



TUNE DI REMANZACCO - PROVINCIA DI UDINE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PRE E POST ACCOGLIENZA, MENSA ASSISTITA E RIPOSO POMERIDIANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022-2023/2023- 2024/2024-2025 E CENTRI ESTIVI 2023-2024-2025.

ART. 1

DEFINIZIONI

Per “Ditta aggiudicataria” si intende l’Impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica comunale e servizi aggiuntivi.

Per “Comune” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Remanzacco che concede all’Impresa il servizio di ristorazione.

ART. 2

OGGETTO E TIPOLOGIA DELL’APPALTO

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d’Appalto (di seguito CSA o Capitolato) l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Remanzacco per gli a.s. 2022-2023/2023-2024/2024-2025 e per tutta la durata dei centri estivi da effettuarsi con le modalità di seguito riportate oltre ai servizi aggiuntivi di pre e post accoglienza, mensa assistita e riposo pomeridiano presso la scuola dell’infanzia.

Considerato che la preparazione dei pasti avverrà nel centro cottura sito presso la scuola dell’Infanzia di Remanzacco e presso la scuola secondaria di 1° con impiego anche di personale comunale, il servizio di ristorazione scolastica ha per oggetto:

- l’acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l’esecuzione del presente appalto (le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti destinati al servizio di cui al presente capitolato dovranno corrispondere alle caratteristiche riportate nell’allegato sub A) “Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica” compresa la fornitura dei generi alimentari di prima qualità e scelta e almeno per l’80% provenienti da coltivazioni, allevamenti e produzioni biologiche;
- la produzione presso le cucine della scuola primaria e secondaria di 1°, la porzionatura e la distribuzione giornaliera di pasti presso le sale di refezione delle scuole dell’infanzia, primaria e secondaria di 1°;
- il trasporto dal centro di cottura della scuola primaria alla sala di refezione della scuola secondaria di 1° solamente del secondo e dei contorni e frutta, la porzionatura e la distribuzione giornaliera;
- la pulizia ed il riordino dei locali (cucina e sale di refezione compresa la pulizia dei pavimenti).

È richiesta la prestazione accessoria per il servizio di distribuzione della merenda al mattino e al pomeriggio solo presso la Scuola dell’Infanzia, il cui corrispettivo rientra nell’importo a pasto previsto a base d’asta.

Le scuole interessate al servizio sono le seguenti:

- Scuola dell’infanzia sita in Remanzacco – via Matteotti n. 4;
- Scuola Primaria sita in Remanzacco – via Stringher n. 11;
- Scuola Secondaria di 1° grado sita in Remanzacco – via C. Ferro.

Le tre scuole usufruiscono, con orari differenziati, di due sale di refezione diverse.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto delle finalità proprie del servizio di ristorazione comunale che sono le seguenti:

- contribuire alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori che frequentano le scuole ubicate nel territorio comunale;
- valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie e il mantenimento dello stato di salute della popolazione, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati, attraverso la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti mediante la promozione di azioni volte ad incentivare l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti.

Il trasporto dei pasti presso la sala di refezione della Scuola Secondaria di I grado deve essere effettuato con automezzo idonea al trasporto di proprietà della ditta aggiudicataria, previa comunicazione della relativa targa al comune. Il trasporto dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 °C utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti solo al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati, ecc) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 °C, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- il trasporto del pane e delle frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

Nell'ambito del presente appalto l'aggiudicataria dovrà garantire il servizio di preaccoglienza presso la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado. L'eventuale attivazione del servizio di preaccoglienza, per ciascuna scuola, sarà confermata al termine delle iscrizioni in base alle richieste pervenute.

Il servizio richiesto dovrà rispettare le seguenti modalità:

1. il personale presterà servizio per n. 0,5 ore al giorno dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle ore 8.00;
2. è richiesto un operatore in ognuna delle tre scuole;
3. gli addetti al servizio dovranno assicurare la sorveglianza degli alunni iscritti al servizio fino all'ora di inizio delle lezioni.

L'aggiudicataria dovrà garantire anche il servizio di postaccoglienza per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria. L'eventuale attivazione del servizio di postaccoglienza sarà confermata al termine delle iscrizioni in base alle richieste pervenute.

Il servizio richiesto dovrà rispettare le seguenti modalità:

1. il personale presterà servizio per n. 1,5 ore al giorno dal lunedì al venerdì dalle ore 16.00 alle ore 17.30;
2. è richiesto un operatore;
3. gli addetti al servizio dovranno assicurare la sorveglianza degli alunni iscritti al servizio fino alla consegna degli alunni al genitore autorizzato al ritiro, secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicataria dovrà garantire anche il servizio di "Mensa Assistita" presso la Scuola Secondaria di 1°. Il servizio richiesto dovrà rispettare le seguenti modalità:

1. il personale presterà servizio per n. 1 ora al giorno dal lunedì al venerdì dalle ore 13.00 alle ore 14.00 presso la sala refezione della Scuola Secondaria di 1° e i locali/giardino della stessa;
2. è richiesto un operatore ogni n. 15 alunni iscritti al servizio;
3. gli addetti al servizio dovranno assicurare:

- registrare giornalmente la presenza degli alunni che usufruiscono del servizio negli appositi moduli forniti dall'A.C.;

- sorveglianza degli alunni iscritti al servizio durante il pasto;

- sorveglianza degli alunni durante il momento di ricreazione al termine del pasto;

- consegna degli alunni al genitore autorizzato al ritiro o all'insegnante preposta, secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicataria dovrà garantire anche il servizio di "Riposo Pomeridiano" presso la Scuola dell'Infanzia. Il servizio richiesto dovrà rispettare le seguenti modalità:

1. il personale presterà servizio per n. 1,5 ore al giorno dal lunedì al venerdì dalle ore 14.00 alle ore 15.30 presso la Scuola dell'Infanzia;
2. gli addetti al servizio dovranno:
 - collaborare con le maestre nella sorveglianza dei bambini durante il riposo pomeridiano;
 - coadiuvare le maestre stesse al momento del risveglio dei piccoli, aiutandoli a rivestirsi ed ad andare ai servizi.

Il numero dei bambini che usufruiranno dei servizi sopra elencati verrà comunicato alla Ditta aggiudicataria dall'A.C. a seguito delle iscrizioni ricevute.

ART. 3

ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare-notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia dalla Deliberazione della Giunta Regionale del Friuli Venezia Giulia n. 3160 del 22.12.2006;
- l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abitativo/autorizzativo necessarie ad eseguire a regola d'arte il servizio, anche a seguito di eventuali evoluzioni legislative;
- tutte le ulteriori attività e prestazioni previste nel presente CSA e in particolare tutte le attività direttamente e indirettamente collegate alle attività che costituiscono l'oggetto principale del servizio;
- la realizzazione di tutte le attività previste dal presente capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell'"operatore del sistema alimentare" e l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005 e s.m.i.;
- la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata unitamente all'offerta, previa attività diretta a concordare con l'A.C. le modalità e i tempi di realizzazione;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato, ai relativi allegati ed alla relazione tecnica e ulteriore documentazione presentata unitamente all'offerta;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente CSA;
- la trasmissione all'Amministrazione comunale degli scontrini che rilevano giornalmente la temperatura dei frigoriferi, su richiesta dell'amministrazione stessa;
- la trasmissione all'Amministrazione comunale a fine mese del menù effettivamente somministrato nel mese stesso (indicando giornalmente le tipologie di pietanze somministrate);
- reperibilità telefonica anche al di fuori dell'orario di servizio per urgenze e successivo eventuale intervento di rimessa in funzione delle dotazioni elettriche ed elettroniche della cucina (ad esempio in caso di malfunzionamento dei frigoriferi).
- eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente.

La Ditta ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del Responsabile del servizio, o altra figura professionale individuata, alle riunioni della commissione mensa.

ART. 4

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà validità triennale e più precisamente per gli anni scolastici 2022-2023/2023-2024/2024-2025 ed i centri estivi 2023-2024-2025.

La data di inizio del periodo contrattuale per il servizio oggetto del presente capitolato è prevista per il mese di settembre 2022 (data di inizio delle lezioni come deliberata dalla Giunta della Regione Friuli Venezia Giulia, fatte salve le eventuali modifiche apportate dalle singole istituzioni scolastiche); la data di scadenza è fissata per il giorno 31.07.2025 (o data successiva) con la conclusione del centro estivo.

Viene prevista la possibilità del rinnovo programmato per 1 periodo massimo di 3 anni scolatici come disciplinato all'art. 5 del presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. (di seguito anche Codice dei contratti pubblici), di richiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, nelle more della verifica dei requisiti di legge, in pendenza della formale stipulazione dello stesso, anche alla luce delle disposizioni di cui all'art. 8, c. 1 lett. a) del D.L. 76/2020 convertito con L. 120/2020.

L'Amministrazione comunale si riserva, altresì, la possibilità di effettuare una eventuale proroga tecnica di sei mesi (valore € 162.890,00.-) secondo quanto disciplinato dall'articolo 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante”.

ART. 5

RINNOVO

Il presente appalto prevede l'eventualità del rinnovo per 1 sola volta per un periodo massimo di 3 anni scolastici per un costo presunto di € 977.340,00.- oltre gli oneri di sicurezza e oltre l'IVA di Legge.

