento;

3. lessatura: i principi nutritivi idrosolubili (sali minerali ed alcune vitamine) passano nell'acqua di cottura, quindi è una buona pratica riutilizzare quest'acqua per brodi, minestre, o altre preparazioni, evitando di aggiungere il sale da cucina;

4. cottura al forno: ottima per cuocere l'alimento senza aggiunta di grassi e per favorire la formazione di aromi, tuttavia le alte temperature influiscono sul contenuto di principi nutritivi termosensibili. Inoltre, se la superficie dell'alimento si secca, la cottura non risulta omogenea con una diminuzione della qualità organolettica e un aumento della formazione di sostanze estranee. È buona pratica aggiungere, a seconda del tipo di alimento, brodo vegetale, latte, acqua, succo di limone, oppure utilizzare la **tecnica al cartoccio** avvolgendo l'alimento in fogli di alluminio: in questo modo l'alimento si cuoce nella sua stessa acqua, si riducono le perdite di aromi e di composti solubili e la formazione di sostanze tossiche;

5. cottura al tegame: gli alimenti cuociono a diretto contatto con un liquido (olio, acqua, brodo) per evitare che aderiscano al fondo. È possibile evitare le perdite di principi nutritivi e la formazione di sostanze tossiche riducendo questi liquidi al minimo e girando continuamente l'alimento: in questo modo inoltre si mantiene omogeneo il trattamento al calore, evitando parti più cotte di altre. È preferibile l'utilizzo di pentole antiaderenti: le stoviglie e le pentole devono sempre essere in buono stato di manutenzione (in particolare le pentole antiaderenti), per evitare che residui del fondo (metalli, teflon) migrino negli alimenti;

6. cottura alla piastra/alla griglia: riduce l'impiego del condimento e permette la fusione e la rimozione del grasso contenuto nel prodotto. Particolare attenzione deve essere posta nel raggiungimento del grado di cottura desiderato, evitando la formazione di parti molto scure o carbonizzate, che testimoniano la presenza di sostanze tossiche;

7. frittura: è sconsigliata perché aumenta l'apporto calorico, dovuto all'assorbimento del grasso di cottura (dal 10 al 40% in peso dell'alimento) e perché agisce in modo negativo sulla frazione lipidica, favorendo la formazione di sostanze tossiche. Particolare attenzione si ponga all'uso di prodotti pre-fritti, che hanno già subito perdite significative di principi nutritivi nella fase preliminare di preparazione e che, con la seconda cottura, vedrebbero diminuire ulteriormente la loro capacità nutrizionale.

Tecniche combinate: da menzionare il forno ventilato a vapore, in grado di combinare i vantaggi delle cotture con liquidi (tipo in umido) con la facilità di gestione, e il forno ventilato impiegato per la cottura dei piatti impanati. In quest'ultimo caso si possono superare le principali controindicazioni nutrizionali della frittura senza rinunciare alle sue caratteristiche organolettiche, solitamente molto gradite.

ALLEGATI

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

Allegato 1

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

56

SCHEDA RICHIESTE DIETE SPECIALI all'Ente gestore del servizio di ristorazione scolastica

Comune di _____			
Anno scolastico _____	il/la sottoscritta _____		
genitore dell'alunno/a _____	frequentante la classe _____	sez. _____	
Scuola _____			

CHIEDE

che venga somministrata la seguente dieta speciale:

<input type="checkbox"/>	no latte
<input type="checkbox"/>	no uova
<input type="checkbox"/>	no latte e uova
<input type="checkbox"/>	no glutine
<input type="checkbox"/>	dieta leggera (durata superiore ai tre giorni)
<input type="checkbox"/>	Altro da prescrizione medica (specificare) _____

Al riguardo allego certificazione medica che riporta la durata della dieta

Data _____	FIRMA _____
Recapito per eventuali comunicazioni _____	
Cognome _____	Nome _____
Via _____	Città _____
Telefono _____	

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs 196/2003 (art.13)

SCHEDA RICHIESTE DIETE ETICO - RELIGIOSE all'Ente gestore del servizio di ristorazione scolastica

Comune di _____			
Anno scolastico _____	il/la sottoscritta _____		
genitore dell'alunno/a _____	frequentante la classe _____	sez. _____	
Scuola _____			

CHIEDE

Un regime alimentare particolare per motivi etico-religiosi o culturali con la sostituzione dei seguenti alimenti:

<input type="checkbox"/>	alimento escluso _____	sostituito preferibilmente con _____
<input type="checkbox"/>	alimento escluso _____	sostituito preferibilmente con _____
<input type="checkbox"/>	alimento escluso _____	sostituito preferibilmente con _____
<input type="checkbox"/>	alimento escluso _____	sostituito preferibilmente con _____

Data _____	FIRMA _____
Recapito per eventuali comunicazioni _____	
Cognome _____	Nome _____
Via _____	Città _____
Telefono _____	

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs 196/2003 (art.13)

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

57

Allegato 2

SCHEDA RILEVAMENTO QUALITÀ DEL PASTO - Modulo tipo

SCHEDA DI SOPRALLUOGO

Scuola _____ Comune di _____

Commissario/i intervenuti al sopralluogo _____

Data sopralluogo _____ dalle ore _____ alle _____

N. utenti pasto _____ Ditta _____

Menù esposto approvato dal SIAN sì no

APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DEI CIBI

Specificare il piatto del giorno e barrare la casella interessata

Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Contorno	Pane	Frutta	Dolce Yogurt
<input type="checkbox"/>						

Corrisponde al menù

<input type="checkbox"/> sì						
<input type="checkbox"/> no						
accettato						
accettato in parte						
rifiutato						

Legenda:

accettato	consumato, anche parzialmente, da 3/4 dei bambini
accettato in parte	consumato, anche parzialmente, da più di 1/4 a 3/4 dei bambini
rifiutato	consumato, anche parzialmente, da meno di 1/4 dei bambini

diete speciali n. _____ note _____

se frutta/pane non vengono

consumati a pasto: sono proposti a merenda altro

il menù comprende la merenda del mattino?

sì no

se sì, la merenda viene:

accettata accettata in parte rifiutata

Osservazioni: _____

RISPETTO DELLE GRAMMATURE

	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Contorno	Pane	Frutta	Dolce Yogurt
sì	<input type="checkbox"/>						
no (specificare)	<input type="checkbox"/>						
viene dato il bis	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no						
Chi decide le porzioni:	<input type="checkbox"/> addetti alla distribuzione					<input type="checkbox"/> alunni	
	<input type="checkbox"/> insegnanti					<input type="checkbox"/> altro	

Osservazioni: _____

RISPETTO DEI TEMPI DI CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE DEI CIBI (pasti veicolati)

• *Pasti preparati dal Centro Cottura di* _____

• *Orario arrivo dei pasti* _____

• *Orario distribuzione dei pasti* _____

Osservazioni: _____

QUALITÀ SENSORIALE DEI CIBI

Preparazione del piatto	Primo piatto	Secondo piatto	Piatto unico	Contorno	Pane	Frutta	Dolce Yogurt
Aspetto	<input type="checkbox"/>						
Odore	<input type="checkbox"/>						
Sapore	<input type="checkbox"/>						
Temperatura	<input type="checkbox"/>						

Valutate dando un punteggio da 1 a 4 (1 = insufficiente; 2 = accettabile; 3 = buono; 4 = ottimo)

Osservazioni: _____

FUNZIONAMENTO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

Sistema di distribuzione	<input type="checkbox"/> Servizio al tavolo	<input type="checkbox"/> Self service	
Tempo dedicato al consumo dei pasti	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> insufficiente (< 30 minuti)	
Addetti alla refezione n° ____	<input type="checkbox"/> n° sufficiente	<input type="checkbox"/> n° insufficiente	
Atteggiamiento degli addetti	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> non adeguato
attenzione, puntualità, premura, disponibilità, capacità relazionale			
Pulizia di attrezzature, tavoli, stoviglie	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> non adeguato	
Integrità attrezzature, tavoli, stoviglie	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> non adeguato	

Osservazioni:

LOCALE/I DI REFEZIONE

Spazio del refettorio	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> non adeguato
Disposizione tavoli	<input type="checkbox"/> adeguata	<input type="checkbox"/> non adeguata
Pulizia	<input type="checkbox"/> adeguata	<input type="checkbox"/> non adeguata
Ricambio d'aria	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> insufficiente
Rumorosità	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> non accettabile
Luminosità	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> insufficiente
Temperatura	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> non accettabile

Osservazioni:

Atteggiamiento e aspettative dei bambini:

Firma/e

Allegato 3

LISTA MERCEOLOGICA

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli utenti. Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Ciò premesso, si propone di dare preferenza ai prodotti alimentari nazionali e di prossimità, biologici, tipici, tradizionali, da commercio equo e solidale, prodotti agricoli regionali come meglio specificato nel capitolo 2.

PRODOTTI A BASE DI CEREALI

Pane: fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna; non sono previsti l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Tipologie:

- *pane comune di tipo "00", "0", pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti: rispettivamente farina di grano tipo "0", "00" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;*
- *pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;*
- *pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.*

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate.

Pasta: di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta secca all'uovo: dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta fresca all'uovo prodotta esclusivamente con semola e uova intere, in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

Pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio Parmigiano Reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% del peso totale del prodotto.

Pasta lievitata: preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine.

Riso: tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

Orzo: diversi gradi di raffinazione.

Altri cereali e derivati: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "00", "0", "1", integrale, farina di mais per polenta, chicchi o fiocchi di riso, avena, farro e mais (*corn flakes* unici ingredienti mais, malto o miele), riso soffiato, cous-cous, burgul.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi: conditi esclusivamente con olio extra vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo, tipologie:

- *gallette di mais, riso, farro e di altri cereali;*
- *fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili;*
- *biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico E300 – E304, tocoferoli E306 – E309, lecitine E322, acido citrico E330 – E333, (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi);*
- *pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, oltre agli ingredienti di cui ai punti precedenti, preparati anche con frutta fresca.*

GNOCCHI

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

Gnocchi di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e verdura fresche: la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato (tabella12); nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto. Non sono previsti i funghi.

Per garantire una maggiore freschezza si consiglia una fornitura almeno bisettimanale. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di

consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere a requisiti organolettici soddisfacenti: l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di intergità, con pezzi separati senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità di quella fresca, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre). Tipologie: asparagi, bietina, carciofi, fagiolini fini, spinaci.

Legumi freschi: fagioli, piselli, fave.

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti.

Legumi surgelati: piselli fini, legumi misti, fagioli.

UOVA

Ovoprodotto: uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche: prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "S", "M" oppure "L".

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Vi deve essere nel prodotto l'assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate e la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione.

Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie e l'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia CE).

Tagli anatomici:

per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;
per fettine / bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, *roast-beef*, scamone;
per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;
per brasato: girello, noce, scamone;
per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

Carni fresche di suino

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici: carrè, filetto, lonza, polpa di coscia.

Carni avicunicole fresche refrigerate

I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" e provenire da animali allevati a terra.

Tagli anatomici:

cosce di pollo (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre);
petto di pollo (con forcina) petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno);
fesa di tacchino il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole;
busto con cosci di coniglio disossati.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI

Le seguenti categorie di prodotti carni devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo precedente per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti), di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, preferibilmente privi di nitrati.

Prosciutto crudo con disciplinare DOP

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP

Mortadella di Bologna IGP*

Speck: da utilizzare come ingrediente.

Pancetta*: da utilizzarsi come ingrediente, ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%.

Salami, Coppa, Fesa di tacchino, e altri insaccati*.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, appartenenti anche a specie locali.

Trota e filetti di trota freschi.

Filetti o tranci di pesce surgelati: devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: filetto di merluzzo (*Gadus morhua*), filetto di nasello (*Merluccius merluccius*), tranci di palombo (*Mustelus Mustelus*), filetti di orata (*Sparus Aurata*), filetti di branzino (*Dicentrarchus labrax*), filetti e tranci di salmone (*Salmo salar*), cefalo (*Mugil cephalus*).

Bastoncini di pesce surgelati non prefritti: devono essere preparati esclusivamente con tranci di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre, e dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto: filetti di trota (*Oncorhynchus Mykiss*) cotti al vapore in confezioni sottovuoto, privi di miospine; il pesce deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro 24 ore dal ricevimento.

Tonno all'olio di oliva: il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente e i pezzetti di tonno non devono superare il 5% del peso totale.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Latte: latte di alta qualità fresco pastorizzato intero.

Latte UHT: come ingrediente (ad esempio della besciamella).

Yogurt di latte intero

Yogurt alla frutta: costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta.

Panna: di latte vaccino fresca.

Ricotta: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero.

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, crescenza, robiola, stracchino, taleggio.

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina anche in filoni, provola, provolone, scamorza.

Formaggi a pasta dura: Asiago DOP, Fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria 60 giorni di stagionatura, pecorino e caprino fresco.

Formaggi stagionati: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

OLI E GRASSI

Olio di oliva extra vergine**Olio di semi:** di arachide**Burro:** pastorizzato, fresco.

VARIE

Pomodori pelati: tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto.**Passata di pomodoro****Olive nere o verdi:** snocciolate in salamoia.**Pesto alla genovese:** preparato esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine.**Miele:** vergine italiano di qualità di un unico fiore.**Preparato di frutta a base di ...:** preparazione con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto, gusti vari.**Zucchero:** zucchero di barbabietola e di canna.**Infusi di frutta:** in filtro o sfusi.**Camomilla:** deve essere di montagna, di fiori tubolari setacciati e confezionata in filtri.**Cacao****Cioccolato****Gelati:** devono essere confezionati con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.).**Aceto:** di vino, di mele.**Sale marino iodato grosso e fine** anche integrale: senza additivi e anti-agglomerati.**Frutta secca oleosa:** noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.**Frutta essiccata:** fichi, prugne, albicocche.**Altri prodotti:** seitan, tofu, latte di riso e di mandorle.**Alimenti da utilizzare per la preparazione delle diete speciali e delle alimentazioni particolari**

nota

* alimenti indicati per la preparazione di pasti e fuori pasto dedicati agli studenti delle scuole secondarie

PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO

Al fine di tutelare la freschezza delle forniture alimentari preconfezionate, si consiglia di garantire il periodo di conservabilità (tempo di vita residua del prodotto calcolato dalla data di consegna fino al superamento della data di scadenza oppure del termine minimo di conservazione) uguale o superiore ai termini di seguito riportati. Ad esempio il latte dovrebbe essere consegnato almeno 3 giorni prima della data di scadenza.

Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare presso la cucina	
Burro	30 giorni
Carni avicole sottovuoto	15 giorni
Carni bovine sottovuoto	15 giorni
Carni suine sottovuoto	15 giorni
Conserve di pomodori pelati	4 anni
Filetti di trota precotti sottovuoto	50 giorni
Formaggi freschi	15 giorni
Gelati	90 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva	15 giorni
Latte di alta qualità	3 giorni
Olio extra vergine d'oliva	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola	18 mesi
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni
Prosciutto cotto (coscia)	60 giorni
Riso e altri cereali	12 mesi
Uova fresche	Consegna entro 3 giorni dal confezionamento; consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Yogurt	15 giorni

Tabella 11
Conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare presso la cucina

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
albicocche												
angurie												
arance												
cachi												
castagne												
ciliege												
fichi												
fragole												
kiwi												
mandaranci												
mandarini												
mele												
meloni												
pere												
pesche												
susine												
uva												

ORTAGGI	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
asparagi												
bietole												
broccoli												
carciofi												
cardi												
carote												
cavolfiori												
cavoli												
cetrioli												
cicorie												
cime di rapa												
cipolline												
fagiolini												
fave												
finocchi												
insalate												
melanzane												
patate												
peperoni												
piselli												
pomodori												
porri												
radicchi												
ravanelli												
rucola												
sedani												
spinaci												
zucche												
zucchine												

Allegato 4

MENÙ BASE SU 4 SETTIMANE

	I	II	III	IV
Lunedì	primo piatto liquido carne patate + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca
Martedì	antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane e frutta fresca	primo piatto liquido carne polenta + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di FORMAGGIO pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane e frutta fresca
Mercoledì	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di CARNE pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca	primo piatto liquido pesce patate + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO VEGETALE pane e frutta fresca
Giovedì	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di PESCE pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne conservata pane e frutta fresca
Venerdì	antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi uova verdure pane e frutta fresca	primo piatto liquido carne polenta + verdura pane e frutta fresca

PRIMO PIATTO LIQUIDO (con pasta/riso/orzo/altri cereali): in minestra, passato, zuppa, brodo di verdure e con legumi (1 volta/settimana);

PRIMO PIATTO ASCIUTTO: pasta/riso/orzo/cereali; CONDIMENTI: al pomodoro, alle verdure (con uno o più tipologie di verdure), al pesto fresco, al burro, all'olio extra vergine di oliva, ecc.;

PIATTO UNICO A BASE DI PROTEINE ANIMALI: pasta/riso/gnocchi di patate o di semolino/polenta/patate/purè di patate associati a carne o pesce o formaggio;

PIATTO UNICO A BASE DI PROTEINE VEGETALI: associazione di cereali e derivati o patate + legumi: polenta e fagioli in umido, riso e piselli, orzotto con piselli o fagioli, pasta "asciutta" con fagioli, pasta e ceci. I legumi possono essere alternati tra di loro (fagioli, piselli, lenticchie, ceci) ma non con le patate o le verdure;

SOSTITUZIONI: le patate possono essere sostituite da purè di patate o polenta;

BEVANDA: acqua di rubinetto.

Allegato 5

MENÙ BASE SU 8 SETTIMANE

(da integrare con lo schema precedente e consigliato nelle scuole con pochi giorni di rientro – doposcuola per permettere una più ampia varietà alimentare)

	I	II	III	IV
Lunedì	antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi uova verdure pane e frutta fresca	primo piatto liquido carne polenta + verdura pane e frutta fresca
Martedì	primo piatto liquido carne patate + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca
Mercoledì	antipasto di verdure primo piatto asciutto uova pane e frutta fresca	primo piatto liquido carne polenta + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di FORMAGGIO pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto pesce pane e frutta fresca
Giovedì	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di CARNE pane e frutta fresca	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca	primo piatto liquido pesce patate + verdura pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO VEGETALE pane e frutta fresca
Venerdì	primo piatto liquido con legumi formaggio verdure pane e frutta fresca	antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di PESCE pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne pane e frutta fresca	antipasto di verdure primo piatto asciutto carne conservata pane e frutta fresca

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

70

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

71

Allegato 6

LINEE DI INDIRIZZO PER LA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI PRODOTTI ALIMENTARI

“Tratto dalla revisione 2013”

Le indicazioni inserite nello schema di seguito riportato, riprese dalla delibera della giunta regionale 1305/08, integrano le più recenti raccomandazioni riportate nei documenti e nei piani d'azione pubblicati dall'OMS - Regione Europa.

I piani identificano le aree in cui possono essere adottati programmi integrati a livello regionale e locale per garantire la sicurezza, la salubrità e la sostenibilità degli approvvigionamenti alimentari. Vengono inoltre richiamate specifiche raccomandazioni della FAO/OMS: fra queste lo stimolo a consumare quotidianamente almeno 400 gr di orto – frutta, il contenimento dell'assunzione giornaliera di sale al di sotto dei 5 grammi, la riduzione della percentuale di acidi grassi saturi e di zuccheri semplici a un valore inferiore al 10% del fabbisogno calorico. Obiettivi essenziali e facilmente raggiungibili con l'utilizzo di prodotti alimentari equilibrati nel profilo quali/quantitativo, da “rendere disponibili” anche nella distribuzione automatica (vending), soprattutto se rivolta agli adolescenti. In questa fase della vita la dieta deve soddisfare i particolari fabbisogni fisiologici di nutrienti attraverso la scelta di alimenti di alto profilo nutrizionale, in grado di favorire uno stato di salute ottimale. Tenuto conto che, nella scuola secondaria, la merenda e i fuori pasto sono spesso costituiti da alimenti provenienti dai distributori automatici, risulta evidente il potenziale in guadagno di salute che questo settore della filiera alimentare può svolgere. Le proposte espresse promuovono scelte di salute e benessere tenendo conto, non solo della qualità nutrizionale, ma anche di altre caratteristiche che riguardano la salubrità, la genuinità degli alimenti e la tutela dell'ambiente, secondo i principi di “efficace utilizzo delle risorse alimentari” indicati dalle strategie della Comunità Europea (vedi Linee d'Indirizzo: Libro Bianco, Libro Verde. .).

