

**CAPITOLATO GENERALE PER L’AFFIDAMENTO
IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE DELLE SCUOLE CITTADINE E I
SERVIZI EDUCATIVI DEL COMUNE DI SAN
GIORGIO DI NOGARO**

CIG: 99241893D7

SOMMARIO

ART. 1 PRINCIPI GENERALI3

ART. 2 FINALITA' DEL SERVIZIO3

ART. 3 OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....3

Art. 4 DURATA.....4

Art. 5 AMMONTARE DELLA CONCESSIONE.....4

Art. 6 CARATTERISTICHE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....5

Art. 7 TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA E ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO.....6

Art. 8 MENU' E MENU' PARTICOLARI.....7

Art. 9 DIETE SPECIALI8

Art. 10 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E SICUREZZA ALIMENTARE9

Art. 11 REQUISITI DEI PRODOTTI, MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI.....11

Art. 12 MODALITA' DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI12

Art. 13 NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI14

Art. 14 NORME E MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....15

Art. 15 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO16

Art. 16 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE18

Art. 17 GARANZIE E TUTELA DELL'UTENZA18

Art. 18 CARTA DEL SERVIZIO19

Art. 19 ISCRIZIONE AL SERVIZIO19

Art. 20 MODALITA' DI RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI19

Art. 21 OPERAZIONE DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE20

Art. 22 CONTROLLI ANALITICI E SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO21

Art. 23 RIDUZIONE spreco alimentare E GESTIONE DEI RIFIUTI22

Art. 24 CONTROLLO DEGLI INFESTANTI	24
Art. 25 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEI PASTI	24
Art. 26 PIANO AUTOCONTROLLO	24
Art. 27 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO	25
ART. 28 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	25
ART. 29 – CLAUSOLA SOCIALE E SUBAPPALTO	27
ART. 30 - FORMAZIONE ADDETTI.....	27
Art. 31 CONSEGNA LOCALI ED APPARECCHIATURE E RICONSEGNA A FINE CONTRATTO	27
Art. 32 UTILIZZO DIVERSO DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA DI PROPRIETA' PUBBLICA	28
Art. 33 COPERTURE ASSICURATIVE	29
Art. 34 FATTURAZIONE E PAGAMENTI	29
Art. 35 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	30
Art. 36 PENALITA'	30
Art. 37 RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE.....	34
Art. 38 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	34
Art. 39 DOMICILIO DEI CONTRAENTI.....	35
Art. 40 TRATTAMENTO DEI DATI.....	35
Art. 41 CLAUSOLA DI RINVIO E RICHIAMO CODICE DI COMPORTAMENTO.....	35

TITOLO 1: DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

ART. 1 PRINCIPI GENERALI

1. Il presente capitolato attiene ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di refezione scolastica e viene definito nel rispetto della sostenibilità ambientale, di cui all'art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. "Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale", stabiliti con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare dd. 10.3.2020 e nel rispetto dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura. Le principali norme ambientali di riferimento sono riportate nell'allegato 1 del decreto avente ad oggetto "Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione". Tale documento è parte integrante del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione e comprende i criteri ambientali minimi con le fasi riferite sia al servizio di ristorazione, che alla fornitura delle derrate alimentari.

2. Il presente capitolato ha adottato

- le Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per il servizio di ristorazione scolastica 2013;

- linee guida nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica 2021;

- L.R. FVG 15/2000 e s.m. per il consumo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e da agricoltura sociale e per la diffusione di una corretta educazione alimentare;

- le Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;

- la legge n.221/2015 (legge sulla Green Economy);

- i Regolamenti CE sulla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, sulla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite, sulla protezione degli animali negli allevamenti;

- ogni altra normativa vigente *ratione materiae*.

ART. 2 FINALITA' DEL SERVIZIO

1. Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione Comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, sulla base del recepimento della proposta di menù e tabelle dietetiche, allegati agli atti di gara, nel rispetto della salute del bambino secondo le più aggiornate nozioni nutrizionistiche.

ART. 3 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni, del personale scolastico avente diritto al pasto frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria statale site nel comune di San Giorgio di Nogaro.