Il costo del rinnovo viene computato con la base d'asta dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 del Codice degli Appalti.

L'opzione eventuale del rinnovo decorrerà, previa comunicazione positiva del responsabile del servizio, a far data dal 01.09.2025 per un costo pari all'applicazione del ribasso offerto dall'aggiudicatario sul prezzo a pasto posto a base di gara oltre gli oneri di sicurezza e l'IVA di Legge, moltiplicato per il numero presunto dei pasti da erogare per il periodo del rinnovo.

Il rinnovo sarà consentito previa istruttoria da parte del RUP e valutazione positiva da parte del Responsabile del Servizio.

Il rinnovo del contratto viene inteso come reiterazione del rapporto contrattuale nei limiti della tempistica indicata, al costo stabilito sulla base delle condizioni determinate con la gara (applicazione del ribasso al costo presunto del rinnovo). La reiterazione del rapporto con il rinnovo verrà svolto agli stessi patti e condizioni fissate con la gara d'appalto. In nessun caso sarà consentita la rinegoziazione dei prezzi. Il rinnovo verrà definito con determinazione del responsabile del servizio e stipulato con apposito contratto.

ART. 6

NUMERO PRESUNTO PASTI, SEDI, GIORNI E ORARI DI SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica viene erogato a favore di tutti gli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Remanzacco, ivi compreso il personale docente e il personale Ata avente diritto.

Il numero presunto dei pasti da erogare per gli anni scolastici 2022-2023/2023-2024/2024-2025 viene determinato con riferimento alla seguente tabella:

Tipologia	N. pasti 1° anno	N. pasti 2° anno	N. pasti 3° anno
Scuola dell'infanzia	15.600	15.600	15.600
Scuola primaria	21.000	21.000	21.000

Scuola secondaria di 1°	3.100	3.100	3.100	
Personale docente	3.500	3.500	3.500	
Centro estivo	800	800	800	
TOTALE	44.000	44.000	44.000	132.000

Si ribadisce che il numero di pasti di cui alla tabella precedente è da considerarsi come numero presunto, essendo il numero effettivo dei pasti subordinato ad una serie di circostanze non completamente prevedibili (alunni che non intendono usufruire del servizio mensa o che ne usufruiscono saltuariamente, assenze degli alunni per malattia o altro, classi assenti per gita scolastica, scioperi del personale scolastico, sospensione delle lezioni per festività o altro, e così via). Pertanto, eventuali scostamenti in aumento o in diminuzione dei pasti effettivamente erogati non potranno comportare modifiche del prezzo unitario, né alcun altro genere di pretesa, eccezione e/o richiesta di indennità da parte della Ditta aggiudicataria.

I dati sopra riportati hanno pertanto valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

Alla data di estensione del presente capitolato, non è possibile prevedere con certezza l'articolazione dei rientri che sarà decisa dalle competenti Autorità scolastiche.

Pertanto, la Ditta aggiudicataria si obbliga a garantire la prestazione del servizio oggetto del presente capitolato indipendentemente dalle giornate di svolgimento del medesimo.

Nei giorni di rientro pomeridiano delle scuole la distribuzione dei pasti avverrà con i seguenti orari:

- scuola dell'infanzia: ore 11.50 (primo turno) e 12.30 (secondo turno)
- scuola primaria e secondaria di 1° grado: ore 13.00.

Nelle scuole i pasti verranno erogati dal lunedì al venerdì. Le giornate e gli orari potranno subire variazioni su disposizione delle autorità scolastiche competenti o a causa di eventi imprevedibili / emergenziali.

La Ditta aggiudicataria è pertanto tenuta ad adeguare l'organizzazione complessiva del servizio in funzione dell'espletamento di più turni consecutivi di consumazione dei pasti.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base degli utenti iscritti al servizio e delle relative prenotazioni giornaliere presentate dagli alunni tramite la scuola.

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 alla Ditta aggiudicataria a cura dell'A.C. e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario scolastico, o in caso di chiusura anticipata del servizio di ristorazione, l'A.C. si impegna a comunicare tempestivamente alla Ditta aggiudicataria la variazione stessa.

Nell'ambito del servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti "al sacco" in sostituzione della merenda o del pranzo in occasione di gite fuori sede.

ART. 7

IMPORTO A BASE D'APPALTO

L'importo unitario del pasto fissato a base d'asta viene determinato in € 6,86.

L'importo sopra riportato è comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, ivi comprese le spese generali e l'utile d'impresa.

Resta inteso che il corrispettivo spettante alla Ditta aggiudicataria sarà liquidato in funzione del servizio effettivamente reso, avuto riguardo al numero di pasti effettivamente forniti e distribuiti agli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

Stante il numero presunto dei pasti da erogare di cui all'articolo precedente, il valore complessivo

presunto dell'appalto per l'intera sua durata (anni scolastici 2022-2023/2023-2024/2024-2025) viene determinato in € 905.520,00. (di cui € 1.920,00.- per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso e al netto di I.V.A.).

Il costo orario per i servizi di mensa assistita, pre e post accoglienza e riposo pomeridiano a base d'asta viene determinato in € 18,00.- per un numero presunto di ore 35 a settimana per un totale di € 71.820,00.- (al netto di I.V.A.).

Il valore presunto complessivo dell'appalto è pertanto pari a € 979.260,00.- di cui € 1.920,00.- per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (al netto di I.V.A.).

ART. 8

REVISIONE PREZZI

Per i primi 12 mesi il prezzo pattuito rimarrà invariato.

A partire dal secondo anno di vigenza contrattuale la ditta affidataria ha facoltà di richiedere una revisione del prezzo ai sensi di quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. a) del D.lgs. n.50/2016.

Ai fini di eventuali richieste di adeguamento al costo della vita, si specifica che esso potrà essere concesso secondo i parametri indicati dall'ISTAT che verranno desunti dal bollettino mensile di statistica ISTAT del mese di settembre di ogni anno e, in particolare, dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati.

Poiché il prezzo offerto dall'operatore economico deve tenere conto del costo dei diversi elementi necessari all'attività di impresa (costi organizzativi, costi per materiali e attrezzature, costi per il personale, ecc.) e delle sue eventuali supponibili variazioni, non potranno essere accolte richieste di revisione basate su fattori prevedibili già all'atto della presentazione dell'offerta (si cita, a solo scopo esemplificativo, la sottoscrizione in corso di vigenza dell'affidamento di nuovi contratti di lavoro nazionali o locali per il personale dipendente).

ART. 9

GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE

Alla Ditta aggiudicataria verranno consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica (come da inventario dell'A.C.), che la Ditta aggiudicataria assume in uso ai soli fini inerenti al presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro eventuale sostituzione e/o integrazione.

Restano a carico della Ditta aggiudicataria:

- la manutenzione ordinaria di lavastoviglie e la fornitura e manutenzione di armadi contenitori, nella quantità e tipologia necessarie alla perfetta esecuzione del servizio in relazione al numero di utenti e all'articolazione degli orari di erogazione dello stesso;
- la riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale e le relative spese;
- le necessarie opere igieniche di disinfezione dei locali adibiti a porzionatura, lavaggio e distribuzione, con la periodicità indicata dall'Azienda sanitaria universitaria Friuli Centrale (ASU FC);
- la fornitura, in caso di necessità, di tutte le stoviglie necessarie per lo svolgimento del servizio (es. piatti in ceramica piani, fondi e per frutta, coppette e bicchieri in vetro infrangibile, posate di metallo) e di tutte le minute attrezzature necessarie alla porzionatura e al servizio (es.: pinze per la distribuzione, forchettoni, palette, coltelli, dosatori di pepe e sale, olio extravergine, aceto di mele, ecc.). Tali beni dovranno essere costantemente presenti in mensa in relazione al numero di utenti;
- la fornitura del tovagliato a perdere (tovaglioli di carta, carta da cucina, ecc.);
- la fornitura del materiale di pulizia (detersivi e attrezzature);
- la fornitura di un mezzo per il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla sala refezione della scuola secondaria di 1°;

- la segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'A.C.;
- la predisposizione e l'aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'A.C. o della scuola.

Tutte le attrezzature e gli arredi a qualsiasi titolo acquistati dovranno garantire il rispetto dei CAM.

ART. 10

OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, la Ditta aggiudicataria del presente servizio assume ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente CSA la qualità di “impresa alimentare” come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 (“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”).

È posta a carico della Ditta aggiudicataria l'individuazione dell' “operatore del settore alimentare” come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 (“la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”) che sarà tenuto relativamente al servizio di cui al presente CSA e con riferimento alla mensa scolastica ove viene svolto tale servizio, all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità.

L'A.C. 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 della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune di Remanzacco per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta aggiudicataria, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dall'A.C. per effetto delle violazioni di cui sopra.

La Ditta è tenuta ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento 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;
- dal regolamento (UE) 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti comunitari modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'A.C., a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (es. documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti messa in atto, documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP predisposte, attuate e mantenute, documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi al fine della verifica del rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 e relativi risultati). Tutta la documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione dell'autorità pubblica di controllo nella mensa servita.

Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e che potrebbero presentare un impatto sulle modalità di erogazione del servizio dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'A.C..