Questi coinvolgono tutte le politiche, dalle economie locali alle loro culture, e richiamano l'attenzione sull'importanza delle produzioni eco – compatibili (produzione biologica, integrata), dei prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e quelli tradizionali regionali.

I requisiti di qualità per i prodotti alimentari impiegati nella distribuzione automatica in ambito scolastico sono stati sintetizzati nello schema seguente. Lo strumento può essere utilizzato per la valutazione degli alimenti presenti nei distributori automatici, per l'identificazione dei prodotti disponibili che rientrano nella lista degli alimenti salutari, per la produzione e il confezionamento degli stessi.

Ulteriore valore viene attribuito nel caso di utilizzo dei seguenti prodotti e alimenti:

- ottenuti da metodi di produzione biologica
- con denominazione d'origine protetta (DOP)
- con indicazione geografica protetta IGP
- agroalimentari tradizionali
- regionali di prossimità
- equi e solidali
- adatti ad una alimentazione particolare (ad esempio per celiaci e diabetici)
- indicazioni nutrizionali in etichetta;

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

72

Pausa salute	Apporto calorico ≤ 150 kilocalorie/porzione	Apporto calorico ≤ 20 kilocalorie/100 ml	Apporto di grassi saturi ≤ 1.1 grammi/100 grammi	Apporto di sodio ≤ 0.4 grammi/100 grammi	Apporto di zuccheri semplici ≤ 20 grammi/100 grammi	senza zuccheri aggiunti*	impiego esclusivo oli e grassi: di alta qualità nutrizionale**
bevande dolci							
succhi di frutta							
yogurt							
frutta fresca							
frutta disidratata o essicata							
verdura e insalate							
prodotti da forno /snack salati (1)							
prodotti da forno /snack dolci							
prodotti a base di cereali (2)							

[1] pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciatine, taralli, grissini, pizze, focacce.

[2] a base di cereali (fiocchi, chicchi, soffiati, farina) e frutta essicata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.

additivi non previsti: coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti e polifosfati;

additivi previsti per bevande, succhi di frutta, frutta fresca e verdure: esclusivamente acido ascorbico e acido citrico;

* saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o di fruttosio o di mais;

** olio extra vergine oliva, di arachide, di girasole, di mais, di sesamo, burro;

sconsigliati:

prodotti contenenti acidi grassi trans, grassi idrogenati o di palma o di cocco, alcol, sodio > 0,4 g/100 gr; bevande con alto contenuto di teina, caffeina, taurina.

I valori indicati in tabella si riferiscono alle raccomandazioni internazionali di nutrienti (FAO / OMS 2003)

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

73

Legenda

Requisiti di qualità per i prodotti pausa salute

Allegato 7

LO SPRECO ALIMENTARE, CAUSE E AZIONI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA REFEZIONE SCOLASTICA.

Contributo del Prof. Andrea Segrè

Presidente della Facoltà di Agraria- Università degli Studi di Bologna.

Lo spreco e paradossi alimentari

Almeno quattro sono i paradossi alimentari della nostra epoca, paradossi difficili da digerire: è il caso di dire.

Il primo riguarda la contemporanea presenza nel mondo di un miliardo di affamati e di altrettanti ipernutriti. Ogni anno muoiono 36 milioni di persone per carenza di cibo e 29 per il suo eccesso. Ci sono 148 milioni di bambini sottopeso e 155 milioni sovrappeso. Per fare un conto tondo il pianeta conta due miliardi di «consumatori» che mangiano male: troppo o troppo poco. Un altro miliardo di persone non ha poi accesso all'acqua. In altre parole, un po' più di un terzo della popolazione mondiale è malnutrita, con tutti i conseguenti costi a livello economico, sociale e naturalmente sulla salute.

Il secondo paradosso riguarda la presenza di circa tre miliardi di animali da allevamento. Un terzo dell'intera produzione alimentare mondiale è destinato alla loro alimentazione. Serve anche l'acqua, per gli allevamenti: erano 27,5 miliardi di metri cubi nel 2000, saranno 45 miliardi nel 2050, con un incremento del 64%. In più, gli allevamenti sono forti produttori di gas serra e dunque contribuiscono significativamente al cambiamento climatico. Nutriamo dunque le persone o gli animali? Un bel dilemma se poi si aumenta il consumo di carne, perché considerato un alimento per ricchi. Aumenta il nostro reddito, cresce il consumo di carne: ormai è legge.

Il terzo paradosso riguarda la nuova concorrenza per l'uso della terra, anzi più precisamente del suolo agricolo – risorsa naturale limitata e rinnovabile ma in tempi lunghi – fra biocarburanti e cibo. In effetti negli ultimi anni una quota crescente di superficie agricola è stata destinata alla produzione di biocarburanti. Dunque il dilemma si pone in questi termini: alimentare le persone o le automobili? Un'automobile vale, più o meno, quanto 6 persone. Assistiamo a una nuova competizione fra i possessori di automobili, che sono circa un miliardo nel mondo, e il miliardo di affamati. Questi ultimi peraltro tutti appiediti ma desiderosi di andare in macchina, prima o poi.

Il quarto dei paradossi globali riguarda gli sprechi alimentari. Mentre vi è la necessità di aumentare la produzione agricola almeno del 70% nei prossimi anni in modo da far mangiare una popolazione che crescerà, secondo le ultime stime disponibili, fino a raggiungere i 9 miliardi nel 2050, nel mondo si butta o si getta via più di un terzo del cibo che viene prodotto. Tanto che se si potessero recuperare tutti questi scarti – che oltretutto sono costati dal punto di vista sia economico che ambientale – si potrebbe dare da mangiare, per un anno intero, a metà della popolazione mondiale: circa 3,5 miliardi di persone. Il 50% degli abitanti di questo mondo potrebbe nutrirsi in modo soddisfacente con lo spreco di chi produce, trasforma, distribuisce e non consuma ma distrugge gli alimenti.

Oggi, in un'epoca che pure per disponibilità alimentare non ha paragone rispetto ai decenni passati, la crisi economica e ambientale porta l'attenzione sugli sprechi di alimenti. Sprecare significa gettare via del cibo ancora buono da mangiare. Dunque non solo siamo – come diceva qualcuno – quel che mangiamo, ma anche quel che non mangiamo. È importante rendersene conto, perché dentro al cibo che buttiamo c'è il suolo, l'acqua, l'energia, il lavoro ovvero delle risorse limitate.

Dunque evitare lo spreco, ridurlo, prevenirlo se possibile, significa liberare delle risorse economiche, ambientali, sociali a beneficio di ciò che chiamiamo sostenibilità. Dobbiamo quindi agire a monte dello spreco, comprendere le cause, adottare dei rimedi, combatterlo e, in definitiva, ridurlo a zero. Obiettivo dichiarato: Spreco Zero.

Le cause delle perdite e dello spreco alimentare sono molteplici. Tuttavia un'analisi sistematica sul perché si spreca tanto non è mai stata fatta, se non molto recentemente dal Barilla Center for Food and Nutrition in collaborazione con Last Minute Market e l'Università di Bologna (2012)^[1]. Il veloce progresso dell'agricoltura, dell'industria e della distribuzione degli alimenti hanno mascherato questo fenomeno, sempre presente, sommerso da un'apparente abbondanza. L'accesso al cibo, in particolare nei Paesi più sviluppati, è certamente migliorato anche se non la disponibilità per tutti. L'aumento del reddito pro capite, la relativa incidenza minore della spesa destinata al cibo, i prezzi tendenzialmente più bassi e la maggiore disponibilità dei generi alimentari hanno messo in secondo piano le perdite e gli sprechi, considerati come un'esternalità fisiologica del (mal)funzionamento del mercato.

Le ricerche in quest'ambito scoprono invece una realtà generalizzata e piuttosto inquietante, nei numeri e negli impatti ambientali ed economici. In tutti i passaggi degli alimenti dal campo alla tavola si perde qualcosa. Naturalmente tanto più complessa e lunga è la filiera agroalimentare, tanto maggiori sono le possibilità di perdere e sprecare una parte degli alimenti. Anche ciò che si mangia, la nostra dieta, fa la sua parte perché alimenti come carne, pesce, latticini, verdura e frutta sono più deperibili e dunque più soggetti allo spreco e consumano a loro volta più risorse limitate per la loro produzione. Insomma dobbiamo fare doppiamente attenzione: per ridurre gli sprechi non solo dobbiamo fare attenzione a ciò che avviene lungo la filiera agroalimentare ma anche pensare bene a cosa mangiamo.

Le cause dello spreco

Le ragioni del nostro spreco domestico – così elevato nei paesi occidentali – sono riconducibili a molteplici fattori. Volendo semplificare al massimo, sprechiamo molto cibo essenzialmente per due motivi di fondo: da una parte non consumiamo gli alimenti in tempo perché hanno superato la scadenza in etichetta oppure sono (o sembrano) deperiti, andati a male; dall'altra acquistiamo e cuciniamo troppo cibo producendo molti avanzi non sempre riciclabili. In entrambi i casi gli sprechi alimentari si potrebbero facilmente evitare, con un po' di accortezza.

Regole semplici, che possono guidarci a fare una spesa intelligente, avere una dispensa ordinata e organizzare al meglio la cucina^[2].

[1] Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte, Barilla Food and Nutrition Center in collaborazione con Last Minute Market e Università di Bologna, Milano 2012.

[2] Ci sono tanti siti su questi temi, fra gli altri: <http://www.sorelleinpentola.com/p/economia-domestica.html>

note

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

74

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

75

Ma se proviamo a fare una “nostra” lista della «spesa» per lo spreco domestico, mettendo in fila le cause principali che ci portano a gettare via del cibo ancora buono, troveremo che l'economia domestica e le sue regole non sono in cima alle nostre priorità, perché:

- *acquistiamo troppo cibo a causa, per esempio, delle offerte promozionali o speciali tipo «paghi uno, prendi due» e non riusciamo a consumarlo tutto;*
- *non abbiamo conservato in modo adeguato gli alimenti mal posizionandoli nel frigorifero o usando materiale per la conservazione inadeguato;*
- *non siamo in grado di cogliere le differenze nelle scadenze riportate in etichetta fra quando è scritto «da consumarsi entro» (riferibile alla sicurezza dell'alimento, ad esempio di un prodotto fresco come il latte) e «da consumarsi preferibilmente entro» (riconducibile alla qualità dell'alimento, ad esempio per un prodotto secco come la pasta), tanto che spesso per «prudenza» gettiamo via tutto prima del tempo;*
- *lo scegliamo in base alla vita residua, in entrambi i casi sopra riportati per le etichette, il che fa aumentare i prodotti invenduti più vicini alle scadenze, reali o presunte che siano.*
- *Del resto le quantità che gettiamo via nel nostro «focolare» dipende molto anche dalla dimensione e la composizione della famiglia: gli adulti sprecano in termini assoluti di più dei bambini, mentre le famiglie più numerose sprecano di meno rispetto a quelle più ridotte. Dal reddito familiare, ovvero più basso è meno si spreca (ma si compra anche cibo di «valore» assai più basso); dalla cultura di origine: per esempio negli USA le famiglie di origine ispanica sprecano il 25% in meno delle altre; dalla stagionalità dei prodotti, nel senso che durante l'estate si spreca di più rispetto alle altre stagioni.*

Se a questa lista dello spreco aggiungiamo che generalmente si sono perse le conoscenze su come consumare in modo più efficiente e ridurre gli sprechi utilizzando in modo alternativo gli avanzi dei pasti, e che è assai scarsa la consapevolezza dell'entità degli sprechi che ognuno di noi produce e del relativo impatto economico ed ecologico, è chiaro che il lavoro da fare per ridurre lo spreco alimentare risulta molto complesso.

La cucina “eco”

Cominciando per esempio da una cucina, un'arte appunto, che usa come principio non tanto gli avanzi, ma lo scarto alimentare^[3]. Del resto, se ci pensiamo bene, scartare come verbo richiama totalmente il concetto di spreco e di sprecare quando lo scarto è ancora buono da mangiare. È un modo, gustoso peraltro, per ridurre gli sprechi, prima che questi si formino: prevenzione insomma, meno rifiuti in pratica, minori costi e inquinamenti.

Cucinare senza sprechi, ovvero utilizzare tutti gli scarti alimentari, è un atto triplamente Eco. Nel senso che si fa a casa, la prima Eco, e ha un forte impatto Ecologico ed Economico, cioè sulla nostra salute e su quella del nostro pianeta, sul nostro reddito e su quello di chi produce, trasforma, vende il cibo. Portafogli sempre più vuoti, carrelli della spesa e dispense, frigoriferi e bidoni della spazzatura sempre più pieni: ma di cibo cattivo cui diamo poco valore, perché deve costare poco. Paradossi, anche se non gli unici, dei nostri tempi.

nota

[3] Andrea Segrè, Cucinare senza sprechi, Ponte alle Grazie, Milano 2012.

Insomma, ecco la vera «riforma» Eco, nel senso di ecologica ed economica, essendo la seconda, l'economia, una parte della prima, l'ecologia. Consumare, e cioè produrre, trasformare, distribuire, cucinare, mangiare per vivere, anzi per il ben vivere. E non viceversa: vivere per consumare e dare poco valore a ciò che si consuma, ovvero si distrugge. Un rapporto bulimico e malato, che a poco a poco ci sta distruggendo. O forse lo ha già fatto.

Vivere in un modo, e dunque in un mondo, più eco-sostenibile dipende da noi, dai nostri bisogni primari, dalle nostre azioni, dalla nostra consapevolezza e responsabilità. Ma senza, necessariamente, esagerare. Del resto, uno degli «ingredienti» di base per quell'eco-modo che tanto vorrei «gustare»: un mondo dove anche gli scarti si trasformano in «estasi culinarie» e in un'art de vivre. Come nella gastronomia, appunto, pensando un po' meno a riempire il nostro ventre, e un po' di più a salvaguardare il nostro Pianeta e dunque a far dimagrire il bidone della spazzatura.

Il ruolo della refezione scolastica

In questo contesto va considerato che nel corso dell'ultimo decennio l'attenzione delle amministrazioni pubbliche italiane in materia di ristorazione scolastica si è fortemente concentrata su due aspetti. Il primo è relativo alla preparazione di pasti con materie prime provenienti da agricoltura biologica e da filiera corta, il secondo riguarda la creazione di diete equilibrate secondo i dettami riportati nelle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”. Queste indicazioni hanno come obiettivo primario quello di incrementare il consumo di pasti nutrienti ed equilibrati, ridurre gli impatti ambientali negativi della produzione e dell'approvvigionamento delle materie prime, e far conoscere ai ragazzi le produzioni tipiche per promuovere la cultura e le tradizioni gastronomiche locali.

Anche se caratterizzati da una maggiore attenzione verso qualità, apporto nutritivo, ambiente e provenienza locale degli alimenti, la gestione delle mense non è però sempre improntata verso criteri di efficienza. Parte dei pasti che vengono preparati ogni giorno finiscono infatti per non essere serviti, rimanendo così sui banchi di servizio ancora perfettamente utilizzabili e sicuri dal punto di vista igienico – nutrizionale. Quello che si viene a creare è quindi un surplus di generi alimentari che sono destinati ad essere smaltiti come rifiuti e quindi sprecati. Tale fenomeno può essere quindi considerato come un indicatore dell'(in)efficienza del servizio di ristorazione. Infatti se il massimo dell'efficienza di tale sistema si otterrebbe con la totale trasformazione dei cibi forniti in cibi realmente consumati dai commensali (in termodinamica la massima efficienza si otterrebbe se tutta l'energia immessa venisse trasformata in lavoro), la formazione di sprechi la possiamo considerare come una perdita di rendimento del sistema stesso, e quindi come una riduzione della sua efficienza. Di conseguenza tanto maggiore sarà la quota di pasti non consumati e quindi sprecati, tanto maggiore sarà l'inefficienza, e viceversa.

Tale grado di inefficienza raggiunge livelli piuttosto significativi nelle mense scolastiche italiane, infatti, secondo stime Last Minute Market, tra il 10 e il 15% del cibo preparato non viene servito. Le cause alla base di questo spreco sono varie ma le più importanti si possono ricondurre: al basso livello di educazione alimentare degli studenti, rigidità dei capitolati di fornitura, strutturazione dei pasti giornalieri e presentazione dei piatti poco accattivanti.

Al fine di ridurre tali sprechi alimentari e quindi aumentare l'efficienza dei servizi di refezione scolastica è possibile indirizzarsi verso due strade, la prima è legata alla prevenzione la seconda

al recupero. A questo riguarda l'articolo 3 della Direttiva 2008/98/CE, recepita dal Governo italiano nel dicembre 2010, indica espressamente la necessità di rafforzare le azioni di prevenzione e di riutilizzo, e pone queste in cima alla gerarchia di azioni da adottare nella gestione dei rifiuti stessi.

Quindi azioni rivolte ad una più ampia educazione alimentare degli studenti e dei loro familiari, la creazione di capitolati di approvvigionamento più flessibili, menù e preparazioni più accattivanti dei piatti, possono essere inquadrate tra le azioni volte a rafforzare la prevenzione degli sprechi.

Le azioni di recupero (anche a fini sociali) degli sprechi che non è possibile evitare, invece, possono essere annoverate tra le azioni volte a promuovere il riutilizzo.

Per quanto appena detto, il recupero delle eccedenze può essere visto come uno strumento concreto per allinearsi con le direttive e normative ambientali, e a questo fine, sarà sempre più importante diffondere e incentivare pratiche di recupero e riutilizzo.

Per comprendere le potenzialità che possono avere il recupero e il riutilizzo delle eccedenze ai fini della prevenzione e riuso, riportiamo alcuni esempi di iniziative di recupero realizzate da Last Minute Market.

- *Da una mensa ospedaliera si recuperano mediamente ogni giorno 30 pasti per un valore complessivo di oltre 35.000 euro all'anno. I prodotti recuperati consentono ad una cooperativa sociale di saturare il fabbisogno alimentare interno e liberare consistenti risorse da investire in nuovi beni e servizi.*
- *Da otto mense scolastiche si recuperano circa 8 tonnellate all'anno di prodotto cotto che corrispondono a circa 15.000 pasti. I prodotti recuperati vengono offerti da una struttura caritativa a persone in difficoltà e consentono di risparmiare importanti risorse sia in termini economici che di personale. Infatti il pasto cotto recuperato viene utilizzato senza bisogno di trasformazione, come accade per i prodotti freschi, e i tempi di preparazione e somministrazione si riducono considerevolmente.*

Verso lo spreco zero

In tutti gli anelli della filiera agroalimentare - produzione agricola, industria agroalimentare, distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, ristorazione, consumo domestico - si perdono e sprecano alimenti. Una montagna di prodotti non utilizzati che letteralmente brucia risorse economiche ed ecologiche: percentuali di Pil, ettari di suolo, metri cubi di acqua, tonnellate equivalenti di CO₂. Prima della spending review avremmo bisogno di una seria wasting review. Ridurre gli sprechi di cibo significa infatti non sprecare le risorse naturali impiegate - suolo, acqua, energia - per produrre, trasformare, distribuire e poi smaltire provocando impatti negativi non solo dal punto di vista economico - per il paese, le imprese, i consumatori - ma anche dal punto di vista carbonico (emissione di CO₂), idrico (consumo di acqua) ed energetico (consumo di energia, soprattutto da fonti non rinnovabili).

Combattere lo spreco alimentare e le sue conseguenze deve essere dunque una priorità economica ed ecologica oltre che sociale per la politica, le istituzioni, le amministrazioni locali, le imprese e la società civile.