2. I plessi scolastici interessanti al servizio di ristorazione sono i seguenti:

Scuola dell'infanzia;

Scuola primaria.

3. Nello specifico, il servizio in concessione si articola nelle seguenti attività:

- approvvigionamento, conservazione delle derrate, preparazione e cottura pasti in loco presso il centro di cottura della scuola infanzia;

- trasporto e consegna dei pasti presso la scuola primaria;

- somministrazione dei pasti agli utenti;
 - **il PASTO si intende complessivo composto dal pranzo e dalle merende sia per la scuola primaria che per l'infanzia come indicati nell'allegato 2 menu;**
 - preparazione dei refettori compresa l'apparecchiatura e la sparecchiatura la pulizia e sanificazione dei locali e relativi arredi ed attrezzature;
 - manutenzione ordinaria dei locali dei centri cottura e refettori e dei locali utilizzati per il servizio mensa (DPR 380/2001 e s.m e LR 11.11.2009 n 19);
 - manutenzione ordinaria delle attrezzature di proprietà comunali;
 - rilevazione delle presenze;
 - riscossione diretta dei corrispettivi del servizio dagli utenti e relativa gestione delle morosità, meglio dettagliate nei successivi paragrafi;
 - coordinamento e organizzazione complessiva del servizio, nonché ogni altra operazione e prestazione necessaria per il suo corretto svolgimento, anche se non esplicitate nel presente capitolato.
4. L'impresa aggiudicataria è tenuta a gestire il servizio con assunzione in proprio del rischio operativo legato alla gestione del servizio stesso.
 5. Il servizio potrà essere esteso anche ad altre scuole o plessi qualora i relativi locali ed i centri cottura esistenti lo consentano, ma potrà subire variazioni o riduzioni per esigenze che potranno subentrare nel corso della durata del contratto.
 6. La Stazione Appaltante è il Comune di San Giorgio di Nogaro.
 7. Il servizio in oggetto è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. Il Comune svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.
 8. Il concessionario non può sospendere o ritardare le prestazioni oggetto del contratto con sua decisione unilaterale in nessun caso.

ART. 4 DURATA

1. Il contratto avrà la durata di un anno scolastico con decorrenza dal 1.9.2023 e fino al 30.06.2024.
2. L'esecuzione dei servizi potrà essere avviata anche in pendenza di stipula del contratto.

ART. 5 AMMONTARE DELLA CONCESSIONE

1. L'ammontare della concessione, al netto dell'IVA, è il seguente:

Importo contrattuale annuale iva e oneri per la sicurezza esclusi
€ 228.000,00

2. L'importo contrattuale potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione o in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dal Comune e rese dall'impresa

aggiudicataria, senza che le stesse possano vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta, come previsto dall'art. 106 comma 12, del Codice degli appalti.

3. Il corrispettivo dovuto per il servizio in oggetto è quello risultante dall'offerta presentata dall'impresa aggiudicataria, che deve intendersi comprensivo anche di ogni e qualsiasi altra spesa, per l'impiego di manodopera, utilizzo di attrezzature e quant'altro necessario a rendere l'intervento funzionale e a perfetta regola d'arte.
4. Si precisa che nel determinare il valore contrattuale della concessione, si è tenuto conto dei pasti relativi agli educatori o insegnanti, per i quali il MIUR eroga un importo variabile.