ART. 11

PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure d'analisi.

La Ditta aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per pervenire ad eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti.

La Ditta aggiudicataria deve curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione.

L'A.C. potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici, nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

ART. 12

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16.05.1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche, dal personale Ata (art.21 del C.C.L.N. 2007), nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

Ai sensi della deliberazione giunta n. 82 del 2 maggio 2012, esecutiva, il personale docente e ATA potrà usufruire del pasto fino ad un importo massimo di Euro 2,80.-, salvo successive ed eventuali modificazioni (si precisa che il personale citato consuma a settimane alterne un primo e una verdura o un secondo e una verdura. Qualora il menù preveda il piatto unico questo viene consumato interamente).

Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno sostenere interamente il costo, senza alcun onere per l'A.C.

L'A.C. potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, (preparazione di pasti o rinfreschi in occasione di eventi, cerimonie organizzate o richieste dall'amministrazione comunale) concordando di volta in volta i relativi numeri e costi.

ART. 13

ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'A.C. provvederà:

- garantire alla ditta, per tutta la durata del contratto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara, secondo le modalità riportate nell'art. 7 del presente Capitolato;
- aggiornare, nel corso di validità del contratto, i dati relativi alle mense da rifornire e dare ulteriori informazioni e notizie necessarie alla ditta per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito, ad esempio, agli iscritti al servizio, alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menu ecc.);
- a sostenere i costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso la mensa;
- alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature di proprietà in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento a normative igienico-sanitarie;

- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta aggiudicataria, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- a comunicare alla Ditta aggiudicataria le notizie relative ai locali da adibire all'espletamento del servizio in occasione del sopralluogo di cui all'art 14;
- a mettere a disposizione i locali, gli arredi, nonché quanto serve al funzionamento del servizio (tavoli, sedie, ecc.), fatto salvo quanto previsto dall'art. 9 relativamente ad arredi, apparecchiature ed attrezzature di mensa, stoviglie ed ulteriori beni e materiali posti in carico della Ditta;
- a fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare;
- 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.);
- a gestire il controllo rette e la comunicazione con le famiglie sugli importi da versare;
- a gestire le iscrizioni al servizio mensa, Mensa Assistita e Pre e Post accoglienza.

L'A.C. comunicherà alla Ditta aggiudicataria il calendario (luogo, giorno e ora) in cui dovrà trovarsi per lo svolgimento del sopralluogo di cui all'art. 14.

Nel corso dell'anno scolastico l'A.C. chiederà la convocazione dell'Associazione genitori con invito a partecipare esteso alla Ditta appaltatrice e all'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio per valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

ART 14

ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta aggiudicataria, entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, provvede a:

- comunicare all'A.C. il nominativo del coordinatore del servizio di cui all'art. 21;
- trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio, accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio, unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta e ai corsi di formazione frequentati da ciascuno degli operatori utilizzati nella mensa scolastica, una dichiarazione firmata dal legale rappresentante della Ditta aggiudicataria attestante il possesso da parte di tutti gli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente CSA.

La Ditta aggiudicataria provvede inoltre:

- all'immediata sostituzione del personale assente (anche quello comunale) e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
- all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori per motivi diversi da quelli di cui al punto precedente, e alla trasmissione per gli stessi della relativa documentazione prevista.

L'A.C. si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni e delle schede prodotte e di applicare, in caso di non veridicità degli stessi, le sanzioni previste dalla legge.

La dichiarazione e le schede devono essere reiterate con riferimento agli eventuali sostituti impiegati nel corso del servizio, e dovranno pervenire entro tre giorni dalla sostituzione stessa.

Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria è tenuta:

- ad eseguire il sopralluogo nella mensa scolastica in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in essa presente;

- a depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dall'A.C.) una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla Ditta aggiudicataria di cui all'art. 24;
- a stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 15;
- a costituire idonea cauzione definitiva di cui all'art. 103 del Codice degli Appalti;
- a presentare la relazione sull'organizzazione del servizio relativo allo svolgimento delle prestazioni ed attività di cui all'art. 37.

Durante lo svolgimento del servizio, la Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente capitolato e relativi allegati ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza della Ditta aggiudicataria, anche se prevista solo implicitamente dal presente CSA.

ART. 15

DANNI, RESPONSABILITÀ E POLIZZE ASSICURATIVE

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'A.C., agli utenti del servizio, a terzi e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione dei lavori, nonché danni durante le operazioni di carico/scarico/movimentazione. La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto dei lavori, di proprietà e/o in uso e/o in comodato al Comune. In particolare la Ditta aggiudicataria si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi distribuite e/o somministrate tramite la mensa scolastica del Comune di Remanzacco, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima della conclusione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa fra i terzi anche l'A.C., con massimale non inferiore a € 3.500.000,00.- per sinistro, con il limite di € 3.500.000,00.- per persona e di € 3.500.000,00.- per danni a cose, di validità non inferiore alla durata del servizio.

Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre stipulare anche una polizza responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali non inferiori a € 3.500.000,00.- per sinistro con il limite di € 3.500.000,00.- per persona.

In alternativa alle specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal precedente comma del presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili.

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale delle polizze assicurative specifiche o della appendice di polizza (o della dichiarazione) dovrà essere consegnata all'A.C. prima della stipula del contratto e comunque non oltre il settimo giorno successivo all'inizio del servizio.

ART. 16

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà dare preavviso all'A.C., mediante comunicazione via fax o via PEC con anticipo di almeno 48 ore, nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

In caso di mancato o ritardato preavviso, l'A.C. applicherà la penale prevista all'art.39.

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.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta aggiudicataria come dell'A.C., che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In ogni caso la Ditta aggiudicataria non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

In caso di sciopero del personale scolastico (non dipendente dal Comune) effettuato con modalità tali da non consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. si impegna a dare preavviso alla Ditta aggiudicataria con il massimo anticipo possibile.

ART. 17

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATARICE

Qualora la Ditta aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'A.C.

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.

Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART. 18

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

L'A.C. vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite a cura del personale dipendente dal Comune ovvero a cura di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Remanzacco, 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 presente capitolato e mediante i genitori componenti l'Associazione genitori scuole di Remanzacco.

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

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- *controllo tecnico-ispettivo* svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti rispetto a quanto previsto dal presente capitolato 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, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, 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 igienicosanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alla mensa 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 e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;

In particolare con riferimento alla verifica del rispetto dei CAM:

Requisiti degli alimenti:

Si richiama quanto già disciplinato all'articolo 25 del presente Capitolato.

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA):

L'A.C. 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 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Tovaglie, tovaglioli:

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica sul tovagliato attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure:

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica sui prodotti per la pulizia attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari; ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025;

- *controllo igienico-sanitario* svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla ditta;
- *controllo sull'andamento complessivo del servizio* da parte dei componenti dell'Associazione genitori; detti rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc. e, in generale sull'andamento complessivo del servizio. In ogni caso i componenti dell'Associazione genitori sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli all'Ufficio Istruzione del Comune di Remanzacco che si occupa del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni alla Ditta aggiudicataria per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla Ditta aggiudicataria solo ed esclusivamente dall'A.C.

ART. 19

PERSONALE

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della ditta aggiudicataria n. 1 dipendente comunale di seguito specificato:

- n. 1 aiuto cucina addetta pulizie cat. A cat. protetta part time 18 ore a settimana in servizio presso la mensa.

La dipendente presterà la sua attività lavorativa a favore dell'aggiudicatario ma rimarrà alle dipendenze del Comune di Remanzacco che le garantirà il trattamento economico e giuridico previsto dal vigente CCRL e le mansioni attribuite dai rispettivi contratti individuali di lavoro.

Il trattamento economico del personale dipendente comunale messo a disposizione della ditta aggiudicataria ed impiegato presso il centro di cottura pasti sarà garantito ed erogato dall'Amministrazione comunale.

Eventuali provvedimenti disciplinari potranno essere adottati solo ed esclusivamente dai competenti uffici comunali.

Anche la concessione di ferie e permessi spetta al Comune di Remanzacco.

Tutto il resto del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta aggiudicataria. Per l'espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria si avvarrà di tutti gli operatori che si renderanno necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste dal presente capitolato per un numero di ore adeguate a garantire l'ottimizzazione del servizio (attualmente vengono adibite al servizio n. 10 persone per un totale di 213,50 ore a settimana). Per i servizi di pre e post accoglienza, mensa assistita e riposo pomeridiano vengono richieste ulteriori 35 ore a settimana.

Per tutto il servizio nelle scuole, il monte ore deve essere conforme a quanto previsto nelle "Linee guida del Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica" (tabella 7 "Monte ore per pasti prodotti giornalmente" di pagina 30).

Il servizio dovrà essere espletato da operatori qualificati e ritenuti idonei a svolgere i compiti loro assegnati. Il personale destinato alla mensa dovrà vantare una adeguata esperienza professionale pregressa in servizi di ristorazione collettiva.

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'Amministrazione.

Il personale che opererà nella mensa dovrà tenere costantemente in perfette condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la divisa da lavoro (camice e copricapo fornito dalla ditta).

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, compreso il personale comunale, nonché di quello ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio nella mensa.