La strada è già segnata da una Risoluzione del Parlamento Europeo, votata in seduta plenaria lo scorso 19 gennaio a Strasburgo grazie al lavoro degli europarlamentari Paolo De Castro e Salvatore Caronna: dobbiamo dimezzare gli sprechi alimentare entro il 2025 e dedicare il 2014

come Anno Europeo di lotta allo spreco. Ma si può già fare, da subito. Con piccole azioni e attenzioni, in una mobilitazione collettiva che parta da un impegno dei singoli e degli enti territoriali. Dobbiamo agire immediatamente per ridurre progressivamente gli sprechi mediante il controllo e la prevenzione di tutte le attività pubbliche e private che implicino la gestione di cibo, acqua, energia, rifiuti, mobilità, comunicazione. Ad esempio promuovere il recupero di cibo non consumato a fini sociali, semplificare le etichette alimentari, regolamentare le vendite scontate di alimenti in scadenza o danneggiati, informare i cittadini sulle cause e le conseguenze dello spreco con programmi di educazione alimentare e di ecologia domestica. L'obiettivo di lungo periodo deve essere quello di azzerare gli sprechi, lo abbiamo chiamato Spreco Zero, e liberare le risorse limitate. Per stare, tutti, un po' meglio.

Serve a questo la Carta per una Rete di Amministrazioni a Spreco Zero, già sottoscritta da oltre 200 Sindaci a partire dalla sua presentazione il 29 settembre nell'ambito di Next, il Salone Europeo della Ricerca e dell'Innovazione di Trieste.

TABELLE GRAMMATURE

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

81

Integrazione alla delibera della
Giunta Regionale n. 2188
del 13 dicembre 2012

Apporti calorici per fasce d'età calcolati in base ai LIVELLI DI ASSUNZIONE RACCOMANDATI DI ENERGIA E NUTRIENTI DELLA POPOLAZIONE ITALIANA, LARN – revisione 2012 (Documento di sintesi, Società italiana di Nutrizione Umana, SINU).

I calcoli che seguono si riferiscono alla suddivisione degli alimenti nei diversi pasti della giornata alimentare (vedi tabella 9) e alle tabelle "Energia: fabbisogni esemplificativi in età evolutiva" del documento di sintesi dei LARN (pag. 25). È stata utilizzata la mediana per le diverse fasce d'età in questione e calcolata la media fra i valori per i due sessi nelle seguenti categorie di età:

- 4, 5, 6 anni: scuola dell'infanzia
- 7-8 anni: scuola primaria
- 9, 10, 11 anni: scuola primaria
- 11, 12, 13, 14 anni: scuola secondaria I° grado
- 14, 15, 16, 17 anni: scuola secondaria II° grado

	Kcal/die per femmine e maschi (media e range)	Kcal/pranzo
Scuola dell'infanzia (4-6 anni)	1500 (1450-1550)	570 (550-590)
Scuola Primaria (7-8 anni)	1725 (1650-1800)	655 (630-680)
Scuola Primaria (9-11 anni)	2175 (2100-2250)	825 (800-850)
Scuola Secondaria I° (11-14 anni)	2400 (2350-2450)	915 (900-930)
Scuola Secondaria II° (14-18 anni)	2800 (2500-3100)	1065 (950-1180)

Tabella 13
Apporti calorici medi per
fasce d'età

GRAMMATURE DELLE PORZIONI PER MENÙ SCOLASTICI SUDDIVISI PER FASCE D'ETÀ.

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti, tranne per gli alimenti contrassegnati da asterisco*, che si intendono "sul piatto".

I valori così indicati sono da ritenersi valori medi di riferimento per la porzionatura delle pietanze e tengono conto dei fabbisogni nutrizionali specifici per le diverse età: tali valori possono essere incrementati del 5% per venire incontro alla possibile variabilità individuale e/o gestionale.

Le grammature nel singolo pasto sono state calcolate in modo da garantire l'equilibrio nutrizionale fra carboidrati (50-60%), proteine (circa 15%) e lipidi (25-35%), rispetto ad un pranzo di riferimento costituito da:

- primo piatto: pasta col pomodoro;
- secondo piatto: carne di bovino magro;
- contorno: verdura cruda o cotta;
- condimento: la quantità di olio suddivisa nelle tre portate;
- pane;
- frutta.

	Sc. Infanzia	Sc. Prim. (7-8 anni)	Sc. Prim. (9-11 anni)	Sc. Sec. I° (11-14 anni)	Sc. Sec. II° (14-18 anni)
Kcal	608	684	847	924	1045
Prot. (g)	23.5	27.5	34.8	39.3	43.2
(%)	15.5	16.0	16.4	17.0	16.5
Lip. (g)	18.4	19.0	25.3	26.1	31.7
(%)	27.3	25.0	26.9	25.4	27.3
Carb. (g)	93.0	107.7	128.0	142.0	156.7
(%)	57.2	59.0	56.7	57.6	56.2
Fibra (g)	8.1	9.4	12.7	15.6	16.2

Tabella 14
Apporto nutrizionale medio
del pasto di riferimento per
fasce d'età

ALIMENTO	Sc. Infanzia	Sc. Prim. (7-8 anni)	Sc. Prim. (9-11 anni)	Sc. Sec. I° (11-14 anni)	Sc. Sec. II° (14-18 anni)
	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Pasta, riso per primo piatto asciutto	60	70	80	90	100
Ravioli di magro freschi o surgelati	-	150	170	200	220
Pastina/riso/orzo/crostini per brodi, passati, minestre	30	35	40	45	50
Legumi secchi per piatto unico	30	35	40	45	50
Patate da abbinare ad un primo "liquido"	120	150	180	200	220
Gnocchi di patate	150	170	200	220	250
Pizza pomodoro e mozzarella *	150	150	180	200	230
Carne magra (pollo, tacchino, suino, bovino)	50	60	80	90	100
Pesce fresco o surgelato	80	100	120	140	150
Formaggio a pasta tenera tipo mozzarella, caciotta...	40	50	50	60	70
Formaggio a pasta dura tipo latteria, montasio...	30	30	40	50	60
Parmigiano grattugiato sul primo piatto	5	5	5	5	10
Prosciutto cotto	35	40	50	60	60
Prosciutto crudo magro/ bresaola	45	50	60	70	80
Uova "medie"	1	1	1 ½	1 ½	2
Verdura a foglia (tipo insalata, radicchio...)	30	50	50	50	60
Verdura fresca (cruda o cotta, tipo pomodoro, carote...)	100	150	150	200	200
Pane	50	60	70	70	80
Olio extra vergine d'oliva	15	15	20	20	25
Frutta di stagione	100	100	150	200	200

Tabella 15
Grammature medie delle porzioni per i pranzi nelle diverse fasce d'età

GRAMMATURE DI ALCUNI ESEMPI DI SPUNTINI E MERENDE

La tabella propone alcuni esempi di scelte di cibi, da alternare nelle diverse giornate (con un apporto di energia media pari al 7% del fabbisogno calorico giornaliero) per le merende del pomeriggio nella scuola materna (dove al mattino è consigliata la sola frutta) e per gli spuntini del mattino e per le merende del pomeriggio nelle altre scuole, nel caso vengano offerti.

ALIMENTO	Sc. Infanzia	Sc. Prim. (7-8 anni)	Sc. Prim. (9-11 anni)	Sc. Sec. I° (11-14 anni)	Sc. Sec. II° (14-18 anni)
	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Latte intero	80	80	100	120	150
Biscotti secchi	15	20	25	30	30
Yogurt bianco intero	100	100	125	150	150
Miele	5	5	5	5	5
Frutta fresca (tipo mele, pere, ecc.)	20	30	40	50	60
Cornflakes o muesli (senza grassi aggiunti)	5	10	10	15	20
Pane	30	40	50	50	60
Marmellata	15	15	15	20	25
Tè o infuso di frutta					
Zucchero	5	5	5	5	5
Torta casalinga tipo margherita	25	30	35	40	50
Frullato di frutta:					
• mele, pere, ecc.	50	60	80	100	100
• banane	20	20	30	30	40
• latte intero	50	60	80	80	100
+ mandorle a parte	10	10	10	15	15
Solo per il pomeriggio: Pane e	30	40	45	50	60
Prosciutto crudo magro	15	15	20	25	25

Tabella 16
Grammature di alcuni esempi di spuntini e merende

Ambiente, alimentazione e salute

Nell'articolato schema individuato dall'OMS (vedi figura 1) troviamo ben inquadrati i quattro elementi che interconnessi concorrono a ottenere il generale miglioramento dell'alimentazione e della nutrizione a scuola. Questi, quando coerentemente sviluppati, portano al progressivo guadagno di salute anche dei giovani fruitori del servizio di ristorazione.

È in questa graduale estensione, che lo spazio mensa, da elemento del cluster "ambiente scuola", diventa parte di un contesto più ampio composto dalle esperienze in classe, dal contributo di tutte le figure chiamate a intervenire nella scuola e di tutti i componenti della comunità. Il macro ambiente scuola – comunità che si viene a formare risulta cruciale per lo sviluppo di scelte nutrizionali salutari in età evolutiva, periodo ideale per costruire e consolidare le abilità dei futuri cittadini nel compiere scelte alimentari corrette e consapevoli, soprattutto se agevolate da un contesto che le favorisce.

Le relazioni sinergiche messe in atto realizzano la visione sistemica dell'educazione alimentare, così come definita dalla FAO - OMS quale *"...processo informativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'adozione di manipolazioni più igieniche degli alimenti ed un efficace utilizzo delle risorse alimentari in grado di rafforzare quanto di già corretto esiste"*. Il passaggio *"efficace utilizzo delle risorse alimentari"* mette in luce il forte legame tra dieta e territorio, permettendo di evidenziare come nel contesto didattico la mensa è parte dell'ambiente intero.

Il pasto scolastico può essere il risultato di un dialogo con tutte le tre concentriche dimensioni ambientali: sala mensa, comunità - scuola, territori. Può educare allo stile alimentare sostenibile per la salute delle persone e per l'equilibrio del pianeta, quando queste alte priorità sono integrate nelle agende di tutte le istituzioni coinvolte.

Le modalità di applicazione dei principi della sostenibilità alimentare sono indicate in numerosi documenti come nella recente dichiarazione di Parma su Ambiente e Salute, sottoscritta dal direttore dell'OMS Regione Europa, dai rappresentanti degli Stati membri della regione Pan europea dell'OMS assieme ai Commissari Europei per la salute e l'ambiente. Tra gli impegni ad agire per il coinvolgimento significativo dei bambini e dei giovani nei processi nazionali e internazionali relativi ai temi dell'ambiente e della salute, vengono evidenziate la volontà di destinare risorse adeguate e la necessaria formazione. Negli impegni per la protezione della salute dei bambini viene ribadito l'obiettivo di attuare il Piano d'azione europeo dell'OMS per gli alimenti e la nutrizione (2007-2012), migliorando la qualità nutrizionale dei pasti scolastici e sostenendo la produzione e il consumo di alimenti locali, laddove ciò consenta di ridurre l'impatto sull'ambiente e sulla salute. In uno studio condotto dal Centro Comune di Ricerca della Commissione Europea si rileva come la filiera alimentare sia responsabile per il 20-30% degli impatti ambientali più significativi in Europa: intervenire in questo settore del mercato adottando semplici soluzioni permette di ridurre significativamente la pressione sull'ecosistema.

Le amministrazioni pubbliche sono importanti consumatori, poiché spendono quasi un quinto del PIL dell'Unione Europea. Possono fornire un rilevante contributo agli obiettivi di sosteni-

bilità a livello locale, regionale, nazionale e internazionale usando il loro potere d'acquisto per scegliere beni, servizi e opere a ridotto impatto ambientale, partecipando a riorientare l'offerta del mercato e stimolando la ricerca e l'innovazione.

Per queste ragioni l'Unione Europea sostiene e promuove attivamente gli appalti pubblici verdi (Green Public Procurement GPP), e nella proposta approvata dalla Commissione Europea, relativa al settimo programma d'azione per l'ambiente 2020 "Vivere bene entro i limiti del nostro pianeta", gli appalti verdi rientrano tra le misure per raggiungere gli obiettivi prioritari. A livello nazionale, la maggior parte degli Stati membri dell'UE ha ormai pubblicato piani di azione nazionali (National Action Plan, NAP) in cui si descrive una serie di misure a sostegno degli appalti pubblici verdi (o sostenibili), che interessano numerosi settori come la mobilità, l'edilizia e l'alimentazione.

Come già riportato nel capitolo 2.1, nel nostro Paese è stato redatto il piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) relativo ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Il pasto proposto a scuola, costruito anche secondo questi criteri diventa un tassello del grande disegno tracciato nella Carta di Tallin che pone la salute al centro di tutte le politiche. Le grandi sfide nutrizionali, quali la prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili, si associano alle sfide ambientali e possono essere affrontate in modo organico poiché la salute delle comunità e degli ecosistemi, entrambe beni comuni, sono da sempre inscindibilmente uniti.

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

86

Integrazione alla delibera della
Giunta Regionale n. 2188
del 13 dicembre 2012

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

87

BIBLIOGRAFIA

- Decision of the European Parliament and of the Council on a General Union Environment Action Programme to 2020 "Living well, within the limits of our planet" Brussels, 29.11.2012 COM (2012) 710 final 2012/0337 (COD).
- Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, art 15, lett d.
- Decreto Ministeriale n. 63, del 18 dicembre 1975 - Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica.
- Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 – GU n. 220 del 21.09.2011 – 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.
- Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 maggio 2007 – GU n.117 del 22/05/2007 – documento programmatico "Guadagnare salute".
- Dossier alimentazione - guadagnare salute - corso di formazione fad dell'ISS 2011 http://www.epicentro.iss.it/focus/guadagnare_salute/pdf/Strategia_europea_italiano.pdf.
- European Commission - Buying green! A handbook on green public procurement 2nd Edition - Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2011 ISBN: 978-92-79-19930-1 doi: 10.2779/74936.
- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (2003) "Linee guida per una sana alimentazione".
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica. Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010.
- Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari, DGR n° 1305 del 07/07/2008 e successiva integrazione 2013.
- Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – 2011.
- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia – Romagna – 2009.
- Monasta L, Batty GD, Cattaneo A et al. (2010) Early-life determinants of overweight and obesity: a review of systematic reviews. *Obes Rev* 11: 695–708.
- Norma tecnica UNI 1084.
- Norma tecnica UNI EN ISO 7730 : 2006 Ergonomia degli ambienti termici - Determinazione analitica e interpretazione del benessere termico mediante il calcolo degli indici PMV e PPD e dei criteri di benessere termico locale.
- OKkio alla Salute: sistema di sorveglianza su alimentazione e attività fisica nei bambini della scuola primaria. Risultati 2010. <http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/default.asp>.
- Sette S, Le Donne C, Piccinelli R, Arcella D, Turrini A, Leclercq C. (2011). On Behalf of the INRAN-SCAI 2005e06 Study Group. The third Italian National Food Consumption

- Survey, INRAN-SCAI 2005e06 e Part 1: Nutrient intakes in Italy. *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases* 21: 922e932.
- Società Italiana di Nutrizione Umana "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana" (LARN) - revisione 2012. Documento di sintesi per il XXXV congresso Nazionale SINU (Bologna, 22-23 ottobre 2012).
- Uauy R, Aro A, Clarke R, Ghafoorunissa R, L'Abbe´ M, Mozaffarian D, Skeaff M, Stender Sand S, Tavella M. (2009). Review. WHO Scientific Update on trans fatty acids: summary and conclusions. *European Journal of Clinical Nutrition* 63: S68–S75.
- World Health Organization – Food Agriculture Organization (FAO – WHO, 2003) DIET, NUTRITION AND THE PREVENTION OF CHRONIC DISEASES - Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva
- World Health Organization (WHO, 2004). Global strategy on diet, physical activity and health. Geneva.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (2006). Gaining Health. The European Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases. Versione italiana: Guadagnare Salute. La strategia europea per la prevenzione e il controllo delle malattie croniche.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2006). Food and nutrition policy for schools A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region Programme for Nutrition and Food Security. Copenhagen.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2006). European Charter on counteracting obesity. Versione italiana: Ministero della Salute, Carta Europea sull'azione di contrasto all'obesità. http://www.epicentro.iss.it/temi/croniche/pdf/carta_obesit_Istanbul.pdf
- World Health Organization (WHO, 2008). The Tallinn Charter: Health Systems for Health and Wealth. 25-27 June, Tallinn, Estonia.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2008). WHO European action plan for food and nutrition policy 2007-2012. http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0017/74402/E91153.pdf
- World Health Organization (WHO, 2010). Equity, social determinants and public health programmes. Switzerland. http://www.who.int/social_determinants/en/
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2010). Parma Declaration on Environment and Health Fifth Ministerial Conference on Environment and Health "Protecting children's health in a changing environment". Parma.
- World Health Organization - Regional Office for Europe (WHO, 2011). The new European policy for health – Health 2020: Vision, values, main directions and approaches. Baku, Azerbaijan.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2012). Action Plan for implementation of the European Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases 2012–2016. Copenhagen.
- World Health Organization, Regional Office for Europe (WHO, 2012). Environmental health inequalities in Europe. Copenhagen.
- World Health Organization - Regional Office for Europe, Ministero della Salute (2012). Promuovere la salute e ridurre le iniquità di salute: l'azione sui determinanti sociali. Workshop e Know-how Exchange OMS-Regioni (Venezia, 21 giugno 2012).

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

88

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

89

ABBREVIAZIONI

AIC:	Associazione Italiana Celiachia
AGE:	Acidi Grassi Essenziali
ANCI:	Associazione Nazionale dei Comuni Italiani
AQUA:	Agricoltura Ambiente Qualità
ARPA:	Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente
ART:	Articolo
ASL:	Azienda Sanitaria Locale
CE:	Comunità Europea
CSA:	Capitolato Speciale d'Appalto
DHA:	Acido Docosaesaenoico
D.LGS:	Decreto Legislativo
DM:	Decreto Ministeriale
DOP:	Denominazione d'origine Protetta
EPA:	Acido Eicosapentaenoico
FVG:	Friuli Venezia Giulia
GPP:	Green public Procurement
GU:	Gazzetta Ufficiale
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
INRAN:	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
LARN:	Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana
OGM:	Organismo Geneticamente Modificato
PA:	Pubblica Amministrazione
PANGGP:	Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement
SINU:	Società Italiana di Nutrizione Umana

Linee guida della

Regione Friuli Venezia Giulia

per la ristorazione scolastica

Allegato A – MENÙ ESEMPIO per le scuole di Codroipo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Montasio e ricotta Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Risotto alla zucca Merluzzo all'olio e limone Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Lasagne alla bolognese/pasta pasticciata al ragù Pane e macedonia di frutta fresca	Pasta con carote e piselli Frittata semplice Verdure di stagione Pane integrale e frutta fresca	Minestra di verdure con crostini Spezzatino di tacchino con patate in purè Verdure di stagione Pane e frutta fresca
2ª SETTIMANA	Gnocchi di patate burro e salvia Nasello pomodoro e olive Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Crema di ceci con orzo Lonza al latte/Prosciutto cotto Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Risotto al porro Scaloppina di pollo al limone Verdure di stagione Pane integrale e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Pizza/frico con polenta Pane e macedonia di frutta fresca	Pasta alle verdure Uova in funghetto Verdure di stagione Pane e frutta fresca
3ª SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure Uova strapazzate Verdure di stagione Pane integrale e frutta fresca	Pasta alla crema di erbe Robiola e grana Verdure di stagione Pane frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa gratinata Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Pollo al forno con patate Pane e macedonia di frutta fresca	Zuppa di orzo e fagioli Straccetti di manzo Verdure di stagione Pane e frutta fresca
4ª SETTIMANA	Crema di carote con farro Bocconcini di pollo al curry Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta alla crema di cavolfiori Lonza di maiale alle mele Verdure di stagione Pane e frutta fresca cotta	Antipasto di verdure di stagione Riso pilaf con polpette di legumi Pane e macedonia di frutta fresca	Pasta integrale al pesto Hamburger di trota Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Gnocchi di semolino alla romana Caprino e latteria Verdure di stagione Pane integrale e frutta
5ª SETTIMANA	Raviolini alle verdure Rotolo di frittata Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Crema di lenticchie con pastina Crocchette di ricotta Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta al porro e zucca Bocconcini di pollo gratinati Verdure di stagione Pane integrale e frutta fresca	Risotto alle verdure + scaloppina alla pizzaiola oppure Brasato di manzo con polenta (sec.) Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Seppioline in umido con purè Pane e frutta fresca cotta
6ª SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione Frico con polenta/Pizza Pane e macedonia di frutta fresca	Orzotto/risotto alle verdure Uova sode olio e limone Verdure di stagione Pane integrale e frutta fresca	Zuppa di fagioli con farro Scaloppina di manzo/prosciutto cotto Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta alla crema di carciofi Fesa di tacchino agli aromi Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta integrale al burro e salvia Filetto di salmone al forno Verdure di stagione Pane e frutta fresca
7ª SETTIMANA	Crema di piselli con riso(inf)/Risotto "primavera" (prim.) Stracchino e parmigiano Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Spezzatino di pollo al curry con riso basmati Pane e macedonia di frutta fresca	Pasta integrale al pesto Frittata Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro Tonno all'olio e limone Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta agli spinaci Arista di maiale alle mele Verdure di stagione Pane integrale e frutta fresca
8ª SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione Pollo arrosto con patate Pane e macedonia di frutta fresca	Crema di cavolfiore con crostini Polpette di manzo Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Gnocchi di zucca/spinaci all'olio Hamburger di trota Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Risotto alla parmigiana Latteria e caciotta Verdure di stagione Pane integrale e macedonia di frutta	Pasta al ragù di verdure Uova in funghetto Verdure di stagione Pane e frutta fresca

Le ricette a titolo meramente esemplificativo possono subire delle modifiche per problemi organizzativi e rispondere al gradimento dei bambini, garantendo comunque l'alimento base (carne bianca, pesce, uova...).