La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione all'A.C., fornendo la documentazione precisata nell'art. 14.

La figura professionale del **capo cuoco e/o cuoco** deve essere in possesso:

- di diploma professionale ed esperienza documentabile almeno biennale, anche non continuativa, in posizione analoga presso servizi di ristorazione scolastica o servizi di mensa di comunità infantili;

OPPURE in alternativa,

- di diploma di scuola secondaria di primo grado (o assolvimento obbligo scolastico) ed esperienza documentabile almeno triennale, anche non continuativa, in posizione analoga presso servizi di ristorazione scolastica o servizi di mensa di comunità infantili.

Il Fornitore assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale opportunamente qualificata, in possesso di specifico titolo di studio alla quale affidare, in particolare:

- a) la predisposizione dei menu stagionali;
- b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione, nonché quelle richieste dalla famiglia per motivi etico-religiosi;
- c) la supervisione nella preparazione delle medesime, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
- d) la partecipazione a riunioni informative organizzate dalla Amministrazione contraente.

Ferma restando l'autonomia organizzativa del Fornitore, dovranno essere, inoltre, previste, oltre al Responsabile del Servizio, al personale impiegato nel ricevimento delle merci, nella produzione, nel

confezionamento e nel trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, sporzionamento, pulizia, manutenzioni, ecc.), ulteriori figure professionali che garantiscano la responsabilità sul piano igienico-sanitario e il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo da parte delle Amministrazioni contraenti.

Entro 15 giorni dall'avvio del servizio e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la Ditta dovrà fornire all'Amministrazione contraente **l'elenco nominativo di tutto il personale individuato per l'espletamento del servizio**, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale contrattualizzato, descrizione della turnistica settimanale e tipo di rapporto contrattuale. La Ditta dovrà, altresì, trasmettere il curriculum vitae del Responsabile del servizio, del capo cuoco e/o cuoco e del dietista o dell'altro personale con competenze specifiche individuato a norma di legge, da cui desumere il titolo di studio e le esperienze professionali.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione.

Prima dell'avvio del servizio, per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, la Ditta dovrà, altresì, trasmettere **il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis** "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro", del D.lgs. 4 marzo 2014 n. 39 di ciascuno di essi. Ai sensi del comma 2 dell'art. 25-bis del D.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, in caso di mancato adempimento in ordine alla richiesta del certificato penale di cui al comma 1 del medesimo articolo, il datore di lavoro è soggetto a **sanzione amministrativa pecuniaria** i cui importi sono riportati al medesimo comma 2 dell'art. 25-bis.

ART. 20

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, la Ditta deve far partecipare a sue spese tutto il personale impiegato nell'espletamento dei servizi alle attività di aggiornamento professionale, da attuarsi annualmente, che assicurino la formazione permanente dello stesso in relazione alle esigenze del servizio, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta presentata in sede di gara.

La formazione dovrà comunque includere un modulo formativo sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergeni citati nel Reg. UE 1169/2011.

Entro il 31 ottobre di ogni anno dovranno essere trasmessi alle Amministrazioni contraenti i Piani di Formazione e Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio.

Tali Piani conterranno le modalità, la tempistica (con il numero di ore previste), gli argomenti trattati, la qualifica e il numero di personale coinvolto e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale, in coerenza con quanto dichiarato in sede di gara.

Le attività di formazione e aggiornamento devono essere svolte in modo da non interferire con gli orari di erogazione del servizio oggetto del contratto, ma in orario di lavoro del personale, con oneri a carico della Ditta.

Gli oneri relativi all'organizzazione dei programmi di formazione e aggiornamento del personale coinvolto sono, altresì, a carico della Ditta.

A richiesta dell'A.C., senza oneri aggiuntivi per la stessa, la Ditta dovrà garantire a eventuale personale dipendente del Comune impiegato nel servizio la partecipazione alla medesima formazione cui partecipa il personale alle dipendenze della Ditta, al fine di garantire la necessaria integrazione e coerenza nel funzionamento complessivo del servizio.

Entro 15 giorni dall'avvio del servizio, con comunicazione all'A.C., che può presenziare, la Ditta deve garantire lo svolgimento di un incontro formativo di due ore allo scopo di informare dettagliatamente il personale su quanto previsto nel presente Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica presentata al fine di

adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti ed integrati con l'offerta tecnica.\

La formazione deve rispondere in modo puntuale alle esigenze di ogni figura professionale.

La Ditta ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali.

La Ditta rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con l'A.C., comuni ad insegnanti, referenti del Comune 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, ai progetti di solidarietà, contrasto allo spreco ed educazione alimentare, ecc.

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nella mensa riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti dell'Associazione genitori) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc.).

Entro il 30 giugno di ogni anno la Ditta dovrà trasmettere all'A.C. una breve relazione, comprensiva dell'elenco dei corsi effettuati, delle presenze degli operatori con relativo profilo e numero di ore svolte.

Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio ai sensi del D.M. 10.03.2020:

Oltre a garantire in costanza di contratto la formazione sopra descritta, la Ditta impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici previsti dal CAM, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio la Ditta deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 21

COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati dalla Ditta aggiudicataria ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'A.C. entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'A.C. avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria del servizio.

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal CSA a carico della Ditta;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'A.C. e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti dell'Associazione genitori)

comunque interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica, promuovendone l'adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione.

Il coordinatore responsabile del servizio (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile dall'A.C. durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio.

ART. 22

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La Ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e secondo il proprio documento di autocontrollo, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 81/2008.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta aggiudicataria e il nome e cognome del dipendente come previsto dall'art. 26 c. 8 del D.Lgs. 81/2008.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

L'autorità presso la quale i concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro è l'Azienda Sanitaria universitaria Friuli Centrale – Dipartimento di Prevenzione.

I concorrenti dovranno tenere conto nella redazione dell'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro, conformi allo specifico documento di valutazione dei rischi della Ditta appaltatrice.

ART. 23

OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato, fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'A.C. sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

La Ditta aggiudicataria si obbliga in particolare:

- ad assorbire e utilizzare prioritariamente i lavoratori che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente;
- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; la Ditta aggiudicataria, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, la Ditta aggiudicataria dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

La Ditta aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

La Ditta aggiudicataria solleva l'A.C. da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal

personale impiegato nel servizio.

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per l'A.C. in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'A.C. di ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 53.

ART. 24

OSSERVANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA

È fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro, di prevenzione infortuni, igiene del lavoro, ed in particolare quanto disposto dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., effettuando la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività e adottando le misure di prevenzione e protezione contro i rischi stessi, rendendone edotti i lavoratori.

La Ditta è tenuta a trasmettere all'A.C., **almeno 20 giorni prima dell'avvio del servizio**, il **Documento di valutazione dei rischi** relativo alle attività svolte nell'ambito del servizio oggetto del presente Capitolato, che dovrà essere sottoposto al parere dell'organo comunale competente in materia al fine del necessario coordinamento con il Documento di valutazione dei rischi dell'A.C.

Tale Documento deve contenere almeno l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività per i lavoratori e per gli utenti e il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, nonché il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza (Piano di emergenza e di evacuazione in caso di incendio o altre calamità) e l'indicazione del preposto alla sicurezza, degli addetti alla gestione delle emergenze e al primo soccorso.

Il personale addetto alla gestione delle emergenze e al primo soccorso, che dovrà essere presente in numero adeguato durante lo svolgimento del servizio, dovrà essere adeguatamente e periodicamente formato in merito alle attività che sarà chiamato a svolgere in caso di emergenza secondo i programmi previsti nel D.M. 10/03/1998 in funzione del rischio specifico dell'attività. La Ditta è tenuta a trasmettere all'A.C. copia degli attestati di frequenza del personale ai predetti corsi di formazione e i relativi aggiornamenti.

La Ditta è altresì tenuta, **entro il termine di cui al comma 2**, a comunicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione.

Sarà onere della Ditta la redazione e l'aggiornamento del Piano di emergenza e di evacuazione e degli schemi sinottici con l'indicazione del responsabile dell'attività e del personale addetto alle emergenze e al primo soccorso.

La Ditta, in ottemperanza alle disposizioni del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., deve provvedere affinché il personale che eseguirà il servizio di cui al presente Capitolato tecnico, abbia ricevuto un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle relative attività, anche con riferimento ai luoghi di lavoro in cui opera, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente, sui disturbi e rischi che la propria attività può causare ai dipendenti dell'A.C. e sui modi per eliminare tali negative influenze.

L'A.C., attraverso persona idonea deve fornire preventivamente alla Ditta dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'area in cui è destinato ad operare ed in relazione all'attività oggetto del presente appalto, ciò per consentire alla Ditta l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione all'attività da svolgere.

La Ditta si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 25

CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti minimi obbligatori contenuti nei “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (di seguito “CAM”) di cui al D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 - **Allegato C4**), alle Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica per quanto concerne le scuole e i centri estivi (**Allegato C5**), nonché alle disposizioni normative vigenti e alle condizioni migliorative proposte dalla Ditta in sede di gara.

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche merceologiche di cui alla Lista merceologica (**Allegato C6**), nonché all’offerta tecnica se migliorativa.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all’origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

I menu promuovono l’utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.