17 FEB. 2011



Allegato A – MENÙ BASE per le scuole di Codroipo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Primo piatto asciutto Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di carne rossa Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto con verdure e legumi Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Minestra di verdure Carne bianca + patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca
2° SETTIMANA	Primo piatto asciutto Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Minestra di legumi Carne rossa/Salume Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Carne bianca Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di formaggio Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca
3° SETTIMANA	Primo piatto asciutto Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di carne bianca Pane e frutta fresca	Minestra di legumi Carne rossa Verdure di stagione Pane e frutta fresca
4° SETTIMANA	Minestra di verdure Carne bianca Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Carne rossa Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico vegetale Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca
5° SETTIMANA	Primo piatto asciutto Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Minestra di legumi Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Carne bianca Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto + carne rossa oppure piatto unico a base di carne rossa (sec.) Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di pesce Pane e frutta fresca
6° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di formaggio Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Minestra di legumi Carne rossa/Salume Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Carne bianca Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Pesce Verdure di stagione Pane e macedonia di frutta fresca
7° SETTIMANA	Minestra di legumi (inf)/primo asciutto con verdure + legumi (prim.) Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di carne bianca Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Carne rossa Verdure di stagione Pane e frutta fresca
8° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico carne bianca Pane e frutta fresca	Minestra di verdure Carne rossa Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Primo piatto asciutto Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca

Si rimanda all'allegato B per comprendere e tradurre il menù base



DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE
**SOC Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione**
Direttore
dr. Aldo Savoia

Allegato B – Note al menù

Di seguito alcune indicazioni utili alla traduzione in menù per la stagione calda e fredda partendo dal menù base.

- Ad ogni pranzo è prevista una porzione di **verdure** di stagione proposta come antipasto (come strategia per favorire il consumo di vegetali, per “sfruttare” l'appetito dei bambini a pranzo) o contorno, intesa come piatto a base di verdure miste (almeno due verdure a portata) fresche e di stagione (crude o cotte). La presentazione delle verdure deve essere alternata sia nel taglio (a bastoncini, grattugiate, ecc.) che nella modalità di cottura (lessatura, vapore, stufatura, gratinatura...). Si deve variare il più possibile il tipo di verdure da offrire ai bambini (devono essere utilizzate 6 diverse tipologie di verdure e ortaggi nel corso di una settimana), rispettando il principio di stagionalità. Esempi di combinazione: insalata e carote, radicchio rosso e cappucci, finocchi e carote, sedano rapa e lattuga, pomodori e cetrioli, zucchine e bieta, spinaci e broccoli, ecc. I legumi (fagioli, ceci, piselli, lenticchie, fave...) e le patate non sono sostituti delle verdure. Le tegoline, pur essendo legumi dal punto di vista merceologico, sono da considerarsi verdure sotto il profilo nutrizionale.
- I **primi piatti asciutti** andranno opportunamente variati nella settimana sia come tipologia di cereale offerto, es. pasta, riso, orzo, farro, cous cous, ecc., anche integrali (la pasta almeno 2 volte al mese), che come condimento, preferendo quelli a base di verdure di stagione; una volta a settimana, è possibile introdurre anche primi piatti come gnocchi di patate, di zucca (secondo stagionalità), spätzle, gnocchi di semolino, gnocchi di pane ecc.; una volta ogni 15 giorni si potrà inserire la pasta all'uovo classica o ripiena come primo piatto. Il formato della pasta deve essere variato rispettando anche le fasce d'età dei bambini/ragazzi. I condimenti a base di verdure possono comprendere una o più tipologie, nel rispetto della stagionalità. La salsa al pomodoro come peraltro altre tipologie di condimento andranno proposte al massimo una volta al mese. I primi piatti al pomodoro, da maggio a settembre, devono essere preparati con prodotto fresco. Le verdure talvolta possono essere presentate a pezzi, mentre in genere devono essere passate o frullate.
- I **primi piatti liquidi** possono essere a base di sole verdure o anche con legumi e comprenderanno anche l'aggiunta di patate, crostini di pane, pasta, riso, orzo, farro o altri cereali; la presentazione potrà avvenire indifferentemente sotto forma di minestra, zuppa, crema, brodo o passato. Devono essere utilizzate verdure fresche o surgelate, legumi secchi, freschi o surgelati. Le verdure e i legumi possono essere a pezzi, passati o frullati.

- **Patate e polenta non sostituiscono la verdura**, bensì accompagnano il secondo piatto nella giornata del piatto liquido o fanno parte della giornata del piatto unico. Le patate (anche per la produzione del purè) devono essere fresche e possono essere cotte al forno, lessate, preparate in purea.
- Ogni settimana è stato inserito un **piatto unico** (preparazione tipica della cucina mediterranea che unisce in una sola portata le caratteristiche del primo e del secondo piatto) in cui si alternano le tipologie di proteine di origine animale (carne, pesce, formaggi, in prevalenza) e vegetali (legumi). Nel caso il piatto unico vegetale (risi e bisi, pasta e fagioli, cus cus con polpette di legumi...) non dovesse riscuotere successo, è possibile variare la ricetta anche preparando un primo piatto associato ai legumi preparati in umido, saltati in padella oppure offerti come crema spalmabile e sempre accompagnati da un contorno di verdure. Le grammature utilizzate per il confezionamento del piatto unico sono le stesse delle pietanze utilizzate separatamente.
- Per rispondere al gradimento e all'adeguatezza nutrizionale, **le ricette possono subire dei cambiamenti, mantenendo l'alimento base** (carne, pesce, legumi...) **e nel rispetto delle frequenze alimentari**, in particolar modo dei secondi piatti.
- Gli spostamenti di intere giornate alimentari possono essere spostate solo per lo specifico target di bambini (es. il menù del lunedì può sostituire quello del mercoledì perché sono le giornate di rientro della scuola primaria).
- Considerata l'importanza anche educativa del pasto e quindi dell'importanza di proporre gusti e sapori nuovi, **la stessa ricetta va proposta al massimo una volta al mese**.
- Ad ogni pranzo va prevista la fornitura sia di **frutta che di pane comune o, almeno una volta alla settimana, integrale**. Se la frutta del pranzo, che va sempre offerta, non dovesse essere consumata, è possibile aggiungerla alla merenda pomeridiana o consegnarla da portare a casa ai bambini/ragazzi. La frutta può essere offerta anche sotto forma di macedonia fresca di stagione, cotta oppure, per non ingenerare sprechi, fornita con una porzione inferiore alla grammatura standard a ciascun bambino e, per la quota restante, lasciata a disposizione al centro del tavolo. Si deve alternare il più possibile, in base alla disponibilità del momento e seguendo il principio della stagionalità, le tipologie di frutta offerte nei vari momenti della giornata e sulla settimana.
- Non sostituire la frutta fresca con i succhi di frutta confezionati, né con le puree. Questi due alimenti, infatti, non sono paragonabili al consumo del frutto intero poiché per consistenza e composizione nutrizionale il frutto intero ha un maggiore potere saziante.
- Per tutte le preparazioni andrà utilizzato il sale iodato come caldeggiato dal Ministero della Salute.

Allegato C - CALCOLO FABBISOGNI E GRAMMATURE DELLA POPOLAZIONE SCOLASTICA SECONDO I LARN 2014

Ad integrazione del capitolo “Apporti calorici per fasce d’età calcolate in base ai LARN 2012” di pag. 82 e 14 “Grammature delle porzioni per i menù scolastici suddivisi per fasce d’età” di pag. 83-84 del documento “La ristorazione scolastica: linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia”, di seguito il calcolo del fabbisogno calorico e relative grammature per la popolazione scolastica secondo i LARN 2014, effettuato dalle dietiste del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’ASUFC.

Per quanto riguarda i fabbisogni degli anziani, considerando che si tratta di persone autosufficienti, si ritiene opportuno usare come riferimento le grammature predisposte per la scuola secondaria di I° grado.

Fabbisogni calorici giornalieri

	<i>Sc. infanzia (3-6 anni)</i>	<i>Sc. primaria 1° ciclo (6-8 anni)</i>	<i>Sc. primaria 2° ciclo (8-10 anni)</i>	<i>Sc. secondaria I° grado (11-14 anni)</i>	<i>Sc. secondaria II° grado (14-17 anni)</i>
<i>Femmine</i>	1380	1560	2000	2390	2410
<i>Maschi</i>	1480	1690	2210	2840	3130
<i>Media</i>	1430	1625	2105	2615	2770

Rif.: LARN IV Revisione (2014), 25° percentile per sesso per margine superiore del range dell’età

Fabbisogni calorici relativi al pranzo (38% delle calorie)

	<i>Sc. infanzia (3-6 anni)</i>	<i>Sc. primaria 1° ciclo (6-8 anni)</i>	<i>Sc. primaria 2° ciclo (8-10 anni)</i>	<i>Sc. secondaria I° grado (11-14 anni)</i>	<i>Sc. secondaria II° grado (14-17 anni)</i>
<i>Femmine</i>	524	592	760	908	916
<i>Maschi</i>	562	642	840	1080	1190
<i>Media</i>	543	618	800	994	1053

con percentuale in nutrienti pari a 55% carboidrati, 30% lipidi e 15 % proteine

Grammature

<i>Alimento</i>	<i>Sc. infanzia</i>	<i>Sc. primaria 1° ciclo</i>	<i>Sc. primaria 2° ciclo</i>	<i>Sc. secondaria I° grado</i>	<i>Sc. secondaria II° grado</i>
<i>Pasta/riso/ altri cereali asciutti</i>	60	60	80	90	100
<i>Tortellini/ravioli freschi o gelo</i>	70	70	90	110	120
<i>Pasta/riso/ altri cereali in minestra</i>	30	30	40	40	50
<i>Patate (dopo primo piatto tipo minestra)</i>	120	120	160	180	200
<i>Patate (per piatto unico)</i>	200	200	250	270	300
<i>Gnocchi di patate/spatzle</i>	120	120	160	180	200
<i>Polenta/ gnocchi di semolino</i>	160	160	210	240	280
<i>Pane</i>	30	50	50	70	80
<i>Carne</i>	50	60	80	90	100
<i>Pesce</i>	80	100	120	140	150
<i>Formaggio fresco ⁽¹⁾</i>	50	60	80	100	120
<i>Formaggio stagionato ⁽¹⁾</i>	30	40	50	60	70
<i>Parmigiano (per primo piatto)</i>	5	5	5	10	10
<i>Prosciutto cotto</i>	35	40	50	60	60
<i>Prosciutto crudo magro/bresaola</i>	45	50	60	70	80
<i>Uova</i>	n.1	n.1	n.1 e ½	n.1 e ½	n.2
<i>Legumi ⁽²⁾</i>	30	35	40	45	50
<i>Verdura a foglia</i>	30	50	50	50	60
<i>Verdura fresca (cruda o cotta tipo pomodori, carote...)</i>	100	150	150	200	200
<i>Frutta fresca</i>	100	150	150	200	200
<i>Olio evo</i>	15	15	20	20	20

<i>Ricetta</i>	<i>Sc. infanzia</i>	<i>Sc. primaria 1° ciclo</i>	<i>Sc. primaria 2° ciclo</i>	<i>Sc. secondaria I° grado</i>	<i>Sc. secondaria II° grado</i>
<i>Pizza pomodoro e mozzarella</i>					
<i>Base pizza rossa</i>	150	150	200	250	250
<i>Mozzarella</i>	30	30	40	50	50
<i>Lasagne – pasta pasticciata</i>					
<i>Pasta</i>	60	60	80	90	100
<i>Besciamella</i>	40	40	60	65	70
<i>Ragù di carne ⁽³⁾</i>	40	40	50	55	60
<i>Grana o Parmigiano</i>	5	5	5	10	10

⁽¹⁾ qualora vengano servite entrambe le tipologie di formaggio (fresco e stagionato) nella stessa giornata, sarà necessario dimezzare la porzione di ognuno

⁽²⁾ grammature intese per legumi freschi/gelo/in scatola senza sale; è possibile usare grammature inferiori nella preparazione delle minestre di legumi

⁽³⁾ la porzione considera solo la quantità di carne, senza contare eventuale soffritto e/o pomodoro

NOTA: alcune porzioni possono discostarsi dalla sostituzione isocalorica, tenendo in considerazione la diversa resa su piatto da parte di alcune pietanze e la necessità di soddisfare non solo i fabbisogni nutrizionali, ma anche la componente edonistica, elemento imprescindibile in una sana alimentazione.

GRAMMATURE PER I CESTINI PER GITE/PRANZI FUORI SEDE

<i>Cestino composto da</i>	<i>Sc. infanzia</i>	<i>Sc. primaria 1° ciclo</i>	<i>Sc. primaria 2° ciclo</i>	<i>Sc. secondaria 1° grado</i>
<i>Pane pezzi 2</i>	30+30	40+40	50+50	60+60
<i>Formaggio latteria fresco</i>	30	40	50	60
<i>Prosciutto cotto</i>	30	40	50	60
<i>Frutta fresca</i>	300	300	400	400
<i>Dolce confezionato</i>	30	30	30	30
<i>Acqua</i>	750 ml	1000 ml	1250 ml	1500 ml

GRAMMATURE PER LE MERENDE POMERIDIANE (circa 10% delle calorie)

<i>Alimenti (gr.)</i>	<i>Sc. infanzia</i>	<i>Centri estivi</i>	
		<i>6-8 anni</i>	<i>8-10 anni</i>
<i>Latte intero fresco+ frutta fresca</i>	150 +100	150+150	200
<i>Yogurt alla frutta o yogurt bianco</i>	100	125	150
<i>Latte intero fresco+ fette biscottate</i>	100+20 (n.3)	125+20	125+30
<i>Latte intero fresco+ biscotti secchi</i>	100+7 (n. 3-4)	125+20	125+30
<i>Latte intero fresco+ muesli</i>	100+20	125+20	125+30
<i>Latte intero fresco+ pane</i>	100+30	125+30	125+40
<i>Pane comune</i>	50	60	70
<i>Pane speciale (con uvetta, cioccolato..)</i>	40	50	60
<i>Pane comune + miele/marmellata</i>	30+15	40+20	50+20
<i>Pane comune + olio EVO</i>	30+5	40+5	50+5
<i>Torta casalinga/gelato</i>	40/60	50/75	60/90

DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE
**SOC Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione**
Direttore
dr. Aldo Savoia

Allegato D - LISTA MERCEOLOGICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli utenti. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche, esenti, compreso il preimballo, da qualsiasi alterazione e danneggiamento.

Ciò premesso, si richiama quanto disposto dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 e s.m.i. in merito alla qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

PRODOTTI A BASE DI CEREALI

Pane: fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Tipologie:

- pane comune di tipo "0", pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "0" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive – il pane deve essere preparato con gli ingredienti di cui al punto precedente, assenti oli tropicali e sciroppo di glucosio/fruttosio

Per tutte le tipologie di pane si indica la necessità di un risotto contenuto di sale, ovvero <1,8% di cloruro di sodio

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate

Pasta: di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei

Pasta secca all'uovo: Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta fresca all'uovo prodotta esclusivamente con semola e uova intere, in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi

Pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto

Pasta lievitata: preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine

Riso: tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto

Orzo: diversi gradi di raffinazione

Altri cereali e derivati: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "0", "1", "2" integrale, farina di mais per polenta, chicchi o fiocchi di riso, avena, farro, miglio, grano saraceno e mais (corn flakes unici ingredienti mais, malto o miele), riso soffiato, cous-cous, burgul

Prodotti da forno confezionati e/o freschi: conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo, assenti oli tropicali e sciroppo di glucosio/fruttosio; tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali
- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, preparati con gli ingredienti di cui ai punti precedenti

GNOCCHI

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva o gelo, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchio

Gnocchi di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva o gelo, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua, sale

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e verdura fresche: la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità; nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto. Non sono previsti i funghi. Per garantire una maggiore freschezza si consiglia una fornitura almeno bisettimanale. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a

temperatura ambiente, le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori e odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti organolettici soddisfacenti, l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di integrità, con pezzi separati senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre). Tipologie: asparagi, bietina, carciofi, fagiolini fini, spinaci

Legumi freschi: fagioli, piselli, fave

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti

Legumi surgelati: piselli finissimi, legumi misti, fagioli

UOVA

Ovoprodotto: uova di gallina intere sguosciate e pastorizzate

Uova di gallina fresche: prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "S", "M" oppure "L"

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carne deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna del prodotto, in maniera costante ed ininterrotta. Vi deve essere nel prodotto assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni. Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate, la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione. Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne

Carni bovine fresche refrigerate: Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia UE)

Tagli anatomici:

per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone

per fettine / bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast – beef, scamone

per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla

per brasato: girello, noce, scamone

per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati

Carni fresche di suino: le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa

Tagli anatomici: carrè, filetto, lonza, polpa di coscia

Carni avicunicole fresche refrigerate: i tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe “A” e provenire da animali allevati a terra

Tagli anatomici:

cosce di pollo (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre)

petto di pollo (con forcella) petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno); fesa di tacchino il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole

busto con cosci di coniglio disossati.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo precedente per le materie prime da cui derivano

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale o regionale, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali e nitriti

Prosciutto crudo con disciplinare DOP

Bresaola punta d’anca della Valtellina IGP

Speck IGP da utilizzare come ingrediente

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, adatti all’utenza e congruenti con quanto indicato dei CAM

Trota e filetti di trota freschi, hamburger di trota (unici ingredienti: trota, pane grattugiato, olio monoseme, sale)

Filetti o tranci di pesce, cefalopodi surgelati: devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura potrà riguardare: sarde (*Sardina pilchardus*), sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), sugaro (*Trachurus mediterraneus*), palamita (*Sarda sarda*), platessa (*Pleuronectes platessa*), spatola (*Lepidopus caudatus*), merluzzo (*Gadus Morhua*), merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), mormora (*Lithognathus mormyrus*), nasello (*Merluccius Merluccius*), palombo (*Mustelus Mustelus*), orata (*Sparus Aurata*), branzino (*Dicentrarchus Labrax*), salmone (*Salmo Salar*), cefalo (*Mugil Cefalus*), halibut (*Hippoglossus hippoglossus*), sogliola (*Solea Vulgaris*; *Solea lascaris*), sgombro (*Scomber scombrus*), trota salmonata (*Oncorhynchus spp*), calamari (*Loligo Vulgaris*), seppie (*SepieOfficinalis*), seppioline (*Sepiola Roudeleti*), polpo (*Octopus Vulgaris*), totani (*Todarodes sagittatus*), tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), cicereello (*Gymnammodytes cicereus*).

Tutti i prodotti ittici dovranno essere di provenienza, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione

Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto: Filetti di trota (*Oncorhynchus Mykiss*) cotti al vapore in confezioni sottovuoto, privi di miospine, il pesce deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro le 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro le 24 ore dal ricevimento. Contenuto di sale inferiore a 1,5 g

Tonno all'olio di oliva: Il prodotto dovrà avere odore gradevole a caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa a dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente e i pezzetti di tonno non devono superare il 5% del peso totale

Sgombro all'olio di oliva da alternare al tonno

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Latte: latte di alta qualità fresco pastorizzato intero

Yogurt di latte intero

Yogurt alla frutta: costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta, assenti additivi

Panna: di latte vaccino fresca

Ricotta: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, crescenza, robiola, stracchino, taleggio

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina anche in filoni, provola, provolone, scamorza

Formaggi a pasta dura: asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria 60 giorni di stagionatura, pecorino e caprino fresco

Formaggi stagionati: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi

OLI E GRASSI

Olio di oliva extra vergine: ottenuto per spremitura a freddo

Olio monoseme adatto alla frittura

Burro: pastorizzato, fresco

VARIE

Pomodori pelati: tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto

Passata di pomodoro

Olive nere o verdi snocciolate al naturale

Pesto alla genovese: preparato esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine

Miele: vergine italiano di un unico fiore

Preparato di frutta a base di...: preparazione con minimo 60 g di frutta su 100 g di prodotto, gusti vari, assente sciroppo di glucosio

Zucchero di barbabietola

Zucchero di canna proveniente dal commercio equo solidale

Polveri lievitanti e lievito di birra

Infusi di erbe e di frutta: in filtro o sfusi (camomilla, frutti di bosco, karkadè, menta, tiglio ecc.)

Cacao: in polvere non zuccherato

Cioccolato: al latte, al 70% di cacao

Gelati: devono essere confezionati esclusivamente con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine.

Aceto: di vino, di mele

Sale marino iodato grosso e fine

Frutta secca oleosa: arachidi, noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi

Frutta essicata: fichi, prugne, albicocche, uva sultanina

Altri prodotti: seitan, tofu, latte di riso e di mandorle

Alimenti da utilizzare per la preparazione delle diete speciali e delle alimentazioni particolari



CITTÀ DI CODROIPO

Piazza G. Garibaldi, 81 - 33033 - Codroipo (UD)

P. IVA 00461440307 - C.F. 80006530309

Pec: comune.codroipo@certgov.fvg.it



3.1.4) All. D) AL CAPITOLATO PRESTAZIONALE

VARIAZIONE SERVIZIO PER MISURE RESTRITTIVE PER COVID 19

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (MENSA BIOLOGICA)

In considerazione dell'attuale situazione di emergenza sanitaria nazionale data dalla diffusione del COVID-19, i servizi oggetto del presente Disciplinare tecnico potranno essere riorganizzati sulla base di eventuali sopravvenute direttive e/o disposizioni normative.

Qualora l'emergenza causata da "COVID-19" perdurasse in corso di affidamento della presente esecuzione contrattuale e/o dovessero mutare le modalità di svolgimento del servizio, di seguito riportiamo alcune indicazioni in merito alle diverse modalità organizzative e di esecuzione del suddetto ordinativo.

All'Appaltatore verranno corrisposti i corrispettivi aggiuntivi rispetto al costo "ordinario", in misura direttamente proporzionale al numero di pasti erogato (stoviglie monouso) e/o al maggior impiego di personale (sulla base del relativo costo orario), limitatamente al periodo in cui dette misure sono state effettivamente implementate.

Gli importi offerti, nonché i conseguenti corrispettivi dovuti all'Appaltatore, si riferiscono ai servizi eseguiti a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, onnicomprensivo anche da obblighi introdotti da sopravvenute disposizioni di legge.

INDICAZIONI TECNICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19

Il consumo del pasto a scuola è un momento di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato.

È fondamentale, anche in questa fase emergenziale, preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento, fatto salvo specifiche indicazioni per i casi in cui non sia praticabile, quali per esempio per la fascia 0-6 anni.

Le singole realtà scolastiche hanno identificato soluzioni organizzative ad hoc che consentono di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi.

In particolare, la somministrazione dei pasti avverrà negli spazi delle aule didattiche

Il presente articolo fornisce le indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate nei confronti della diffusione del COVID-19 nella refezione scolastica.

L'Appaltatore dovrà garantire e predisporre sistemi di erogazione del servizio mensa tali da garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini e ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

In particolare, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

È importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Il menù scolastico potrà essere adattato mantenendo la sua articolazione e struttura, con l'inserimento di qualche piatto unico aggiuntivo peraltro già contemplato fra le opzioni raccomandate dalle linee guida per la ristorazione scolastica.

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Premesso che ai locali mensa attualmente non possono essere utilizzati, in relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei medesimi il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, il Committente ha individuato quali possibili locali per la somministrazione del pasto i seguenti locali:

- le sezioni della scuola dell'Infanzia di "Circonvallazione Sud, Via Invalidi del Lavoro - Codroipo;
- le sezioni della scuola dell'Infanzia "Belvedere", di Via Politi -Codroipo;
- le sezioni della scuola dell'Infanzia "Rivolto", Via Lonca – Rivolto Codroipo;
- le aule della scuola primaria "A.Fabris" – Codroipo;
- le aule della scuola primaria "G.B. Candotti" - Codroipo;
- le aule della scuola Secondarie di I° grado "G. Bianchi" - Codroipo.

Inoltre all'interno dei singoli plessi scolastici sono stati individuati dei locali per il conferimento dei pasti in arrivo e la gestione del servizio di mensa scolastica.

In relazione agli spazi individuati per la somministrazione del pasto, dovrà essere riformulato il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di veicolazione e di somministrazione, anche prevedendo la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio.

Le modalità organizzative per la somministrazione dei pasti direttamente all'interno delle aule didattiche sono le seguenti:

- uscita alunni dalle classi;
- arrieggiamento aule;
- preparazione postazione/banco con tovagliette, tovagliolo monouso;
- fornitura del pasto direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.

Nello specifico per il:

Servizio mensa scuola dell'Infanzia:

- il pasto verrà servito direttamente nelle sezioni con tovagliette e tovaglioli monouso, piatti in porcellana, bicchieri e posate classiche;
- l'acqua di rubinetto verrà distribuita con caraffe direttamente dal personale;
- la frutta lavata e consegnata nella sezione verrà distribuita e porzionata dal personale;
- per la merenda del mercoledì verrà imbustata in caso di pane, mentre lo yogurt non ha bisogno dell'imbustamento;
- la merenda potrà essere distribuita direttamente nelle classi dal personale Ata;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri

Per il servizio reso presso le scuole dell'infanzia non sarà applicata la maggiorazione del costo, previsto per il servizio interessato dalle direttive COVID -19, in quanto per la realizzazione di detto servizio non sono previste maggiori spese riferite all'aumento di personale e/o variazioni sulla fornitura delle stoviglie.

Servizio mensa scuola primaria:

- il pasto verrà servito direttamente nelle classi con tovagliette e tovaglioli monouso, piatti e posate ecocompatibili;
- il pane per la merenda del martedì e del giovedì verrà fornito imbustato;

- per la merenda del mercoledì verrà fornito yogurt, il medesimo non ha bisogno dell'imbustamento; la merenda potrà essere distribuita direttamente nelle classi dal personale Ata.

Servizio mensa scuola secondaria di 1° grado:

- il pasto verrà servito direttamente nelle classi con tovaglette e tovaglioli monouso, piatti e posate ecocompatibili.

Salvo diverse disposizioni gli alunni delle scuole primarie e Secondarie di 1° grado utilizzeranno delle borracce in dotazione per l'assunzione dell'acqua durante il pasto.

Qualora, per intervenuta normativa non potesse essere utilizzata la modalità sopra riportata il Committente potrà richiedere la fornitura di acqua in bottiglia da 50 cl.

Gli orari del servizio di base, riportati nel capitolato, verranno adeguati alle esigenze della singola scuola.

PULIZIA E DISINFEZIONE

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del COVID-19.

Le aule didattiche, utilizzate per la somministrazione dei pasti, così come i locali adibiti al ricevimento degli stessi, dovranno essere opportunamente areate e pulite. Questo tipo di operazione può essere condotta dopo la somministrazione del pasto.

Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i requisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani.

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani

Gli operatori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti

L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori.

Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione dei droplets respiratori, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla manipolazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

Gli operatori dovranno essere istruiti sul corretto utilizzo della mascherina, ovvero:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani;
- le mascherine monouso in contenitori dedicati.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

L'Appaltatore dovrà garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;

FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione del COVID-19

In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on-line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning, con riferimento alla formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro e le misure di prevenzione e contenimento del contagio da COVID-19 da adottare.

La tipologia del servizio di ristorazione scolastica alternativo, ovvero realizzato in classe, potrà essere utilizzato anche in altre occasioni ovvero, nel caso in cui i locali della mensa di riferimento fossero soggetti a lavori di ristrutturazione o quant'altra esigenza non permettesse la realizzazione del servizio stesso.

CLAUSOLA DI CHIUSURA

In relazione all'effettivo andamento della curva epidemiologica, le misure previste nel presente documento potranno essere riviste, anche alla luce della normativa o delle direttive sopravvenute, in ottica di leale collaborazione tra Committente ed Appaltatore nel comune obiettivo di tutelare la salute dei fruitori del servizio.



CITTÀ DI CODROIPO

Piazza G. Garibaldi, 81 - 33033 - Codroipo (UD)

P. IVA 00461440307 - C.F. 80006530309

Pec: comune.codroipo@certgov.fvg.it



3.2) SCHEMA DI CONTRATTO

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (MENSA BIOLOGICA)

PREMESSE.....	1
Art. 1. Norme regolatrici e definizioni.....	3
Art. 2. Oggetto dell'Appalto.....	3
Art. 3. Durata del Contratto.....	3
Art. 4. Condizioni e modalità di esecuzione del servizio; obblighi e adempimenti a carico dell'impresa.....	4
Art. 5. Valore dell'Appalto – corrispettivi - quantitativi.....	5
Art. 6. Modifica del contratto durante il periodo di efficacia.....	6
Art. 7. Adempimenti ai quali sono subordinati i pagamenti - corrispettivi.....	6
Art. 8. Tracciabilità dei pagamenti.....	8
Art. 9. DEC, RUP, e referente dell'Appaltatore.....	9
Art. 10. Verifiche di conformità e controlli.....	9
Art. 11. Penali.....	11
Art. 12. Personale – Norme generali - incompatibilità.....	13
Art. 13. Disciplina del subappalto.....	15
Art. 14. Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa.....	15
Art. 15. Garanzia definitiva.....	16
Art. 16. Divieto di cessione del contratto e cessione del credito.....	17
Art. 17. Risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore.....	17
Art. 18. Recesso – convenzione Consip sopravvenuta.....	19
Art. 19. Obblighi di riservatezza.....	19
Art. 20. Trattamento dei dati personali.....	20
Art. 21. Spese contrattuali, imposte, tasse,.....	22
Art. 22. Foro esclusivo.....	23

PREMESSE

- a) con determina a contrarre n. _____, la Stazione Appaltante ha indetto, ai sensi degli artt. 142 e 60 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito anche semplicemente “Codice”), una gara a procedura aperta per l’affidamento del servizio ristorazione scolastica, da aggiudicarsi con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, co. 3, del Codice;
- b) il bando di gara è stato pubblicato sulla GUUE GU/S _____, sulla piattaforma ANAC, sul portale dell’Osservatorio Regionale sui Contratti Pubblici e quindi sul portale del Ministero Infrastrutture e Trasporti;
- c) con verbale n. _____ del _____ è stata definita la proposta di aggiudicazione della procedura di gara;
- d) il soggetto competente, con determinazione n. _____, ha approvato la proposta di aggiudicazione, aggiudicando conseguentemente l’appalto in favore dell’operatore economico _____;
- e) la predetta aggiudicazione è stata comunicata, ai sensi dell’art. 76, co. 5 lett a) del Codice;
- f) l’Appaltatore (di seguito denominato anche Contraente) è stato sottoposto, con esito positivo, alle verifiche di cui agli artt. 80 e 85, comma 5, del Codice;
- g) è decorso il termine di stand still pari a trentacinque giorni dall’invio dell’ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, come previsto dall’art. 32 – comma 9 – del Codice;
- h) che l’appaltatore conviene che il contenuto del presente contratto – coordinato con le previsioni degli atti di gara e dell’offerta presentata - definisce in modo adeguato e completo l’oggetto delle prestazioni e consente di acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse;
- i) che l’Impresa ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto ed in particolare: la garanzia definitiva ai sensi dell’art. 103 del D.Lgs. 50/2016, rilasciata da _____ mediante _____ avente numero _____, somma garantita di € _____; le polizze assicurative richieste; la documentazione a comprova della disponibilità di un centro cottura. tale documentazione, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne costituisce parte integrante e sostanziale
- j) l’appaltatore espressamente prende atto ed accetta che:
- tutti i termini previsti dal presente contratto sono da intendersi “solari” ove non diversamente stabilito;
 - tutti i termini, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.
 - tutti i valori in cifra assoluta si intendono in euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.

(il presente schema di contratto sarà integrato con le risultanze di gara, anche sulla base dei contenuti dell’offerta vincente)

Art. 1. Norme regolatrici e definizioni

1. Le premesse di cui al presente contratto, gli allegati, gli atti e i documenti ivi richiamati, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto.
2. L'esecuzione del presente contratto è regolata, oltre che da quanto disposto nel medesimo e nei suoi allegati e rinvii normativi in essi contenuti:
 - a) dalle norme applicabili ai contratti della pubblica amministrazione;
 - b) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;
 - c) dalle disposizioni di cui al D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., ove richiamate in autovincolo dalla Stazione appaltante nel contratto e nei suoi allegati, ovvero ove rispondenti a principi generali, in considerazione del fatto che trattasi di procedura di affidamento di un servizio rientrante nelle condizioni di cui all'art. 142, comma 5-ter, del Codice;
 - d) dalle Linee guida di attuazione del Codice, adottate dall'ANAC, ove richiamate in autovincolo dall'Appaltatore nel contratto e nei suoi allegati, ovvero ove vincolanti per la Stazione appaltante, o dove non espressamente derogate nei documenti di gara.
 - e) dal decreto legislativo 9 aprile n. 2008, n.81.
3. Il contratto è affidato e accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e imprescindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità, dedotti e risultanti dal Capitolato Prestazionale e dai documenti di gara, che la Ditta dichiara di conoscere e di accettare, e che qui si intendono integralmente riportati e trascritti con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione.
4. La Stazione appaltante, ai sensi di quanto stabilito dalla Delibera ANAC numero 1386 del 21 dicembre 2016, provvederà a comunicare al Casellario Informativo i fatti riguardanti la fase di esecuzione del presente contratto.
5. Si rinvia alle definizioni contenute nell'art. 1 del Capitolato prestazionale.
6. Sono allegati al contratto i seguenti documenti:
 - a) _____
 - b) _____
7. Costituiscono parte integrante del contratto, anche se non materialmente allegati, i seguenti documenti:
 - a) _____
 - b) _____

Art. 2. Oggetto dell'Appalto

1. La Stazione appaltante affida all'Appaltatore, che accetta, la gestione del servizio di ristorazione scolastica.

Art. 3. Durata del Contratto

1. Il presente contratto ha durata dal _____ al _____ (3 anni scolastici).
2. La Stazione appaltante redigerà apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, anche in contraddittorio con l'Appaltatore.
3. La Stazione appaltante, in conformità a quanto disposto all'articolo 106, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, si riserva la facoltà in corso di esecuzione di modificare la durata del contratto, con comunicazione inviata a mezzo PEC all'Appaltatore, prorogandolo per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.

In tal caso l'Appaltatore soggiace al diritto potestativo della Stazione appaltante, ed è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

4. La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di rinnovare il presente contratto, per una sola volta, e per una durata di ulteriori tre anni scolastici, rendendo nota tale volontà mediante messaggio di posta elettronica certificata. In tale solo eventuale evenienza le parti stipuleranno un nuovo contratto, accessorio al contratto originario, di conferma o di modifica delle parti non più attuali, fermo restando l'immodificabilità della disciplina del prezzo, con la sola eccezione della clausola di revisione dei prezzi nel prosieguo specificata.
5. Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, la Stazione appaltante si riserva di sospendere le stesse, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 107 del D. Lgs. n. 50/2016 richiamato in analogia.

Art. 4. Condizioni e modalità di esecuzione del servizio; obblighi e adempimenti a carico dell'impresa

1. Le prestazioni contrattuali devono essere eseguite secondo le specifiche contenute nel Capitolato Prestazionale e relativi allegati; detto rinvio è necessario in virtù della natura complessa e articolata delle predette attività contrattuali. L'affidatario si impegna altresì a integrare le prestazioni contrattuali con quelle proposte nell'ambito dell'offerta tecnica, salvo volontà contraria della Stazione appaltante resa nota all'affidatario per iscritto.
2. L'Impresa si obbliga quindi ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche in vigore - con particolare riferimento a quelle relative alla sicurezza alimentare - e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto.
3. L'aggiudicatario, nei termini di cui al Capitolato Prestazionale e per tutta la durata del contratto, s'impegna a mettere a disposizione del servizio un centro cottura per la produzione dei pasti, nei termini e con i requisiti di cui al Capitolato Prestazionale. La mancata ottemperanza a detta clausola comporterà l'immediata risoluzione del contratto.
4. Sono a carico dell'Impresa, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale.
5. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle predette norme e prescrizioni, resteranno a esclusivo carico dell'Impresa, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre. L'Impresa non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tale titolo, nei confronti della Committente.
6. Per le prestazioni contrattuali dovute, l'Appaltatore si obbliga ad avvalersi esclusivamente di risorse specializzate e di mezzi adeguati, in possesso dei requisiti specificatamente indicati nel Capitolato e nell'offerta tecnica.
7. Le prestazioni saranno eseguite in ossequio alle vigenti disposizioni normative in materia di sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.).
8. L'Appaltatore, pertanto, dovrà garantire di aver istruito il personale tecnico che svolgerà le suddette prestazioni al fine di tutela della relativa sicurezza, anche con riferimento ai luoghi ove nel concreto si svolgeranno i servizi, luoghi estranei alla disponibilità giuridica dell'Amministrazione.
9. In merito a quanto sopra l'Amministrazione committente si intende sollevata da qualsiasi responsabilità.

10. L'Affidatario prende atto e accetta che, per quanto attiene all'esecuzione del servizio i quantitativi presunti sono indicati nel capitolato prestazionale.
11. L'Affidatario prende tuttavia atto e accetta che l'effettivo svolgimento delle prestazioni è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare la Stazione Appaltante, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, l'effettuazione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate come presunte nei documenti di gara e utilizzate per stimare l'importo contrattuale, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.
12. Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.

Art. 6. Modifica del contratto durante il periodo di efficacia

1. La Stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, di chiedere all'Appaltatore prestazioni supplementari che si rendano necessarie e non siano incluse nel contratto, ove un cambiamento del contraente produca entrambi gli effetti di cui all'art. 106, comma 1, lettera b), D. Lgs. n. 50/2016; la Stazione appaltante comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini di cui all'art. 106, comma 8 del medesimo decreto.
2. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente contratto ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 106, comma 1, lettera c), D. Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. Al ricorrere delle condizioni di cui all'art. 106, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, la Committente comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini e con le modalità ivi indicati.
3. Nei casi di cui ai precedenti due commi del presente articolo, la Stazione appaltante eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 106, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016.
4. La Stazione appaltante si riserva la facoltà, di cui all'art. 106, comma 1, lett.re a) ed e) D.lgs. n. 50/2016, di apportare modifiche non sostanziali al Contratto, fino alla concorrenza degli importi previsti dalla disciplina di gara.
5. Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016, ove ricorra un aumento o una diminuzione dei quantitativi fino a concorrenza di un quinto dell'importo del contratto, l'Appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Ove detto valore fosse viceversa superato, all'appaltatore spetta unicamente il diritto alla risoluzione, senza diritto ad ulteriori indennità.
6. Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dall'Appaltatore se non è stata approvata dalla Stazione appaltante nel rispetto e nei limiti di quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e qualora effettuate, non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporteranno, da parte dell'Appaltatore, la rimessa in pristino della situazione preesistente.
7. Resta fermo quanto già previsto nel precedente articolo rubricato "durata del contratto" in ordine alle opzioni di proroga e di rinnovo programmato.
8. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'articolo 106, d.lgs. 50/2016.