Le verifiche del rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei CAM e nell’offerta tecnica della Ditta, qualora migliorativa, si realizzano su base documentale ed in situ.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti dell’A.C. o il CIG rilasciato dall’ANAC.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell’esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Nella preparazione dei pasti devono essere, inoltre, utilizzati prodotti conformi alle tipologie previste dalla Legge Regionale 8 agosto 2000, n. 15, e successive modifiche ed integrazioni, dal Regolamento di esecuzione approvato con D.P.Reg. n. 0417/Pres. del 23.11.2000, come modificato con D.P.Reg. n. 0427/Pres. del 01.12.2003, in conformità a quanto disposto dal successivo art. 26.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di elevato standard di qualità merceologica ed organolettica, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

In tutti i plessi viene normalmente consumata l’acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al D.lgs. 02.02.2001, n. 3, fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso in cui risulti impossibile utilizzare l’acqua di rete o microfiltrata (ad esempio, in caso di rottura di impianti di distribuzione dell’acqua, sia esterni che interni ai centri cottura/centri refezionali, che determini la non potabilità dell’acqua, accertata dagli enti competenti), l’impresa aggiudicataria dovrà fornire acqua oligominerale naturale in brocche di plastica dura o in bottiglie PET, senza alcun onere aggiuntivo per l’A.C.

All’avvio dell’anno scolastico la ditta deve presentare l’elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche, % in peso e preventivo di spesa ed ogni altro elemento utile all’identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.

Deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, prodotti tipici e tradizionali e con marchio AQUA o provenienti da fattoria sociale o da commercio equo e solidale vengono utilizzati nell'arco delle 4 / 8 settimane di menu, predisponendo un menu "parlante" ovvero che indichi le materie prime o pietanze qualificate utilizzate (es. pasta BIO o Montasio DOP), tenuta in debita considerazione l'offerta tecnica migliorativa.

Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste dal Capitolato tecnico, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, la Ditta deve inoltre garantire all'A.C., su richiesta, la trasmissione telematica della reportistica inerente il carico/scarico delle derrate, comprensiva di descrizione merceologica, fornitore, quantità e spesa, contenente tutte le informazioni necessarie al fine di dimostrare il rispetto di quanto offerto, ferme restando le modalità descritte di verifica documentale ed in situ dei CAM.

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità e scelta e almeno per l'80% provenienti da **produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche** regolate dalla normativa dell'Unione Europea Regolamento CE n. 834/2007.

La percentuale dell'**80 per cento è calcolata sul totale della spesa** dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti (in aggiunta a quelli già previsti dai CAM):

- ortaggi (di stagione)
- legumi (di stagione)
- frutta (di stagione)
- derivati del latte
- gelato
- aceto di mele
- carne rossa e bianca

Per la fornitura del pesce è richiesta una percentuale di almeno il 30% di produzione biologica, e pertanto almeno una volta al mese dev'essere fornito l'hamburger di trota biologico di produzione FVG.

ART. 26

ACCESSO AI CONTRIBUTI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE

Poiché è volontà dell'Amministrazione comunale accedere alle eventuali contribuzioni concesse in materia di ristorazione scolastica, al fine di qualificare il servizio come mensa scolastica biologica, l'aggiudicatario deve rispettare quanto previsto dall'allegato 1 del Decreto Interministeriale del 18 dicembre 2017 n. 14771 "Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica biologica" e nello specifico:

- a. 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: 70%;
- b. uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
- c. prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 30%.

Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

L'aggiudicatario deve attenersi alle ulteriori disposizioni contenute all'allegato 1 sopracitato relative alle norme di preparazione dei piatti e ai criteri di separazione e si impegna a comunicare tutti i dati richiesti dall'Ente entro le tempistiche richieste.

La Regione Friuli Venezia Giulia - nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini - con la Legge Regionale n. 15/2000 nel testo modificato dalla successiva L.R. n. 2 del 6 febbraio 2018, il Regolamento di esecuzione approvato D.P.Reg. n. 417 del 3.11.2000 e successivo D.P.Reg. n. 427 del 01.12.2003, ha 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.

Per ottenere i contributi, nella preparazione dei pasti deve essere utilizzata almeno una delle tipologie di prodotti previste dalle sopracitate leggi in percentuale superiore alla misura stabilita dalla Giunta Regionale e comunque non inferiore al 50% rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per la medesima scuola:

- a. produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/91;
- b. prodotti agroalimentari tradizionali di cui all' articolo 12 della legge regionale 22 novembre 2000, n. 21 (Disciplina per il contrassegno dei prodotti agricoli del Friuli-Venezia Giulia non modificati geneticamente, per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la realizzazione delle *Strade del vino*), inseriti nell'Elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all' articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173);
- c. prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, il cui ambito geografico di produzione è compreso, anche in parte, nel territorio regionale;
- d. prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);
- 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 legge regionale 6 febbraio 2018, n. 2.

La Ditta deve produrre all'A.C., 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 da contratto e del costo complessivo per la fornitura dei prodotti elencati dal punto a) al punto e) del presente articolo. 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 la medesima scuola.

Dai dati deve risultare evidente con facilità anche il raggiungimento della fornitura del 20% dei prodotti di cui all'art. 2 della LR 15/2020, che siano forniti secondo le previsioni dell'art. 2 della legge regionale 17 febbraio 2010, n. 4 (prodotti provenienti da aziende con sede operativa o unità tecnica in Regione FVG) in base a quanto dichiarato in offerta tecnica.

La Ditta si impegna inoltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'Amministrazione contraente, nei tempi che verranno successivamente indicati.

Nel caso di mancata ottemperanza o di mancato trasferimento delle informazioni con la tempistica richiesta, la Ditta sarà ritenuta responsabile per gli eventuali mancati introiti da contributi regionali e dovrà corrispondere le somme non introitate dal Comune.

ART. 27

RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

L'approvvigionamento delle derrate dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo – qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte

agli impegni assunti.

La Ditta deve attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme ISO in materia.

Le derrate alimentari utilizzate devono essere prodotte, confezionate ed etichettate secondo le vigenti normative sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

A tal fine la Ditta 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.

Deve essere, altresì, individuato un **Responsabile del sistema di rintracciabilità**, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo.

La Ditta deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C., in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale 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 o offerta in sede di gara.

ART. 28

REPERIBILITÀ DEI PRODOTTI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, o di cui alla LR 15/2000, articolo 2, lettere da b) a e), la Ditta dovrà procedere, previa richiesta all'A.C., alla sostituzione dei prodotti irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- a. irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio;
- b. indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- c. conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo (casistica rinvenibile solo nell'irreperibilità del biologico);
- d. impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

I prodotti temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti di pari qualità, valore nutrizionale, merceologico ed economico o con prodotti che rispettano la Lista merceologica di cui all'Allegato C6 al presente Capitolato. Qualora nessuna delle suddette categorie risulti disponibile, e non sia possibile nemmeno effettuare una compensazione con tipologie di prodotti simili, la sostituzione potrà avvenire con prodotti convenzionali, provvedendo comunque a garantire il rispetto delle percentuali previste nel Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica su base trimestrale da documentare all'A.C. È comunque fatta salva la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare le verifiche dell'effettiva irreperibilità sul mercato dei prodotti oggetto di deroga.

ART. 29

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto d'appalto consiste nelle seguenti attività principali:

- approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime necessarie alla produzione dei pasti;
- cottura e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura;
- preparazione di diete speciali per singolo utente (il pasto deve essere confezionato in contenitori singoli monouso con adeguata etichettatura); trasporto di tutti i pasti dal centro di cottura fino all'interno delle sale di refezione;
- porzionatura e distribuzione dei pasti (ai tavoli o con modalità "self-service"), secondo specifiche intese con le rispettive istituzioni scolastiche, per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione è attivato; in caso di adozione della modalità "self-service" sarà a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei necessari vassoi;
- riassetto completo dei locali di refezione, porzionatura e lavaggio;
- lavaggio e riordino delle stoviglie e di tutte le attrezzature per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione è attivato;
- raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione è attivato;
- pulizia dei locali utilizzati per il servizio di pre e post accoglienza.

Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.).

Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari la Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente (patate, banane, ecc).

Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative previste.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle riportate nell'allegato C7 del presente CSA, formulate al crudo ed al netto degli scarti.

La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità e conformità biologica dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta aggiudicataria o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente CSA e dai suoi allegati;
- 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 dei pasti alla mensa scolastica);
- 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 Ditta aggiudicataria;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

ART. 30

RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del “tutto avanti”, al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche di cui alla Lista merceologica Allegato C6 al presente Capitolato, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura “prodotto non conforme”, in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del “tutto avanti”. In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

ART. 31

MENÙ

Nell'ambito delle indicazioni fornite dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica, l'A.C. e la Ditta concorderà schemi di menù stagionali per le scuole **articolati su 4 / 8 settimane**, che tengano conto della stagionalità dei prodotti, delle frequenze dei rientri e dei progetti di educazione alimentare, in coerenza con quanto offerto in sede di gara. I menù dovranno essere opportunamente validati dall'Azienda sanitaria competente **entro 15 giorni dall'inizio dell'anno scolastico**.

Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono quelle presenti nell'allegato C7.