Art. 7. Adempimenti ai quali sono subordinati i pagamenti - corrispettivi

1. Ogni pagamento è subordinato alla presentazione alla Stazione appaltante della pertinente fattura fiscale, contenente i riferimenti al corrispettivo oggetto del pagamento.
2. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 30, c. 5-bis del Codice, opererà sull'importo netto progressivo delle prestazioni una ritenuta dello 0,5 (zerovirgolacinque) % (per cento) che verrà liquidata dalle stesse solo al termine del Contratto; le ritenute possono essere svincolate solo in sede di liquidazione finale, in seguito all'approvazione del certificato di verifica di conformità e previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.). Dette ritenute devono pertanto essere fatturate e assoggettate a IVA solo in seguito all'ottenimento del certificato di verifica di conformità.
3. La fattura da emettersi con le modalità previste dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244 e del decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 3 aprile 2013, n. 55
4. Nell'emissione della fattura la Ditta affidataria dovrà inoltre rispettare la disciplina di cui all'art. 17-ter del Dpr n. 633/1972 in relazione allo "Split Payment".
5. Le fatture dovranno essere accompagnate da un allegato (da trasmettere via e-mail e in formato excel o equivalente) in cui venga rendicontato il numero di pasti erogato, con evidenza dei subtotali per ciascun refettorio.
6. Detto file dovrà avere carattere progressivo e cumulativo. Dovrà quindi contenere i dati relativi alle fatturazioni pregresse, preferibilmente con una suddivisione in diversi "fogli" per ciascuna mensilità, e riportare oltre ai quantitativi relativi al mese corrente, anche il valore complessivo dei pasti erogati nell'ambito del rapporto contrattuale alla data di chiusura della mensilità per la quale si emette fattura. Dovranno altresì essere riportati i valori economici correlati al quantitativo, con separata indicazione del valore al lordo e al netto dell'Iva, nonché il valore delle ritenute di garanzia previste dal precedente comma 2).
7. Gli oneri per la sicurezza saranno liquidati nella mensilità in cui si svolgeranno le riunioni previste dal DUVRI, mediante incremento del costo unitario pasto derivante di una somma pari al risultato della divisione tra la somma prevista per detti oneri ed il numero di pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento.
8. Ogni pagamento è altresì subordinato:
 - a) all'acquisizione del DURC dell'Appaltatore, ai sensi dell'articolo 6, comma 11, del DL 8 aprile 2013, n. 35, convertito con L. n. 63 del 2013; ai sensi dell'articolo 31, comma 7, della legge n. 98 del 2013, il titolo di pagamento deve essere corredato dagli estremi del DURC;
 - b) all'ottemperanza alle prescrizioni del presente contratto e dal Capitolato in materia di tracciabilità dei pagamenti;
 - c) ai sensi dell'articolo 48-bis del d.P.R. n. 602 del 1973, introdotto dall'articolo 2, comma 9, della legge n. 286 del 2006, e in caso di fattura di valore superiore a € 5.000,00 al netto dell'IVA, all'accertamento, da parte della Stazione appaltante, che il beneficiario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento. In caso di inadempimento accertato, il pagamento è sospeso e la circostanza è segnalata all'agente della riscossione competente per territorio.
9. Non trova applicazione l'articolo 17-bis del decreto legislativo 9 luglio 1997, n. 241, per difetto dei presupposti oggettivi e soggettivi.
10. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore, il RUP invita per iscritto lo stesso a provvedere entro 15 (quindici) giorni. Decorso infruttuosamente tale termine senza che sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta, la Stazione appaltante provvede alla liquidazione del certificato di pagamento trattenendo una somma corrispondente ai crediti vantati dal personale dipendente.

11. Fatto salvo quanto sopra esposto, la Stazione appaltante provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del documento contabile, previo accertamento da parte del DEC delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.
12. Sono fatte salve le eventuali disposizioni derogatorie previsti dalla disciplina di dettaglio connesse al contrasto dell'emergenza epidemiologica in corso.

Art. 8. Tracciabilità dei pagamenti

1. Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della legge n. 136 del 2010, gli operatori economici titolari dell'appalto, devono comunicare alla Stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto oppure entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione se successiva, comunicando altresì negli stessi termini le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti. L'obbligo di comunicazione è esteso anche alle modificazioni delle indicazioni fornite in precedenza. In assenza delle predette comunicazioni la Stazione appaltante sospende i pagamenti.
2. Tutti i movimenti finanziari relativi all'intervento:
 - a) per pagamenti a favore dell'Appaltatore, o comunque di soggetti che forniscono beni o prestano servizi in relazione all'intervento, devono avvenire mediante bonifico bancario o postale, ovvero altro mezzo che sia ammesso dall'ordinamento giuridico in quanto idoneo ai fini della tracciabilità;
 - b) i pagamenti di cui alla precedente lettera a) devono avvenire in ogni caso utilizzando i conti correnti dedicati di cui ai precedenti capoversi;
 - c) i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite i conti correnti dedicati, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione dell'intervento.
3. I pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, possono essere eseguiti anche con strumenti diversi da quelli ammessi dal presente articolo, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa. Per le spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a 1.500 euro possono essere utilizzati sistemi diversi da quelli ammessi, fermi restando il divieto di impiego del contante e l'obbligo di documentazione della spesa.
4. Ogni pagamento effettuato ai sensi di quanto previsto dalla lettera a), deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il CIG relativo alla gara cui si riferisce il presente contratto.
5. Fatte salve le sanzioni amministrative pecuniarie di cui all'articolo 6 della legge n. 136 del 2010:
 - a) la violazione delle prescrizioni di cui alla lettera a), costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9-bis, della citata legge n. 136 del 2010;
 - b) la violazione delle prescrizioni di cui alle lettere b) e c), e/o di quelle previste nei capoversi successivi, se reiterata per più di una volta, costituisce causa di risoluzione del contratto.
6. I soggetti di cui al primo paragrafo del presente articolo che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria procedono all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la Stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.
7. Le clausole di cui al presente articolo devono essere obbligatoriamente riportate nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'intervento

ai sensi di quanto previsto dalla lettera a); in assenza di tali clausole i predetti contratti sono nulli senza necessità di declaratoria.

Art. 9. DEC, RUP, e referente dell'Appaltatore

1. Il RUP assolve tutti i compiti previsti dalla Delibera ANAC n. 1096 del 26 ottobre 2016, linee guida n. 3 di attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni».
2. Il DEC (Direttore dell'Esecuzione) del presente contratto non può coincidere con il RUP, stante il valore contrattuale superiore alle soglie previste dalla citata Delibera ANAC n. 1096/2016. Viene pertanto nominato ad adempiere detta funzione
3. La direzione dell'esecuzione si sostanzia in un insieme di attività volte a garantire che l'esecuzione del contratto avvenga nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione, con funzioni di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto. Per i compiti specifici del DEC si rimanda al titolo II, recante "Il direttore dell'esecuzione nell'affidamento dei contratti relativi a servizi e forniture", del regolamento predisposto dal Ministero Infrastrutture e Trasporti ai sensi dell'art. 111, comma 2, del Codice.
4. L'appaltatore indicherà il nominativo del proprio referente coordinatore del servizio che interagirà con la committenza, in nome e per conto dell'Appaltatore medesimo, in ordine all'esecuzione del presente contratto.
5. Le eventuali modifiche/sostituzioni del Referente del servizio, causate da motivi di forza maggiore, dovranno essere comunicate preventivamente e tempestivamente al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 10. Verifiche di conformità e controlli

1. L'attività di verifica e controllo dell'Appaltatore è tesa a verificare che le previsioni del contratto siano pienamente rispettate, sia con riferimento alle scadenze temporali, che alle modalità di consegna, alla qualità e quantità dei servizi, per le attività principali come per le prestazioni accessorie, e a valutare:
 - a) la qualità del servizio (aderenza/conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel contratto);
 - b) l'adeguatezza delle prestazioni ed il rispetto degli standard previsti per ciascuna di esse;
 - c) l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
 - d) la soddisfazione del cliente/utente finale;
 - e) il rispetto della normativa sulla sicurezza e sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
 - f) il rispetto della normativa sul lavoro e dei contratti collettivi;
 - g) il rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori da parte dell'Appaltatore.
2. In particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, e fermo quanto previsto dal capitolato prestazionale, i controlli potranno dunque riguardare:
 - la quantità e la qualità delle derrate alimentari utilizzate, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo, anche attraverso l'analisi e la verifica delle bolle di trasporto consegnate, in copia digitale, dall'Aggiudicatario;
 - la verifica dello stato igienico-sanitario delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti e personale;
 - la modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere e temperatura di servizio e conservazione delle materie prime;
 - il controllo dei tempi di conservazione dei prodotti e verifica della data di scadenza degli stessi;

- la modalità di lavorazione delle derrate, rispetto delle temperature di cottura e di abbattimento e loro distribuzione;
 - la verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
 - il controllo dell’abbigliamento degli addetti e del loro comportamento verso gli utenti;
 - il controllo della presentazione dei piatti;
 - la verifica delle modalità di lavaggio, delle caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;
 - il controllo del registro delle pulizie delle disinfestazioni e delle derattizzazioni;
 - la verifica e controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti e dello smaltimento dei grassi mensa;
 - la correttezza degli adempimenti documentali ed amministrativi inerenti i vari aspetti del servizio (autorizzazioni amministrative, DUVRI, DVR e sicurezza dei lavoratori, formazione, piano HACCP e registrazione controlli igienici, adempimenti ISO 9001 e ulteriori certificazioni prescritte, registrazioni contabili e fiscali, etc.), sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso la documentazione fornita periodicamente dal Fornitore e/o allo stesso richiasta;
 - la correttezza dello svolgimento delle attività manutentive, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso il controllo e la verifica degli appositi registri compilati e consegnati periodicamente dall’affidatario e/o allo stesso richiasti;
 - l’efficienza ed il gradimento del servizio, attraverso le verifiche di gradibilità di piatti e menù effettuate puntualmente presso le singole sedi nel corso di attività ispettiva e/o attraverso i questionari distribuiti periodicamente agli utenti.
3. L’Appaltatore accetta che le ispezioni possano avvenire anche presso il centro cottura di sua proprietà messo a disposizione per l’esecuzione del contratto. Gli accessi degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno essere consentiti a semplice richiesta della stazione Appaltante, i quali effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.
 4. Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell’accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Committente per le quantità di campioni prelevati.
 5. Il Fornitore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell’effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.
 6. Tali verifiche sono condotte nel corso dell’intera durata del rapporto, secondo le frequenze discrezionalmente decise dal DEC, anche sulla base del generale andamento del servizio.
 7. Delle operazioni di verifica di conformità (intermedie e finale) verrà redatto apposito certificato di conformità o documento equivalente che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al RUP per gli adempimenti di competenza.
 8. Nel caso di esito positivo della verifica la data del documento attestante l’esito stesso verrà considerata quale “Data di Accettazione” relativamente alle attività verificate da parte della Stazione appaltante.
 9. Nel caso di esito negativo della verifica di conformità, l’Appaltatore dovrà eliminare i vizi accertati entro il termine massimo che sarà concesso dalla Stazione appaltante nel certificato di

conformità/documento equivalente. In tale ipotesi, la verifica di conformità verrà ripetuta, ferma l'applicazione delle penali relative di cui al presente contratto.

10. Nell'ipotesi in cui anche la seconda verifica di conformità dia esito negativo, l'Appaltatore, ferma restando l'applicazione delle penali, avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi del successivo articolo 17, nonché dell'art. 1456 c.c.
11. La Stazione appaltante nel caso di particolari caratteristiche dell'oggetto contrattuale che non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, si riserva la possibilità di effettuare ispezioni, verifiche e controlli a campione o in forma semplificata con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.
12. La verifica di conformità finale è avviata entro trenta giorni dall'ultimazione della prestazione e si concluderà entro sessanta giorni dall'ultimazione dell'esecuzione.
13. In caso di esito positivo della verifica di conformità finale, la Stazione appaltante rilascerà il "certificato di verifica di conformità" qualora risulti che l'Appaltatore ha regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali, nel rispetto di quanto previsto all'art. 102, d.lgs. n. 50/2016.

Art. 11. Penali

1. L'Appaltatore riconosce e accetta l'applicazione delle penali nel prosieguo indicate.
2. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali stabilite nel presente contratto, dovranno essere contestati per iscritto dalla Stazione appaltante, e l'appaltatore dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, nel termine massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano alla stazione appaltante nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Amministrazione, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Appaltatore le penali nel prosieguo indicate.
3. Ferma restando l'applicazione delle penali previste nei precedenti commi, la Stazione appaltante si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 c.c., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.
4. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, l'Appaltatore si impegna espressamente a rifondere alla Stazione appaltante l'ammontare di eventuali oneri che la stessa Stazione appaltante dovesse subire – anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo – a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità dell'Appaltatore stesso.
5. La Stazione appaltante, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, attuerà ritenute sul compenso spettante esposto in fattura, ovvero si avvarrà della garanzia definitiva, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario ovvero potrà compensare il credito con quanto eventualmente dovuto all'Impresa a qualsiasi titolo.
6. La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel Capitolato Prestazionale non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
7. L'importo delle penali non può superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale.
8. In caso di superamento di tale limite sarà disposta la risoluzione del contratto per grave inadempimento, ferma restando la possibile risoluzione di diritto in caso di gravi e reiterate penali anche prima del raggiungimento di detto limite.

STANDARD MERCEOLOGICI	PENALI
Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche.	Euro 300,00 per ogni standard violato.
Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei Centri Cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	Euro 500,00 per ogni evento
Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia.	Euro 500,00 per ogni confezionamento non conforme.
Etichettatura non conforme alla normativa vigente.	Euro 500,00 per ogni etichettatura non conforme.
Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura /sovra/sottocottura, sovra sapidità/sottosapidità, ecc.) tali da non rendere possibile la consumazione.	Euro 500,00 per ogni contenitore gastronomico non conforme.
Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni previste dal capitolato per le diete speciali	Euro 800,00 per singolo pasto.

QUANTITA'	PENALI
Non corrispondenza del numero dei pasti rispetto al numero dei pasti ordinati presso la singola struttura scolastica	Euro 500,00.
Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.	Euro 2.500,00 per ogni giornata di mancata consegna.
Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico.	Euro 1.500,00 ad evento.
Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti	Euro 500,00 ad evento.
Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate.	Euro 800,00 per ogni pasto non consegnato.
Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio.	Euro 200,00 per singolo plesso scolastico in cui si è verificata l'irregolarità.
Mancato rispetto delle grammature, verificato su 5 pesate della stessa preparazione.	Euro 500,00 per ogni singolo plesso.
Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di errata consegna o rovesciamento contenitore o altro.	Euro 500,00 per ogni irregolarità riscontrata.

RISPETTO DEL MENU'	PENALI
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico.	Euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico.	Euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico.	Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.

MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE-SANITARIE	PENALI
Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale.	Euro 700,00 per ciascuna infrazione.
Mancato rispetto del Piano di Campionamento	Euro 500,00 per ciascuna infrazione.
Qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico a quanto previsto dalle norme vigenti	Euro 2.500,00 per ciascuna infrazione.
Rinvenimento di corpi estranei ed organici, ivi compresi parassiti, nei pasti erogati.	Euro 600,00 per ogni infrazione.
Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili, ed in generale inadeguata effettuazione delle pulizie poste a carico dell'appaltatore.	Euro 300,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.

Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande.	Euro 300,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente.	Euro 500,00 per ciascuna partita di prodotto.
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.	Euro 300,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa.	Euro 600,00 per ciascuna frazione.
Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato tecnico.	Euro 600,00 per ciascuna infrazione.
Non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli proposti in sede di offerta tecnica	Euro 100,00 per ciascuna infrazione.

TEMPISTICA	PENALI
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore al 20% rispetto all'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.	Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.
Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un orario superiore al 20% rispetto all'orario previsto, per ciascun plesso scolastico.	Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.

PERSONALE	
Figure professionali diverse, in numero o qualifica, da quelle previste dal capitolato e/o dall'offerta tecnica	Euro 300,00 per ogni infrazione.
Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	Euro 500,00 per ogni infrazione.
Irreperibilità del coordinatore del servizio o del suo sostituto ovvero ingiustificata mancata presenza alle riunioni concordate	Euro 200,00 per ogni infrazione.
Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale rispetto a quanto offerto	Euro 300,00 per ogni infrazione.
Indumenti di lavoro non conformi	€ 100,00 ad evento
DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati	€ 500,00 ad evento

VARIE	PENALI
Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.	Euro 1.000,00 per ogni infrazione.
Ritardi o omissioni rispetto agli obblighi documentali previsti dal capitolato	Euro 150,00 per ogni infrazione.
Mancata o carente manutenzione dei beni concessi in uso e mancata tenuta dei registri manutentivi	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00
Mancata implementazione o mancato rispetto, per ogni soluzione migliorativa proposta, dei termini temporali previsti per la consegna rispetto a quanto offerto	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00
Ogni ulteriore difformità nell'esecuzione dei servizi rispetto alle prescrizioni del capitolato ed ai vincoli dell'offerta tecnica presentata, o eventuali omissioni	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 2.000,00

Art. 12. Personale – Norme generali - incompatibilità

1. Per le prestazioni contrattuali dovute, l'Appaltatore si obbliga al rispetto di tutte le prescrizioni di cui al Capitolato prestazionale, con riferimento particolare al capo relativo al personale adibito al servizio.
2. L'appaltatore è obbligato a fornire alla Stazione appaltante entro dieci giorni dalla data di avvio del servizio il nominativo del Coordinatore del Servizio preposto alla sovrintendenza dell'esecuzione del contratto, nei termini di cui al precedente articolo 10, comunicandone le relative variazioni. Il Coordinatore, che assume quindi il ruolo di referente del Servizio, sarà l'interlocutore della Stazione appaltante per qualsivoglia richiesta inerente ai servizi oggetto d'appalto e sarà garante della corretta organizzazione dei servizi.
3. L'Appaltatore dovrà impiegare un numero di addetti non inferiori agli standard previsti dal Capitolato prestazionale e/o da quelli previsti in sede di offerta tecnica, e comunque idonei a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari in cui è previsto il servizio, assicurando le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie in conformità con e nel pieno rispetto del Progetto tecnico-gestionale di cui all'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.
4. È altresì cura dell'Appaltatore provvedere a che il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto si presenti in stato di scrupolosa pulizia, vesta decorosamente, mantenga un comportamento cordiale verso gli utenti e la Stazione appaltante e una corretta professionalità, sia portato a conoscenza delle norme di igiene, sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
5. L'Appaltatore è responsabile dell'osservanza, da parte del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, del rispetto delle prescrizioni a questi imposte dal Capitolato Prestazionale e dovrà fornire, a propria cura e spese, ai dipendenti impiegati nell'esecuzione del contratto le dotazioni minime necessarie indicate nel Capitolato Tecnico.
6. Entro 15 (quindici) giorni lavorativi dall'inizio del periodo di appalto, il Referente del Servizio dovrà trasmettere al Direttore dell'Esecuzione l'elenco del personale addetto all'esecuzione del contratto, recante i nominativi e i dati anagrafici, la relativa qualificazione professionale, gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi e del libretto sanitario.
7. L'Appaltatore riconosce alla Stazione appaltante la facoltà di richiedere, motivatamente e per iscritto, la sostituzione delle risorse qualora fossero ritenute dalla medesima non idonee alla perfetta esecuzione del presente contratto. L'esercizio da parte della Stazione appaltante di tale facoltà non comporterà alcun onere per la stessa. In tali casi, l'Appaltatore è tenuto ad assicurare la sostituzione del personale oggetto del rilievo entro il termine di 5 (cinque) giorni dalla comunicazione via PEC da parte della Stazione appaltante, pena l'applicazione delle penali previste per la fattispecie, e a garantire la continuità del team di lavoro.
8. Nel caso in cui l'Appaltatore debba provvedere, per qualsiasi ragione, alla sostituzione di una delle risorse incluse nell'elenco trasmesso alla Stazione appaltante, il Referente del Servizio dovrà darne comunicazione scritta al Direttore dell'Esecuzione, anche tramite e-mail, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla variazione.
9. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi di cui ai precedenti commi, la Stazione appaltante, fermo il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.
10. Il personale che verrà impiegato dall'Appaltatore per l'effettuazione dei servizi affidati con il presente contratto è obbligato, pena la risoluzione del contratto medesimo, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013.

11. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 e ss.mm.ii., l'Appaltatore, consapevole delle conseguenze derivanti dalla sottoscrizione di dichiarazioni mendaci, con la firma del presente contratto, dichiara di non aver concluso, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro, contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti della Stazione appaltante che hanno esercitato nei suoi confronti, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto della Stazione appaltante medesima.

Art. 13. Disciplina del subappalto

1. Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 105, del D. Lgs. 50/2016, qui integralmente richiamato anche ai fini della disciplina sull'autorizzazione, fatte salve le deroghe previste dalla disciplina di gara.

Art. 14. Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

1. L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità, per tutta la durata del contratto, per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'Appaltatore stesso quanto della Stazione appaltante e di terzi, nell'esercizio della propria attività in dipendenza di omissioni, negligenze, errori o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
2. L'Appaltatore del servizio si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data della sottoscrizione del Contratto, specifica polizza di Responsabilità Civile verso terzi avente per oggetto e richiamando espressamente nella "Descrizione del rischio" il medesimo oggetto del Contratto, per un massimale unico e per sinistro non inferiore a €. 5.000.000,00 e con validità non inferiore alla durata del servizio, ovvero con durata annuale e successivi tempestivi rinnovi.
3. In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza di RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche e condizioni. In tal caso, si dovrà essere in possesso di idonea appendice al contratto (appendice di precisazione), nella quale si espliciti che la polizza in questione è efficace anche per il servizio oggetto del presente accordo, richiamandone l'oggetto, tutte le specifiche ed il massimale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri né limiti per massimale annuo, impegnandosi a mantenerla valida ed efficace per l'intera durata del rapporto.
4. L'Appaltatore del servizio assumerà a proprio carico il risarcimento dei danni imputabili a responsabilità propria e/o delle persone delle quali deve rispondere a norma di Legge qualora detti danni non rientrino in copertura o siano parzialmente risarciti a causa di franchigie o altri scoperti e/o deficienze rispetto alle coperture sopra richieste.
5. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.
6. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal presente articolo.
7. L'esistenza di tale polizza, così come la presenza di esclusioni, limiti di risarcimento, scoperti e/o franchigie, non libera l'Appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.
8. Prima di iniziare il servizio l'Appaltatore è tenuto a dimostrare mediante produzione di copia, pena la decadenza dall'affidamento e l'incameramento della cauzione definitiva, di essere in possesso dell'atto di stipula delle suddette assicurazioni.

9. Tutte le polizze dovranno essere esibite ed accettate dal committente prima della stipula del contratto od inizio del servizio.
10. L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta al Committente e non costituirà esimente l'Appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.
11. Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico dell'Affidataria del servizio.
12. Le quietanze di rinnovo dovranno essere consegnate –debitamente quietanzate- al Committente entro e non oltre i 15 giorni successivi alla scadenza.
13. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico del Committente e del danneggiato.
14. L'Appaltatore assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Committente da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per danni arrecati a terzi o dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio.
15. Il Committente è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore, durante l'esecuzione del servizio.
16. L'inosservanza di quanto sopra previsto o l'inadeguatezza delle polizze determinano decadenza dall'aggiudicazione per fatto o colpa dell'Appaltatore.

Art. 15. Garanzia definitiva

1. L'Appaltatore ha prestato idonea garanzia definitiva, meglio identificata in premessa, la quale presenta le caratteristiche richieste dalla disciplina di gara.
2. La garanzia definitiva copre le obbligazioni assunte con il presente contratto ed il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle stesse obbligazioni, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore.
3. La Stazione appaltante ha inoltre il diritto di valersi della garanzia definitiva, nei limiti dell'importo massimo garantito:
 - a) per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Appaltatore;
 - b) per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene eseguito il contratto ed addetti all'esecuzione dell'appalto.
 - c) In ogni altro caso previsto dall'art. 103 del Codice o dal presente contratto.
4. In particolare, la Stazione appaltante ha diritto di valersi direttamente della garanzia anche per l'applicazione delle penali e/o per la soddisfazione degli obblighi di cui all'art. 17 rubricato "Risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore", e degli articoli ivi richiamati.
5. La Stazione appaltante ha diritto di incamerare la garanzia, in tutto o in parte, per i danni che essa affermi di aver subito, senza pregiudizio dei suoi diritti nei confronti dell'Appaltatore per la rifusione dell'ulteriore danno eventualmente eccedente la somma incamerata.
6. La garanzia prevede espressamente la rinuncia della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta.
7. L'Appaltatore si impegna a tenere valida ed efficace la garanzia, anche se del caso mediante rinnovi e proroghe, per tutta la durata del presente contratto e, comunque, sino al perfetto adempimento

delle obbligazioni assunte in virtù del presente contratto, pena la risoluzione di diritto del medesimo.

8. La Stazione appaltante richiederà all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta.
9. La garanzia sarà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione contrattuale, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016. L'ammontare residuo della garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato finale di verifica di conformità attestante la regolare esecuzione del contratto, o comunque fino a dodici mesi dallo spirare del contratto stesso.
10. Resta fermo tutto quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 16. Divieto di cessione del contratto e cessione del credito

1. È fatto divieto all'Impresa di cedere, a qualsiasi titolo, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), del d. lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.
2. L'Appaltatore può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità espresse dall'art. 106, c. 13, D. Lgs. 50/2016. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla Stazione appaltante. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.
3. È fatto, altresì, divieto all'Appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.
4. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore ai suddetti obblighi, la Stazione appaltante, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto.
5. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 17. Risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore

1. La Stazione appaltante, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., nonché ai sensi dell'art. 1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore tramite PEC, nei seguenti casi:
 - a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto il ricorso a una nuova procedura ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016;
 - b) sono state superate le soglie di cui all'art. 106 comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016 relativamente alle fattispecie di cui al comma 1 lett. b) e c) del medesimo articolo e di cui al comma 2 del medesimo articolo;
 - c) l'Appaltatore si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;
 - d) l'Appaltatore ha commesso, nella procedura di aggiudicazione del presente contratto, un illecito antitrust definitivamente accertato, ai sensi dell'articolo 80, comma 5, lett. c) e secondo le linee guida A.N.AC.;
 - e) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai Trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente Codice;
 - f) in caso di avvalimento, ove risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del d. lgs. n. 50/2016;

- g) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, ai sensi del precedente articolo 14 “Danni, responsabilità civile e copertura assicurativa” o mancato reintegro della garanzia di cui al precedente art. 15;
 - h) nell’ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall’Appaltatore ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall’art. 71, del medesimo D.P.R. 445/2000;
 - i) nell’ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano all’Appaltatore di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
 - j) nei casi di cui agli articoli del presente Contratto intitolati: “Condizioni e modalità di esecuzione del servizio Obblighi e adempimenti a carico dell’impresa”, “Adempimenti ai quali sono subordinati i pagamenti – pagamenti”, “Tracciabilità dei pagamenti”, “Verifiche di conformità e controlli”, “Penali”, “Personale – norme generali, incompatibilità”, “Disciplina del subappalto”, “Danni, responsabilità civile, copertura assicurativa”, “Garanzia Definitiva”, “Divieto di cessione del contratto e cessione del credito”, “Risoluzione per inadempimento dell’Appaltatore”, “Obblighi di riservatezza”, “Trattamento dei dati personali”, ed in ogni altro caso previsto dal contratto.
 - k) Nel caso di indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dall’appaltatore, ovvero in caso di centro di cottura con requisiti non conformi a quelli previsti dal capitolato ovvero a quelli promessi dall’appaltatore.
 - l) In caso di mancata esecuzione del servizio, anche per una sola giornata, senza che la sospensione sia stata previamente concertata con il committente.
 - m) In caso di intossicazioni alimentari imputabili a fatto dell’appaltatore, ovvero ad ulteriori gravi inadempimenti in tema di sicurezza alimentare, ivi compresi i controlli ed i piani di campionamento a carico dell’appaltatore, ed i correlativi limiti microbiologici/chimici.
 - n) In caso di impiego di personale in misura inferiore a quanto pattuito, ovvero con qualifiche inferiori rispetto a quelle promesse.
 - o) In caso di mancato rispetto delle percentuali di derrate biologiche o altrimenti qualificate rispetto a quelle previste dal capitolato o dall’offerta tecnica, e comunque in ogni caso di menù difformi rispetto a quelli proposti o concordati.
2. La Stazione appaltante, senza bisogno di assegnare alcun termine per l’adempimento, ai sensi dell’art. 1456 c.c., nonché ai sensi dell’art.1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all’Appaltatore tramite PEC, deve risolvere il presente contratto nei seguenti casi:
- a) qualora nei confronti dell’Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l’applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall’art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all’articolo 80 del D. Lgs. 50/2016 o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
 - b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge;
3. In ogni caso in cui la Stazione appaltante accerti un grave inadempimento dell’Appaltatore ad una delle obbligazioni assunte con il presente contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, la stessa formulerà la contestazione degli addebiti all’Appaltatore e contestualmente assegnerà un termine, non inferiore a quindici giorni, entro i quali l’Appaltatore dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l’Appaltatore abbia risposto, la Stazione appaltante ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all’esecuzione in danno

dell'Appaltatore; trova applicazione l'art. 1453 del c.c., ivi incluso il diritto dell'Appaltatore al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

4. Qualora l'Appaltatore ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del contratto, la Stazione appaltante assegna un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali l'Appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'Appaltatore, qualora l'inadempimento permanga, la Stazione appaltante potrà risolvere il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.
5. In caso di inadempimento dell'Appaltatore anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato dalla Stazione appaltante, a mezzo PEC, per porre fine all'inadempimento, la Stazione appaltante stesso ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare la garanzia definitiva ove essa non sia stata ancora restituita, ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno; resta salvo il diritto della Stazione appaltante al risarcimento dell'eventuale maggior danno.
6. Nel caso di risoluzione del contratto, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto ai sensi dell'art. 108, comma 5, del D. Lgs. 50/2016.
7. In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno la Stazione appaltante incamererà la garanzia definitiva.
8. La Stazione appaltante, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016 potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo appalto per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dall'Appaltatore in sede di offerta.
9. Resta fermo quanto previsto all'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, in quanto compatibile.

Art. 18. Recesso – convenzione Consip sopravvenuta

1. Fermo restando quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D. Lgs. n. 159/2011, la Stazione appaltante ha inoltre diritto, a suo insindacabile giudizio e al venir meno della fiducia nei confronti della controparte, di recedere dal presente contratto in qualunque momento, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni, da comunicarsi all'Appaltatore a mezzo PEC. Si applica l'art. 109 del Codice.
2. Dalla data di efficacia del recesso, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla Committente. La Committente effettuerà la verifica di conformità delle prestazioni sino a quel momento eseguite.
3. In aggiunta ai commi precedenti, la Committente, in ragione di quanto previsto dal decreto legge 6 luglio 2012, n. 95 come convertito dalla legge del 7 agosto 2012 n. 135 e ss.mm.ii. all'art. 1 comma 13, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni nel caso in cui i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli del presente contratto ed il fornitore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche.

Art. 19. Obblighi di riservatezza

1. L'Appaltatore ha l'obbligo, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dalla Stazione appaltante, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente contratto, nonché fatti, stati e condizioni relativi alle attività svolte dalla Stazione appaltante o relativi ai fruitori del servizio di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del contratto stesso.
2. L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza di cui al primo e secondo comma e, pertanto, si impegna a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copie, estratti, note o elaborazioni di qualsiasi atto o documento di cui sia venuta in possesso in ragione dell'incarico affidatole con il contratto.
3. L'Appaltatore impronta il trattamento dei dati dei fruitori del servizio nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento"), e dal D. Lgs. n. 196/2003 ss.mm.ii., da norme di legge e da provvedimenti applicabili, con particolare riguardo all'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato, con particolare riferimento ai dati sensibili.

Art. 20. Trattamento dei dati personali

1. Nei rapporti interni le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento"), dal D. Lgs. n. 196/2003 ss.mm.ii., da norme di legge e da provvedimenti applicabili, con particolare riguardo al l'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato.
2. Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente contratto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.
3. Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). Gli interessati, ove ritengono che il trattamento dei dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie.
4. La Stazione appaltante tratta i dati relativi al contratto ed alla sua esecuzione per l'adempimento degli obblighi legali ad essa connessi, come meglio precisato nell'informativa resa nella lettera d'invito.
5. Nei rapporti esterni l'appaltatore si impegna ad osservare le seguenti disposizioni, nell'ambito dei trattamenti dei dati personali che realizzerà per conto della Stazione appaltante quale Titolare/Responsabile primario nello svolgimento delle attività oggetto del presente Contratto, garantendo così il rispetto della normativa vigente in materia di tutela e sicurezza dei dati anche nei confronti dell'utenza servita.
6. L'appaltatore, ai sensi dell'articolo 28 Regolamento Europeo, con la sottoscrizione del contratto è nominato Responsabile esterno dei trattamenti di dati, e per il fine dichiara di poter offrire garanzie in termini di conoscenza specialistica, affidabilità, risorse, nonché in ordine all'adozione di misure

tecniche, logiche e organizzative adeguate ad assicurare che i trattamenti dei dati personali siano conformi alle esigenze del Regolamento Europeo.

7. L'appaltatore ottempererà a tutte le norme in materia di Trattamento dei Dati Personali in relazione al Trattamento dei Dati Personali ivi comprese quelle che saranno emanate nel corso di durata del Contratto al fine di assicurare, ciascuno nell'ambito delle proprie attività e competenze specifiche, un adeguato livello di sicurezza dei trattamenti, inclusa la riservatezza, in modo tale da ridurre al minimo i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, modifica, divulgazione non autorizzata, nonché di accesso non autorizzato, anche accidentale o illegale, o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.
8. L'appaltatore si impegna a:
 - non determinare o favorire mediante azioni e/o omissioni, direttamente o indirettamente, la violazione da parte della Stazione appaltante o comunque del Titolare del trattamento delle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;
 - trattare i Dati Personali esclusivamente in conformità alle istruzioni fornite, nella misura ragionevolmente necessaria all'esecuzione del Contratto, e alle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;
 - adottare, implementare e aggiornare Misure di sicurezza adeguate a garantire la protezione e la sicurezza dei Dati Personali al fine di prevenire a titolo indicativo e non esaustivo:
 - incidenti di sicurezza; violazioni dei dati personali (*Data Breach*)
 - ogni violazione delle Misure di sicurezza;
 - tutte le altre forme di Trattamento dei dati non autorizzate o illecite.
9. L'appaltatore si impegna a designare la figura professionale del Responsabile della protezione dei dati di cui all'art. 37 GDPR e a comunicarne i dati e i contatti di riferimento tempestivamente alla Stazione appaltante
10. L'appaltatore si impegna altresì a:
 - trattare i dati solo per l'esecuzione delle attività di cui all'oggetto del Contratto;
 - garantire che il trattamento dei Dati Personali sia effettuato in modo lecito, corretto, adeguato, pertinente e avvenga nel rispetto dei principi di cui all'art. 5 e ss. del GDPR;
 - garantire la riservatezza dei dati personali trattati per l'esecuzione delle attività del Contratto;
 - garantire che le persone autorizzate a trattare i dati personali in virtù del presente Contratto: i) si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza; ii) abbiano ricevuto, e ricevano, da parte dell'appaltatore la formazione necessaria in materia di protezione dei dati personali; iii) accedano e trattino i dati personali osservando le istruzioni contenute nel presente contratto e dalla normativa vigente;
 - collaborare e supportare nel dare riscontro scritto, anche di mero diniego, alle istanze trasmesse dagli Interessati nell'esercizio dei diritti previsti dagli artt. 15-23 del GDPR, ovvero alle istanze per l'esercizio del diritto di accesso, di rettifica, di integrazione, di cancellazione e di opposizione, diritto alla limitazione del trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto a non essere oggetto di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione;
 - adottare e aggiornare un registro di tutte le attività di trattamento eseguite per conto della Stazione appaltante, completo di tutte le informazioni previste all'art. 30 del GDPR;

- assistere e collaborare pienamente con la Stazione appaltante nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli 31, 32, 33, 34, 35 e 36 del GDPR;
 - richiedere autorizzazione alla Stazione appaltante allorquando intenda avvalersi di Terzi Autorizzati per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento.
11. Con specifico riferimento ai dati particolari di cui all'art. 9 del GDPR, e comunque anche gli altri dati stante la scarsa rilevanza quantitativa dei dati da trattare, l'appaltatore s'impegna a:
- garantire il rispetto degli obblighi di cui all'art. 32 del GDPR;
 - operare la pseudonimizzazione e la cifratura dei dati personali;
 - assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;
 - ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;
 - operare una procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento;
 - adottare le misure di sicurezza previste da codici di condotta di settore ove esistenti e dalle certificazioni ove acquisite (art. 40 -43 GDPR);
 - garantire che chiunque agisca sotto la sua autorità e abbia accesso ai Dati Personali non tratti tali dati se non debitamente istruito.
12. L'appaltatore non può trasferire i Dati Personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che non abbia preventivamente ottenuto autorizzazione scritta dalla Stazione appaltante.
13. Il Fornitore si impegna a non conservare - nonché a garantire che i Terzi autorizzati non conservino - i Dati Personali per un periodo di tempo ulteriore al limite di durata strettamente necessario per l'esecuzione dei servizi e/o l'adempimento degli obblighi di cui al presente Contratto, o così come richiesto o permesso dalla legge applicabile.
14. Alla scadenza del Contratto o al termine della fornitura dei servizi relativi al Trattamento dei Dati l'appaltatore dovrà cancellare tutti i Dati Personali nonché cancellare tutte le relative copie esistenti, fatto salvo quanto diversamente disposto dalle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali.
15. L'appaltatore manleverà e terrà indenne la Stazione appaltante da ogni perdita, contestazione, responsabilità, spese sostenute nonché dei costi subiti (anche in termini di danno reputazionale) in relazione anche ad una sola violazione delle Norme in materia di Trattamento Personali e/o del Contratto (inclusi gli Allegati) comunque derivata dalla condotta (attiva e/o omissiva) sua e/o dei suoi agenti e/o Terzi autorizzati.
16. Resta inteso che il Comune potrà imporre misure ulteriori, idoneamente formalizzate tra le parti, al fine del rigoroso rispetto della disciplina sulla privacy.

Art. 21. Spese contrattuali, imposte, tasse.

1. Ai sensi dell'articolo 16-bis del R.D. n. 2440 del 1923 e dell'articolo 62 del R.D. n. 827 del 1924, sono a carico dell'Appaltatore senza diritto di rivalsa, salvo il caso di cui all'articolo 32, comma 8, terzo periodo, del Codice dei contratti, le spese, i diritti, le imposte e le tasse relativi al perfezionamento del contratto stipulato in forma pubblica amministrativa.
2. Il contratto sarà soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.); l'I.V.A. è regolata dalla legge; tutti gli importi citati nel presente Capitolato speciale si intendono I.V.A. esclusa.

Art. 22. Foro esclusivo

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Udine.