Con particolare riferimento ai prodotti di cui all'articolo 2 della LR 15/2020, che siano forniti secondo le previsioni dell'articolo 2 della LR 4/2010, le grammature possono essere derogate purché proporzionate alle esigenze del target di utenza di riferimento (ad esempio, la grammatura riferita alla frutta deve essere considerata come porzione di riferimento, non con carattere vincolante).

In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua la Ditta dovrà proporre menu particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'A.C.

Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o di un “menù tipico locale” o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti

alcun ulteriore onere per l'A.C.

In occasione dell'erogazione di tali menù la Ditta dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale un menù il più simile possibile a quello standard ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.

In caso di gite, dovrà essere fornito il cestino composto da: 2 panini (con formaggio "latteria" o Montasio e con prosciutto cotto alta qualità) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato e acqua. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti.

In caso di gite, il numero di bambini partecipanti verrà comunicato al momento della richiesta. Qualora la gita venisse disdetta con comunicazione alla Ditta con un preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menù giornaliero potrà essere sostituito con un menù semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti nelle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica", e consumato nella sede scolastica. L'eventuale disdetta della gita potrà avvenire anche al mattino stesso (entro le ore 9.30). In tal caso i bambini consumeranno il pranzo al sacco nel refettorio.

ART. 32

PRENOTAZIONE PASTI

Il personale incaricato dalla scuola comunicherà giornalmente, entro le ore 09.15, al responsabile designato dalla Ditta aggiudicataria, il numero dei pasti in base alle presenze rilevate riferite agli alunni/studenti, ai docenti ed al personale A.T.A.; nel contempo verranno precisate le preparazioni normali, le eventuali diete giornaliere e le diete speciali.

ART. 33

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Responsabile indicato dalla Ditta aggiudicataria come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo previsto dal menù del giorno, nonché del pasto sostitutivo del menù base.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la natura del contenuto, la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 2/4°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. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 34

DIETE SPECIALI

La Ditta garantisce la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, come indicato nelle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica", senza aggravii d'onori per l'A.C., previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie, ecc.), rilasciata secondo le indicazioni delle suindicate Linee guida. Analogamente la Ditta si impegna anche a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze culturali o religiose.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- soggetti affetti da celiachia o intolleranti al glutine.

Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, la Ditta dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché alle Linee Guida sopracitate.

In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo la Ditta provvederà ad effettuare specifiche sessioni, opportunamente documentate e verificabili, di formazione e addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di eliminare i rischi di potenziali contaminazioni.

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti. All'A.C. dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la Ditta è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione e assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con l'A.C. tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

La Ditta dovrà presentare all'A.C., anche rendendola disponibile tramite sistema informativo, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti. Tale lista dovrà essere aggiornata ad ogni inserimento di nuove pietanze e revisionata con cadenza trimestrale.

I pasti per le diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi riportanti le seguenti indicazioni: destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinato e la tipologia della dieta.

Il menù e le diete speciali devono essere elaborati e visionati da dietista o altro personale della Ditta opportunamente qualificato, in possesso di specifico titolo di studio.

Il personale addetto alla distribuzione deve verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli alunni/adulti interessati. A tal fine dovrà operarsi un'attività di coordinamento attraverso il Manuale di Autocontrollo in cui deve essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.

La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico della Ditta che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".

La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico, ecc.) sarà trasmessa alla Ditta prima dell'inizio o durante il servizio per ciascun anno scolastico.

In caso di indisposizione temporanea di qualche utente, deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menu del giorno, una dieta leggera, costituita da:

- pasta e riso, asciutti (conditi con olio o salsa di pomodoro) o in brodo vegetale, eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati;
- carne magra o pesce (al vapore, alla piastra, lessato) o ricotta di vacca o legumi lessati (questi ultimi non in caso di enterite);
- verdura (cruda o lessata o stufata), condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone (questo tipo di contorno non va somministrato in caso di enterite);
- frutta fresca di stagione, da non somministrare in casi di enterite; se in risoluzione è consigliata la mela o la pera cotta.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi

Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle “Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica”.

ART. 35

VARIAZIONE DEL MENÙ

È consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare;
- irreperibilità documentata delle materie prime.

La variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa autorizzazione da parte dell'A.C.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari.

La Ditta potrà chiedere, solo in casi del tutto eccezionali, all'A.C. di garantire il servizio con la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o comunque con le modifiche necessarie al pasto previsto dal menù, la cui composizione dovrà comunque rispettare le indicazioni del fabbisogno nutrizionale previsto.

Inoltre, l'A.C. potrà richiedere o la Ditta potrà proporre di variare le preparazioni componenti il menù in caso di costante, documentato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, nel rispetto dei principi dei CAM e delle azioni correttive ivi previste a seguito delle rilevazioni delle motivazioni di eventuali eccedenze alimentari. In tal caso la Ditta adotta la variazione concordata con l'A.C., purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'Azienda sanitaria competente, senza nulla pretendere.

ART. 36

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

ART. 37

PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno rispettare le caratteristiche riportate all'art. 25 ed elencati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato C6 del presente CSA.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata in modo da non compromettere le proprietà organolettiche dei cibi.

Ogni pasto sarà composto da un “primo”, un “secondo”, verdura, frutta fresca/gelato/dolce e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle allegato al presente capitolato e da quanto

eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

Considerata la dotazione di macchinari dedicati, i dolci, biscotti e il gelato, nei giorni previsti dal menù, dovranno essere preparati esclusivamente nel centro di cottura con materie prime fresche e di prima qualità (pertanto non sono ammessi i citati prodotti preconfezionati).

È vietata qualunque forma di riutilizzo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.

Per ciascuna pietanza prevista dal menù che ha una denominazione generica (es.: pasta alle verdure) o per ciascuna portata prevista dal menù che è possibile identificare con un vasto gruppo di alimenti appartenenti alla medesima tipologia (es.: frutta fresca, verdure di stagione), la Ditta aggiudicataria dovrà introdurre una certa varietà nelle preparazioni provvedendo all'opportuna rotazione dei vari componenti possibili tra quelli previsti dal calendario stagionale (per frutta e verdura) e dalle tabelle merceologiche di riferimento (per gli altri alimenti).

Dovrà essere messo a disposizione dell'A.C. un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù del Comune di Remanzacco contenente: il ricettario, le modalità di preparazione, le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Tecniche di preparazione e cottura

- Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP;
- durante la preparazione dei pasti gli operatori devono verificare che gli alimenti posseggano i requisiti necessari e siano privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico;
- 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;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- è ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 3° C;
- gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati, bolliti e ragù;
- 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;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
- i condimenti devono essere aggiunti a crudo;
- il purè deve essere preparato con patate fresche lessate in giornata (le patate devono essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i vegetali destinati al consumo devono essere lavati attentamente;

- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le verdure da consumare crude devono essere condite al momento della distribuzione;
- la frutta deve essere consegnata perfettamente lavata e a temperatura ambiente;
- l'impiego di sale, comunque iodato, deve essere moderato anche utilizzando erbe aromatiche;
- devono essere privilegiate le tecniche di preparazione e di cottura più idonee a limitare le perdite di nutrienti e a preservare le caratteristiche organolettiche e la qualità nutrizionale degli alimenti (al vapore, al forno, al cartoccio);
- deve essere mantenuta fino a 20 minuti prima della consumazione, una temperatura inferiore a + 10 °C per alimenti deperibili non cucinati da consumarsi freddi e, a partire dal termine della cottura, una temperatura superiore a 65 °C al cuore nei cibi da consumarsi caldi;
- deve essere utilizzato olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere;
- nella cottura deve essere utilizzato brodo vegetale (fatto con verdure fresche di stagione);
- deve essere utilizzato il burro solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il purè di patate, o nei dolci preparati dal cuoco
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore;
- 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.

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. 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.

Non devono essere utilizzati né distribuiti:

- carni al sangue;
- dado da brodo con o senza glutammato;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci ricomposti, preimpanati, prefritti e precotti;

Per ogni pasto, la Ditta dovrà provvedere alla produzione e alla consegna in ciascuna sede di almeno un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (es. piatti che cadono a terra).

ART. 38

CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto dal centro di cottura e consegna dei pasti con mezzi e personale adeguati sino all'interno della mensa scolastica della Scuola Secondaria di I grado dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica, nei tempi previsti.

I pasti verranno confezionati in:

- contenitori multiporzione (gastronorm a norma di legge);
- contenitori monoporzione, etichettati (dati del destinatario) per le diete speciali.

In caso di fornitura dei pasti in multiporzione i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.).

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare; il parmigiano reggiano grattugiato dovrà essere confezionato in buste sigillate originali da gr. 500 e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori adeguati.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti (contenitori termici e gastronorm) dovranno essere a norma e rispettare il D.M. 21.03.1973 e successivi aggiornamenti.

Tutti i contenitori termici e gastronorm utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione.

I contenitori termici non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura che garantisca la sicurezza alimentare, come dovrà essere specificato nel documento di autocontrollo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

La Ditta deve dotare i plessi di almeno n.1 termometro ad infissione ed n. 1 termometro a infrarossi, opportunamente corredati delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali impianti frigoriferi. La temperatura degli alimenti deve essere rilevata dall'addetto della Ditta all'arrivo del pasto e prima della somministrazione dello stesso.