	<u>Città di Codroipo</u>
	<u>AREA ISTRUZIONE, CULTURA, TEMPO LIBERO E SPORT</u>
3^ Unita' Operativa: Servizi Pubblica Istruzione	Via Italia, n. 1 – 33033 Codroipo (UD) Telefono: 0432/824680 Fax: 0432/824696 Codice Fiscale 80006530309 - Partita Iva 00461440307 Casella Postale n. 370 – e-mail: cultura@comune.codroipo.ud.it http://www.comune.codroipo.ud.it/ Posta elett. certificata: comune.codroipo@certgov.fvg.it

COMUNE DI CODROIPO

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLATICA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008)

SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per i bambini della *Scuola dell'Infanzia statale, della Scuola primaria statale e della Scuola Secondaria di primo grado statale del Comune di Codroipo.*

DURATA DEL CONTRATTO: AA.SS. 2022/2023, 2023/2024 E 2024/2025

IMPORTO DEL CONTRATTO: € _____ - (IVA esclusa) in relazione a previsti n. _____ pasti per l'intero periodo contrattuale, di cui € _____ per costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

INDICE

- 1) - PREMESSA**
- 2) - DATI IDENTIFICATIVI E SEDI OPERATIVE**
- 3) - CAMPO DI APPLICAZIONE**
- 4) - SCOPO**
- 5) - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO**
- 6) - TIPOLOGIA SCUOLE E SERVIZIO**
- 7) - INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI**
- 8) - VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA GENERALITA'**

1. PREMESSA

Il D.lgs 81/08 impone al Committente, in caso di affidamento di lavori, servizi o forniture ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno di luoghi di lavoro di cui sia responsabile, di fornire agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

In questo caso i datori di lavoro interessati dovranno cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, coordinando gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Il Committente promuoverà la cooperazione ed il coordinamento sopraccitato, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze (DUVRI). Tale documento, allegato al capitolato di appalto, deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta.

Nei luoghi di lavoro in oggetto, i rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori sono riportati nel Documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori redatto ai sensi D.Lgs. 81/2008, al quale il Datore di lavoro delle scuole deve fare riferimento.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentato dalla Ditta aggiudicataria, o a seguito di esigenze sopravvenute, coordinato con il documento unico di valutazione dei rischi redatto dal responsabile della sicurezza dell'Istituto Comprensivo di Codroipo.

I costi della sicurezza, da valutarsi a parte in considerazione della presente valutazione, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non saranno soggetti a ribasso d'asta.

Questi dovranno essere determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alla manutenzione straordinaria delle strutture sono a carico del Committente quale proprietario degli immobili; restano a carico della Ditta aggiudicataria i costi relativi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

La presente valutazione dei rischi da interferenze è stata redatta dal Committente per essere inserita come parte integrante del capitolato speciale d'appalto della gara per la fornitura del servizio di ristorazione scolastica e dovrà quindi essere recepito dal Datore di lavoro dell'Istituto Comprensivo di Codroipo. Inoltre dovrà essere coordinata con i DUVRI preesistenti relativi ai luoghi di lavoro al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi interferenti a cui sono soggetti i lavoratori del Datore di lavoro dell'Istituto Comprensivo.

Il presente documento non valuta i rischi specifici delle attività affidate in appalto, rischi valutati nell'ambito del Piano Operativo di Sicurezza redatto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI unico definitivo.

La definizione dei rischi specifici di interferenza sarà attuata, presso ogni sede scolastica interessata dall'appalto, attraverso un sopralluogo congiunto a cui partecipa:

- un incaricato dell'Amministrazione Comunale;
- un responsabile incaricato della Ditta aggiudicataria;
- il Dirigente Scolastico in qualità di datore di lavoro;
- il responsabile della sicurezza della scuola competente per plesso;
- i responsabili delle ulteriori ditte incaricate di prestare servizi all'interno dei locali scolastici in concomitanza o nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.

Sospensione dei lavori.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Titolare di Posizione Organizzativa Responsabile del servizio, potrà ordinare la sospensione del servizio, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo alla Ditta aggiudicataria.

2. DATI IDENTIFICATIVI E SEDI OPERATIVE

<i>Dati generali del Comune di Codroipo</i>	
Ente: COMUNE di CODROIPO	
Sede Legale: P.zza Garibaldi, 81 – 33033 CODROIPO	
tel. 0432/824680 fax 0432/824696	
Datore di Lavoro Amministrazione Comunale: Organizzativa	– Titolare di Posizione
Referente dell'appalto: - Ufficio istruzione – Ristorazione scolastica	
Tel. 0432/824	
<i>Dati generali del Datore di lavoro avente la disponibilità giuridica dei luoghi</i>	
Istituto Comprensivo di Codroipo	
Sede Legale: Via Friuli – 33033 CODROIPO - tel. 0432/	
Datore di Lavoro: Prof.ssa Dirigente scolastica Istituto Comprensivo Codroipo	
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:	

<i>Dati identificativi Ditta aggiudicataria</i>	
Ragione sociale:	
Partita IVA:	
Codice fiscale:	
N. Iscrizione CCIAA:	
Sede legale:	
Datore di lavoro:	
Preposto in loco	
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:	

<i>Identificazione e descrizione del lavoro/servizio da svolgere</i>	
Oggetto dell'appalto: Servizio di Ristorazione Scolastica	
Durata dell'appalto: Stabilita nel Contratto	
Inizio servizio: AA.SS. 2022/2023, 2023/2024 E 2024/2025	
Orario di lavoro: Stabilito nel contratto	
Descrizione delle attività svolte	L'oggetto dell'appalto è costituito da: <ul style="list-style-type: none">• preparazione pasti centro cottura ditta• distribuzione pasti• pulizia ordinaria dei locali• trasporto pasti

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica. Da tale esame è risultato che le attività cui possono riferirsi rischi da interferenze verranno svolte presso i terminali delle mense scolastiche nel territorio comunale di Codroipo. **Attività terminali scolastici:**

- ricevimento dei pasti;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e messa in ordine dei terminali.

Per tali attività sono stati riscontrati rischi riportati nelle tabelle esposte più avanti derivanti da interferenze tra personale della Ditta aggiudicataria, utenti del servizio mensa (alunni, insegnanti, personale A.t.a.) ed eventuale personale del Comune ed eventuale pubblico esterno, in pratica qualsiasi persona che si trovasse ad interferire con i dipendenti della ditta appaltatrice.

4. SCOPO

Il presente documento ha lo scopo di:

- **fornire** alla Ditta aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio di ristorazione scolastica deve essere svolto;
- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il Committente, la Ditta aggiudicataria per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori della Ditta, dal Datore di lavoro delle persone operanti presso i locali scolastici, dagli alunni e dall'eventuale pubblico esterno.
- **ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti**, nell'ambito delle loro mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, l'adozione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

5. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

La Ditta appaltatrice deve provvedere a:

- preparazione, confezionamento e trasporto di pasti pronti costituenti il menù giornaliero in multi porzione e monoporzioe in caso di diete speciali, ai locali di distribuzione e consumo (sale da pranzo):
- preparazione della sala da pranzo (apparecchiatura dei tavoli);
- distribuzione dei pasti agli utenti;
- lavaggio delle stoviglie;
- riassetto dei locali di porzionatura, lavaggio e pulizia tavoli e sedie;
- ritiro giornaliero dei contenitori dei pasti;
- gestione dei rifiuti.

La pulizia dei locali, interessati dal servizio di ristorazione scolastica, sono a carico della Ditta aggiudicataria. Sono escluse le pulizie dei pavimenti delle sale da pranzo che saranno effettuate dal personale Ata della scuola,

Viene richiesta la compilazione giornaliera di una specifica scheda di registrazione delle pulizie e disinfezioni, secondo quanto previsto dal manuale HACCP. La Ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo e delle attrezzature necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso ogni punto di somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

6. TIPOLOGIA SCUOLE E SERVIZIO

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale o in uso del Comune (locali di porzionatura e lavaggio, sale da pranzo, spogliatoi e servizi igienici) situati nel Comune di Codroipo all'interno dei seguenti plessi scolastici:

PLESSI INTERESSATI AL SERVIZIO -		
TIPOLOGIA SCUOLA	INDIRIZZO	Giorni della settimana interessati al servizio
SCUOLA INFANZIA "CIRCONVALLAZIONE SUD"	Via Invalidi del Lavoro	dal lunedì al venerdì
SCUOLA INFANZIA "BELVEDERE"	Via Politi	dal lunedì al venerdì
SCUOLA INFANZIA "RIVOLTO"	Via Lonca – Fraz. Rivolto	dal lunedì al venerdì
SCUOLA PRIMARIA "G. B. Candotti" tempo pieno	Via Friuli	dal lunedì al venerdì
SCUOLA PRIMARIA "G.B.Candotti" tempo prolungato	Via Friuli	dal lunedì al mercoledì
SCUOLA PRIMARIA "A. Fabris" tempo pieno	Via IV Novembre	dal lunedì al venerdì
SCUOLA PRIMARIA "A. Fabris" tempo prolungato	Via IV Novembre	dal lunedì al venerdì
SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO "G. Bianchi"	Via IV Novembre	lunedì – martedì - mercoledì -venerdì
CENTRO ESTIVO INFANZIA "CIRC. SUD"	Via Invalidi del Lavoro	dal lunedì al venerdì per 5 settimane tra luglio agosto.

• **LOCALI , AREE DI PERTINENZA E ACCESSI PER LA DITTA AGGIUDICATARIA - DISPOSITIVI SICUREZZA:**

Edificio	Scuola primaria G.B. CANDOTTI di Via Friuli
Accessi Ditta	Accesso separato L'area del cortile della scuola destinata ai bambini (durante le attività didattiche o i momenti di ricreazione) è separata dalla zona carrabile.
Prevenzione incendi	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<i>Descrizione aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria</i>	
Area esterna: l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede, dal cancello preposto per l'ingresso ai locali di distribuzione, senza dislivello, con il carrello porta contenitori gastronomici.	
Piano terra: le attività di refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. Il locale spogliatoio, dotato di servizio igienico è situato al piano terra nel corridoio adiacente alla mensa.	

Edificio	Scuola primaria A. FABRIS di Via IV Novembre
Accessi ditta	Accesso separato
	L'area del cortile della scuola destinata ai bambini (durante le attività didattiche o nei momenti di ricreazione) è separata dalla zona carrabile.
Prevenzione incendi	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<i>Descrizione aree di pertinenza della ditta aggiudicataria</i>	
Area esterna: l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede dal cancello d'ingresso principale della scuola Secondaria di 1° grado in assenza di alunni.	
Piano terra: le attività di refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. Il locale spogliatoio, dotato di servizio igienico è situato al piano terra nel corridoio adiacente alla mensa.	

Edificio	Scuola dell'infanzia CIRC. SUD di Via Invalidi del Lavoro
Accessi ditta	Accesso secondario separato. Il cortile esterno, dedicato al gioco dei bambini, è separato dall'ingresso secondario
Prevenzione incendi	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<i>Descrizione aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria</i>	
Area esterna: l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede dall'ingresso secondario dell'area scolastica. Non sono presenti dislivelli tra l'area del cortile e i locali di distribuzione e refezione.	
Piano terra: le attività di refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. In adiacenza sono situati gli spogliatoi e i servizi igienici utilizzati dal personale della ditta.	
Edificio	Scuola dell'infanzia RIVOLTO di Via Lonca
Accessi ditta	Accesso secondario separato. Il cortile esterno, dedicato al gioco dei bambini, è separato dall'ingresso secondario
Prevenzione incendi	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<i>Descrizione aree di pertinenza della ditta aggiudicataria</i>	
Area esterna: l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede dall'ingresso secondario dell'area scolastica. Si accede tramite una rampa tra l'area del cortile e i locali di distribuzione e refezione.	
Piano terra: le attività di refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. In adiacenza sono situati gli spogliatoi e i servizi igienici utilizzati dal personale della ditta.	

Edificio	Scuola dell'infanzia BELVEDERE di Via Politi
Accessi ditta	Accesso secondario. La zona carrabile non viene utilizzata dai bambini per

	attività didattiche o ricreativi durante il transito del furgone.
Prevenzione incendi	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<i>Descrizione aree di pertinenza della ditta aggiudicataria</i>	
Area esterna: l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede dall'ingresso secondario dell'area scolastica. Non sono presenti dislivelli tra l'area del cortile e i locali di distribuzione cibo e refezione.	
Piano terra : le attività di refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. In adiacenza sono situati gli spogliatoi e i servizi igienici utilizzati dal personale della ditta.	

Edificio	Scuola Secondaria di I° Grado G. BIANCHI di Via IV Novembre
Accessi ditta	Accesso separato. L'area del cortile della scuola destinata ai ragazzi (durante le attività didattiche o nei momenti di ricreazione) è separata dalla zona carrabile.
Prevenzione incendi	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<i>Descrizione aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria</i>	
Area esterna: l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede dal cancello d'ingresso principale della scuola in assenza di alunni.	
Piano terra: le attività di refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. Il locale spogliatoio, dotato di servizio igienico è situato al piano terra nel corridoio adiacente alla mensa.	

7. INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALI

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene in via generale tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso dei veicoli della Ditta aggiudicataria nei cortili dei vari plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

INFORMAZIONE SUGLI IMPIANTI ESISTENTI E ATTREZZATURE

Gli impianti elettrici presenti sono certificati a norma di legge, così come le attrezzature messe a disposizione dal Committente per il servizio di distribuzione di pasti.

VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le eventuali Ditte che intervengono negli edifici comunali per lavori di manutenzione o altro, devono preventivamente prendere visione dei locali, delle vie di fuga, dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche ed elettriche, comunicando al Comune ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

GESTIONE DELLE EMERGENZE

Durante il sopralluogo congiunto tra il Committente, la Ditta aggiudicataria e il Datore di lavoro della scuola si provvederà ad individuare le zone con pericolo di incendio, l'ubicazione dei presidi antincendio e i percorsi di esodo.

Il personale della Ditta aggiudicataria operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze del Plesso Scolastico.

Il Piano di emergenza di ogni plesso scolastico è reso disponibile alla Ditta aggiudicataria dal Datore di lavoro dell'attività in esso svolta.

PLANIMETRIE

Prima dell'esecuzione dei lavori, il DUVRI viene integrato con gli elaborati grafici contenenti le planimetrie dei diversi plessi scolastici oggetto dell'appalto.

Nelle planimetrie sono individuate le aree concesse alla Ditta aggiudicataria, gli accessi, i percorsi e le informazioni riguardanti la gestione delle emergenze.

SMALTIMENTO RIFIUTI

La Ditta aggiudicataria, alla fine del servizio, deve provvedere allo smaltimento dei rifiuti secondo le modalità riportate nel Capitolato tecnico.

BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta immediatamente.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori della Ditta stessa che eventualmente per il personale scolastico e utenti, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

La fornitura di servizi da parte del Committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della Ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del Committente.

E' consentito l'utilizzo da parte della Ditta aggiudicataria delle attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, lavastoviglie, e altre eventuali attrezzature a norma, consegnate alla Ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- Divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- Divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La Ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il Committente e il Responsabile della scuola.

Le apparecchiature che eventualmente verranno fornite dalla Ditta aggiudicataria come previsto del C.S.A, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La Ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste dal presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

8. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA GENERALITA'

GENERALITA'

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dalla Ditta aggiudicataria e l'attività svolta dalla scuola e dal Committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l'entità del rischio secondo la seguente formula: **R = P x D**

In cui: R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento

D = gravità del pericolo

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

P = 1	IMPROBABILE	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili. Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende o in simili situazioni operative.
P = 2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate. Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P = 3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto. Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P = 4	MOLTO PROBABILE	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio. Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

D = 1	LIEVE	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
D = 2	MEDIO	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili
D = 3	GRAVE	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
D = 4	GRAVISSIMO	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

I valori che possono essere assunti dall'entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.

PD	1	2	3	4
1	1	2	3	4
2	2	4	6	8
3	3	6	9	12
4	4	8	12	16

Area di rischio	
Trascurabile	
Basso	
Medio	
Elevato	

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite alla Ditta aggiudicataria, già in fase di appalto:

- **dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, sulle misure di prevenzione e emergenza adottate in relazione alla propria attività, sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la Ditta aggiudicataria dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte una relazione alle interferenze,
- **i costi della sicurezza**, determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze; i costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta.

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori della Ditta aggiudicataria, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico. Le ipotesi di rischio da interferenza sono ravvisabili durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori della Ditta aggiudicataria che per il personale scolastico. I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue.

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto preventivamente alla fase di appalto.

Luogo di lavoro	Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di Primo Grado di Codroipo						
Lavori e/o servizi in appalto	Ristorazione scolastica						
Ditta aggiudicataria							
Tipo di rischi	Rischi interferenti introdotti dalla ditta appaltatrice						
Lavoratori esposti	Lavoratori del Committente, personale scolastico, eventuale pubblico						
ATTIVITA'	RISCHIO	VALUTAZIONE E RISCHIO			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA
		P	D	R			
Pulizie e disinfestazione dei locali	Urti, impatti, scivolamenti, inciampi, esposizione per inalazioni di agenti chimici	2	2	4	BASSO	Chiudere i locali luogo di lavoro. Stoccare le attrezzature, carrelli e prodotti chimici in appositi spazi accessibili solo al personale addetto Utilizzare prodotti antiscivolo Utilizzare prodotti chimici secondo le disposizioni indicate nelle schede di sicurezza	€ 420,00 (vedi tabella successiva)
Trasporto pasti dal centro mensa ai plessi scolastici	Possibili urti e investimenti	1	3	3	BASSO	Nell'ingresso e nelle pertinenze delle scuole circolare a passo d'uomo Parcheggiare i veicoli nelle zone previste	NULLI
Trasporto dei pasti all'interno dei plessi scolastici	Possibili urti, scivolamenti e inciampi	1	2	2	BASSO	Stabilire percorsi protetti Prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli	NULLI
Manutenzioni ordinarie presso i plessi scolastici	Possibili urti, scivolamenti e inciampi Rischio elettrico, polveri e rumore	2	2	4	BASSO	Effettuare le operazioni durante gli orari di chiusura delle scuole Delimitare le zone utilizzando idonea cartellonistica	€ 240,00 (vedi tabella successiva)

CALCOLO COSTI DELLA SICUREZZA			
INDICAZIONI LAVORI E RELATIVE MISURE	IMPORTO UNITARIO	QUANTITA'	COSTO
Pulizia locali: delimitazione aree di lavoro tramite appositi cartelli bifacciali da utilizzare appoggiati a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato, pavimento scivoloso) conformi al D.Lgs. 81/2008.	€ 35,00	12	€ 420
Manutenzioni: delimitazione aree di lavoro tramite segnale "vietato entrate" compreso catena a ganci (a corpo)	€ 20,00	12	€ 240
Costi riunioni: informazione e formazione dei lavoratori finalizzati alla definizione delle buone prassi da applicare relativamente al servizio di distribuzione ai terminali.		A bisogno	€ 0,00 (on the job)
Costi riunioni: per coordinamento Responsabile servizio Prevenzione.	€/ora 23,33	2 ore anno X 3 anni	140,00
TOTALE			€ 800,00

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, prima dell'affidamento del servizio si provvederà a verificare l'idoneità tecnico-professionale della Ditta aggiudicataria attraverso le seguenti modalità:

1. acquisizione certificato di iscrizione alla CCIA
2. acquisizione autocertificazione della Ditta appaltatrice del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000

A tal proposito, prima dell'inizio del servizio, se non già provveduto in precedenza, la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare la seguente documentazione:

- a. DURC;
- b. nominativo del datore di lavoro;
- c. nominativo del responsabile servizio di prevenzione e protezione;
- d. elenco del personale utilizzato con relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL;

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo.

Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla Ditta aggiudicataria.

Dovrà poi essere redatto il "verbale di riunione cooperazione, coordinamento/sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi del D.lgs. 81/2008 tra il rappresentante del Committente, il Datore di lavoro delle scuole e il rappresentante della Ditta aggiudicataria.

CODROIPO _____

Il Committente

(Il Titolare di Posizione Organizzativa)

La Ditta Aggiudicataria

(Datore di Lavoro)

Il Dirigente Scolastico

(Datore di Lavoro)