ART. 39

MEZZI E ATTREZZATURE DELLA DITTA

La Ditta aggiudicataria deve risultare perfettamente idonea, organizzata ed attrezzata 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.

Il mezzo adibito al trasporto dei pasti dovrà possedere i requisiti di legge e quelli previsti dai CAM attualmente in vigore 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.

Il suddetto mezzo dovrà essere mantenuto pulito in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.

Prima dell'avvio del servizio dovrà essere prodotta la documentazione comprovante le caratteristiche dei mezzi.

ART. 40

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta aggiudicataria deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione in rapporto al numero degli utenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

ART. 41

ONERI DI DISTRIBUZIONE

Per la distribuzione dei pasti gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- i locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;

- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate “a terra” e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell’apparecchiatura;
- lavare accuratamente le mani, togliere dalle mani anelli e gioielli in generale;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere pulita e decorosa;
- indossare copricapo, il quale dovrà raccogliere completamente la capigliatura;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione:
 - le temperature degli alimenti caldi cotti (durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a 60/65° C al cuore);
 - la temperatura dei prodotti freddi (durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura <10°C al cuore);
- i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, le eventuali 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;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti (per servizio al tavolo);
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l’evaporazione dell’eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell’acqua);
- eseguire la distribuzione dei pasti ai tavoli con scodellamento da pluriporzione mediante i carrelli termici in dotazione (o attrezzature analoghe) o a selfservice dove previsto;
- distribuire i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola 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;
- le pietanze devono essere servite con utensili appropriati;
- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
- il cibo avanzato deve essere gestito ai sensi del successivo art. 48;
- provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, allo sbarazzamento dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, cucine e locali accessori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale, incluso il lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe.

ART. 42

STOVIGLIE E TOVAGLIOLI

È a carico della Ditta il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti.

I pasti devono essere 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), lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.

La Ditta è tenuta a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Solo in caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si potranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, come indicato dal D.M. 10 marzo 2020.

L'A.C. attua le verifiche sui requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti, nonché sulle tovaglie e tovagliette secondo quanto previsto dal DM 10 marzo 2010.

ART. 43

SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SANITARIA

Nel caso di proclamazione di stato di emergenza sanitaria, come ad esempio per il "Covid 19", la Ditta deve essere in grado di adottare le iniziative previste dai protocolli per fronteggiare tale stato di emergenza sanitaria.

La Ditta dovrà garantire l'esecuzione delle stesse attività essenziali e attività connesse in conformità alle norme di riferimento descritte per il servizio ordinario, integrate sulla base delle richieste e delle previsioni normative aggiuntive stabilite in caso di emergenza.

Potrà essere prevista anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione, realizzata in base alle Linee guida regionali/nazionali e secondo tutte le caratteristiche nutrizionali e di igiene previste per il servizio ordinario (ivi comprese le caratteristiche delle derrate), la strutturazione in diversi turni degli accessi al refettorio ovvero l'organizzazione della distribuzione in locali diversi da quelli previsti nella modalità ordinaria di svolgimento del servizio.

In tali situazioni alla Ditta potrà essere chiesto di adottare le seguenti misure:

- integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, anche non presso i refettori ma nelle singole classi o altri ambienti appositamente individuate di concerto con le istituzioni scolastiche e sanitarie, ed eventualmente anche disponibilità di personale per la sorveglianza degli studenti durante la refezione;
- fornitura dei pasti in vassoi monouso biocompostabili;
- fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

ART. 44

OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Le operazioni di pulizia da effettuarsi giornalmente consistono come minimo in:

- riassetto, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- scopatura, lavaggio e successivo risciacquo giornaliero, con prodotti disinfettanti, dei pavimenti dei locali di ristorazione;
- 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 giornaliero, con prodotti disinfettanti, dei pavimenti dei locali di porzionatura e dei locali riservati al personale addetto alla distribuzione (spogliatoi, bagni, ecc) e lavaggio e sanificazione degli arredi dei medesimi locali;
- 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;
- pulizia delle sale da pranzo e delle aree in cui viene effettuata la pre e post accoglienza.

Qualora il servizio si svolgesse su più turni, tra l'uno e l'altro la Ditta dovrà inoltre provvedere, presso i refettori, a:

- sparecchiare e detergere i tavoli, e asportare i residui grossolani dei cibi sui pavimenti;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Le operazioni di pulizia da effettuarsi settimanalmente consistono in:

- lavaggio e disinfezione di tutti i filtri delle cappe;
- lavaggio e disinfezione delle celle frigorifero e magazzino;
- lavaggio e disinfezione dei contenitori per i rifiuti.

Le operazioni di pulizia da effettuarsi ogni quindici giorni consistono in:

- lavaggio e disinfezione delle cappe.

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 della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali della mensa terminale e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme alla legge e comunque non inferiore allo standard minimo.

La Ditta deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio dell'anno scolastico (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei centri cottura, dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi previsti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori, ben chiusi e puliti.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione devono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

La Ditta aggiudicataria è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione della mensa a quanto stabilito dall'A.C. e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

In ogni caso, 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.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, in conformità a quanto disposto dal D.M. 10.03.2020.

La Ditta aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, all'Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta.

Tali prodotti dovranno essere riposti in un apposito armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

La Ditta dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere lavati e 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.).

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvita-

dopo l'impiego.

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

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.

Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, la Ditta si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente

ART. 45

SMALTIMENTO RIFIUTI

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. La Ditta 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. 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 lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci ecc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'A.C. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

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 della Ditta.

La fornitura dei sacchi sarà a cura dell'A.C.

ART. 46

INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La Ditta deve includere nel suo sistema di gestione della sicurezza alimentare un piano di controllo infestanti.

La Ditta dovrà conservare presso il centro cottura e presso il centro refezionale tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.

PROGETTI SPECIFICI

ART. 47

INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

La Ditta, al fine di aumentare la percezione della qualità del servizio, deve garantire, per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso interessato al servizio di ristorazione, almeno due volte all'anno, conformemente a quanto offerto in sede di gara e coordinandosi con le iniziative eventualmente presenti presso le scuole, informazioni agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- specifiche iniziative riguardanti i temi di cui sopra presentate in offerta tecnica.

ART. 48

PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

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.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali **questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno**, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'A.C. (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dai sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'A.C.

Tali rilevazioni, nell'ottica di contribuire alla rilevazione generale della soddisfazione dell'utenza, potranno essere raccolte attraverso l'utilizzo del questionario di "Customer satisfaction survey".

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

1. attivarsi con l'Azienda Sanitaria e i soggetti competenti per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti, e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
2. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, **entro sei mesi dall'avvio del servizio**, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, la Ditta deve condividere con l'A.C. un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, deve assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali, ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc. A tal fine, la Ditta si impegna a concordare con l'A.C. il nominativo dei/l Soggetti/o donatari/o, così come definiti all'art. 1, comma 1, lett. b) della Legge n. 166/2016;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. 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 dall'avvio del servizio, il nominativo

del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Le verifiche verranno eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 49

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La Ditta aggiudicataria provvederà alla fatturazione mensile posticipata delle prestazioni erogate, rispettando la normativa in materia di fatturazione elettronica e split payment. La fattura dovrà essere intestata al Comune di Remanzacco – Piazza Paolo Diacono n. 16 – 33047 Remanzacco, C.F. 80006810305 e P.IVA 00298690306, indicare il periodo di riferimento del servizio, nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice CAB, ABI, CIN, IBAN, numero conto corrente o postale),

Dalle fatture dovrà anche risultare il numero dei pasti forniti nel mese distinti per plesso scolastico e per tipologia di utenza (alunni, insegnanti) e il numero delle ore dei servizi aggiuntivi suddivisi per tipologia di servizio e plesso scolastico.

Ad avvenuto accertamento della regolarità della fattura ricevuta, si procederà alla disposizione della liquidazione, del mandato e del relativo pagamento entro 30 (trenta) giorni dalla data di registrazione al protocollo comunale, previa acquisizione del DURC e a seguito della ritenuta dello 0,50%.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Dai pagamenti saranno detratti eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta aggiudicataria.

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto.

La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'A.C. di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'A.C., dopo aver sentito la Ditta aggiudicataria;
- la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro secondo quanto precisato al precedente art. 13, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata all'A.C. per il mancato rispetto dei termini di cui al presente articolo.

ART. 50

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta aggiudicataria si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13/08/2010 n. 136. Ai sensi dell'art. 3, della medesima legge, si procederà alla risoluzione del contratto in tutti i casi in cui le transazioni con eventuali sub-appaltatori del Fornitore e sub-contraenti a qualsiasi titolo interessate al servizio siano state eseguite senza avvalersi dell'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

ART. 51

PENALI

Ogniquale volta si verificassero inadempienze o irregolarità nell'espletamento della fornitura o nell'adempimento degli oneri posti a carico del soggetto aggiudicatario, tali da non determinare la risoluzione del contratto e che non siano dovute a causa di forza maggiore, l'Amministrazione

comunale invierà alla Ditta aggiudicataria formale contestazione, indicante l'ammontare della penale che si intende applicare, assegnando un congruo tempo per poter presentare eventuali controdeduzioni. Qualora le predette controdeduzioni non siano ritenute idonee, del tutto o in parte, o qualora, a seguito di formali prescrizioni trasmesse alla Ditta alle quali la stessa non si uniformi entro il termine stabilito, l'Amministrazione procederà all'applicazione della penale, eventualmente rideterminata.

L'importo delle penali sarà calcolato in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e non possono superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale. In caso di superamento di tale limite potrà essere disposta la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Le penali potranno essere riscosse anche avvalendosi della garanzia definitiva, che in tal caso dovrà essere reintegrata entro 30 giorni, nel rispetto delle previsioni dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Le penali sono cumulabili tra loro e rimane comunque salvo il diritto del Comune a ottenere il risarcimento degli ulteriori danni subiti. La gravità della deficienza o infrazione verrà valutata in contraddittorio tra i competenti uffici del Comune e il Responsabile della Ditta.

Al fine di garantire un'analisi obiettiva degli eventi e a tutela dell'utenza, la procedura di risoluzione dovrà essere preceduta da un confronto e verifica sulla materia oggetto del contenzioso secondo le seguenti modalità:

- segnalazione trasmessa via PEC dal Comune alla Ditta della contestazione relativa all'inadempienza, precisandone le circostanze, l'irregolarità rilevata, ecc.;
- entro 10 gg. la Ditta dovrà presentare idonee giustificazioni;
- nel caso in cui le giustificazioni non siano ritenute soddisfacenti o nel caso in cui l'appaltatore non ottemperi a quanto contestato, il Comune applicherà la penale e provvederà entro i 15 gg. successivi a comunicare alla Ditta le proprie determinazioni e l'eventuale applicazione della penalità prevista dal presente articolo.

Le suddette penali verranno comunicate mediante emissione di note di addebito da parte dell'Ente e scontate mediante decurtazione del corrispettivo convenuto in sede di pagamento dello stesso.

Nei casi in cui i corrispettivi liquidabili all'appaltatore non fossero sufficienti a coprire l'ammontare delle penali allo stesso applicate a qualsiasi titolo, nonché quello dei danni dallo stesso arrecati, il Comune si rivarrà sul deposito cauzionale definitivo.

ART. 52

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO

Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità (art. 105 D.lgs. 50/2016 e s.m.i.).

ART. 53

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C. C., le seguenti fattispecie:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto totale o parziale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi,

- accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta aggiudicataria, salva ogni ulteriore responsabilità;
- reiterati episodi di incuria igienica;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati dalla Ditta aggiudicataria del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C.C.

In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento del danno ulteriore.

Oltre a quanto sopra previsto costituisce motivo per la risoluzione del contratto la sopravvenuta disponibilità di una convenzione CONSIP per il servizio oggetto dell'appalto.

ART. 54

DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito nell'art. 15, relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 14 relativamente alla cauzione definitiva, riservandosi in tal caso l'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

La Ditta aggiudicataria incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

ART. 55

RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi e con le modalità previste dall'art. 21-sexies della Legge n. 241/1990 e ss.mm.ii. l'Amministrazione ha il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualunque tempo, secondo le disposizioni di legge.

Troverà applicazione l'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012 n. 95 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini" (convertito in legge 135/2012), la Stazione appaltante ha 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. o da altro soggetto aggregatore 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.

ART. 56

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il Comune potrà procedere di diritto (*ipso iure*) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto ed assicurare direttamente, a spese del Fornitore inadempiente, la continuità del servizio, nei seguenti casi:

- mancato superamento del periodo di prova.

L'affidamento a terzi, in caso di risoluzione del contratto, verrà comunicato alla Ditta inadempiente.

Nel caso di minor spesa sostenuta per l'affidamento a terzi, nulla competerà alla Ditta inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà la Ditta inadempiente da ogni responsabilità, in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della Ditta senza giustificato motivo o giusta causa.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento della cauzione definitiva e/o la possibilità per il Comune di agire ai sensi dell'art. 1936 e ss. c.c., oltre all'eventuale richiesta di risarcimento dei danni ai sensi dell'art. 1223 c.c. e delle maggiori spese sostenute per l'affidamento del servizio ad altra ditta.

L'inadempimento da parte della Ditta aggiudicataria degli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

Il contratto potrà in ogni caso essere risolto di diritto a norma dell'art. 1456 del C.C. qualora l'Amministrazione Comunale dichiarerà alla Ditta aggiudicataria di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa al verificarsi di uno dei seguenti inadempimenti:

- perdita dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- accertamento della non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dalla Ditta aggiudicataria nel corso della procedura di gara;
- qualora, anche successivamente alla stipula del contratto, venga riscontrato il venir meno del possesso dei requisiti di ammissibilità alla gara;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte della Ditta del servizio in argomento;
- decadenza delle autorizzazioni previste dal D.lgs. n. 152/2006;
- cessione totale o parziale del contratto;
- in relazione agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 sul divieto di contanti negli appalti e nei subappalti, in tutti i casi in cui le transazioni vengono eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa;
- violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62 del 16/04/2013, Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs. 30 marzo 2001 n. 165;
- mancato rispetto delle disposizioni contenute nel Patto di Integrità;
- nei casi di cui all'art. 108, comma 2 del D.lgs. 50/2016;
- violazione da parte della Ditta delle norme previste dai CCNL di riferimento e degli obblighi contributivi e fiscali, nonché mancato o non regolare pagamento degli emolumenti ai lavoratori e/o ai soci lavoratori rispetto alle condizioni dichiarate in sede di offerta;
- violazioni inerenti al rispetto delle norme di prevenzione sulla sicurezza nel luogo di lavoro e delle prescrizioni contenute nel Piano della sicurezza.
- gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni agli operatori impegnati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio;
- per effetto di gravi e reiterate inadempienze alle prescrizioni contenute nei documenti di cui alla presente procedura;
- per fallimento del soggetto selezionato;
- per violazione delle disposizioni di cui all'art. 2, comma 3, del DPR 16 aprile 2013, n. 62;
- per violazione delle norme sul subappalto;
- ogni altra inadempienza, qui non contemplata, che renda impossibile la prosecuzione del servizio.

La dichiarazione di risoluzione del contratto viene comunicata con lettera raccomandata o mediante posta elettronica certificata.

È salva la facoltà dell'Amministrazione di affidare la continuazione del servizio ad altri o provvedervi direttamente addebitando l'eventuale maggior costo alla Ditta appaltatrice, e fatta salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero dei maggiori danni.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione si rivarrà sulla garanzia definitiva, fatti salvi il risarcimento dei danni e delle spese a favore dell'Amministrazione e provvederà alla segnalazione all'Autorità Nazionale Anti Corruzione.

ART. 57

DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE E ANTIMAFIA

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del Codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013, gli obblighi di condotta in esso contenuti sono estesi, per quanto compatibili, agli operatori della Ditta aggiudicataria del presente appalto.

La violazione dei predetti obblighi potrà configurare causa di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 53 "Risoluzione del contratto".

Inoltre ai sensi dell'art. 53 del d.lgs. 165/2001, comma 16 ter): *"I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti."*

Ai sensi dell'art. 1, comma 52, della L. n. 190 del 2012, l'Amministrazione verificherà, prima della stipula del contratto o dell'autorizzazione del subappalto, l'iscrizione della Ditta aggiudicataria o del subappaltatore a ciò tenuti nella white list della Prefettura di competenza.

ART. 58

DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad eleggere domicilio legale ed amministrativo in Remanzacco.

La Ditta aggiudicataria, per la natura del servizio, dovrà disporre e indicare all'A.C., prima dell'inizio del servizio, un domicilio eletto sul territorio comunale, o in ragionevole prossimità, con una propria sede operativa/un proprio recapito telefonico cui poter far riferimento per le comunicazioni a tutti i fini di cui al presente appalto, primo fra i quali quello dell'invio della normale corrispondenza.

La Ditta aggiudicataria sarà considerata a piena conoscenza delle comunicazioni inviate al suddetto domicilio e ai suddetti recapiti senza che possa, a tale fine, sollevare eccezioni di sorta in merito.

ART. 59

RESTITUZIONE LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO

Al termine dell'appalto la Ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature così come consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo.

La custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio, è affidata alla Ditta aggiudicataria.

ART. 60

MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato ed assicurare il relativo servizio fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica come specificato dal presente CSA, in ciascuna scuola.

Qualora ciò non accada alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le penali secondo quanto previsto dall'art. 51.

Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla Ditta aggiudicataria entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto mediante raccomandata con

avviso di ricevimento inviata alla Ditta aggiudicataria o PEC e anticipata via fax, procedendo contestualmente all'incameramento della cauzione definitiva da questa versata, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

ART. 61

CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

Il Foro di Udine sarà competente per dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione del presente Capitolato e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti.

ART. 62

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

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

ART. 63

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

ART.64

DISPOSIZIONI FINALI

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile.

La Ditta aggiudicataria è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

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

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara.

ELENCO ALLEGATI AL CAPITOLATO TECNICO

Allegato C1 – C2 – C3: Planimetrie

Allegato C4: “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (di seguito “CAM”) di cui al D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020)

Allegato C5: Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica

Allegato C6: Lista merceologica

Allegato C7: Grammature