TITOLO 2: DESCRIZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

ART. 6 CARATTERISTICHE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio include tutte le fasi del processo organizzativo, produttivo e distributivo nonché tutti i servizi ausiliari necessari per l'erogazione e per il buon funzionamento del servizio ristorazione presso la scuola dell'infanzia e primaria statale cittadine.
2. gestione delle presenze giornaliere alunni e insegnanti e relativa prenotazione dei pasti. Il concessionario dovrà predisporre procedure e strumenti perché il proprio personale possa rilevare, quotidianamente e con celerità, le presenze presso i plessi scolastici e trasmettere i dati raccolti al centro di cottura; dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie;
3. acquisto e approvvigionamento delle materie prime e dei generi alimentari e tutto quanto pertinente al servizio;
4. attività di preparazione alimentare e di confezionamento dei pasti e delle merende nel centro di cottura indicato;
5. trasporto dei pasti alle sedi scolastiche, mediante contenitori termici e veicoli di trasporto conformi alle norme vigenti, dal centro di cottura ai terminali di consumo e di ritiro dai terminali di consumo dei contenitori termici utilizzati per il trasporto;
6. apparecchiatura tavoli e sparcchiatura tavoli;
7. porzionamento e distribuzione ai tavoli dei cibi e delle bevande;
8. la pulizia ordinaria giornaliera con il riassetto dopo la merenda della mattina e dopo il pranzo (pulizia pavimenti, sedie, tavoli);
9. servizio giornaliero di riassetto e sanificazione degli impianti di preparazione degli alimenti, degli arredi, delle attrezzature, dei contenitori termici per il trasporto, delle stoviglie in dotazione nei locali e negli ambienti di produzione alimentare, dei refettori e dei locali comunque destinati ai servizi oggetto del presente appalto. Tali operazioni dovranno riguardare quindi, in via esemplificativa, anche i magazzini, depositi, servizi ausiliari e igienici, spogliatoi per il personale e comprendono la fornitura di detersivi, attrezzi, detergenti, carta per l'asciugatura delle mani, e quant'altro necessario per la funzionalità del servizio e dei locali medesimi;
10. pulizia straordinaria da effettuare a fine anno scolastico e a inizio anno scolastico dei locali adibiti a cucine, magazzini, refettori, zona servizi igienici e spogliatoi (pareti, arredi, pavimenti, vetrate, porte, pareti lavabili, sanitari, termosifoni);
11. manutenzione ordinaria dei locali e degli ambienti di produzione alimentare e di tutte le attrezzature, macchinari in uso;
12. raccolta dei rifiuti derivanti dalla gestione della cucina ed eliminazione negli appositi cassonetti dedicati al rifiuto umido, secco, carta/cartone, vetro, plastica, lattine, non riciclabile, presenti nelle zone di pertinenza del nido e delle scuole;
13. forniture dei materiali di allestimento apparecchiatura;
14. introito delle tariffe dei pasti consumati dagli alunni delle scuole.

15. I pasti dovranno essere confezionati nel centro cottura sito presso la scuola dell'infanzia per la scuola infanzia e la scuola primaria
16. In caso di specifiche problematiche di natura tecnica degli impianti, attrezzature e degli edifici, la veicolazione potrà essere richiesta temporaneamente dal concessionario, con le dovute motivazioni circostanziate, al Comune il quale ne darà l'autorizzazione, una volta esaminate le motivazioni e disponendo anche il periodo di durata. In ogni caso il gestore non potrà disporre la veicolazione di propria iniziativa senza aver ottenuto l'autorizzazione.
17. La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata, pertanto, solamente per la scuola primaria
18. Nel caso in cui durante la vigenza del contratto, per interventi di ristrutturazione degli edifici scolastici o per altre cause non dipendenti dall'Amministrazione comunale, uno o più centri dovessero rendersi indisponibili, l'appaltatore dovrà garantire comunque la preparazione dei pasti utilizzando propri centri di cottura in sedi comunque poste nel raggio di 20 Km dal comune di San Giorgio di Nogaro.
19. Qualora questi ultimi dovessero risultare insufficienti, sarà cura del gestore ricercare ulteriori soluzioni, previo assenso del Comune.

ART. 7 TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA E ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio prevede la fornitura dei pasti a seconda delle diverse tipologie di utenza e precisamente:
 - alunni delle scuole d'infanzia statali: merenda della mattina, pranzo
 - alunni delle scuole primarie statali: pranzo e merenda pomeridiana
 - personale scolastico operante presso i singoli plessi scolastici preventivamente autorizzato dal dirigente scolastico in quanto in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa e comunicato al Comune, il quale provvederà al pagamento con successivo introito del contributo del MIUR: pranzo;
 - Il quantitativo dei pasti giornalieri da fornire quotidianamente sarà determinato dalle presenze effettive.
2. Il gestore avrà il compito di reperire giornalmente il numero di pasti da fornire agli alunni e al personale docente/educativo sulla base alle presenze effettive comunicate dalla scuola.
3. Il numero dei pasti presunto nell'anno, calcolato sul consumo medio giornaliero del personale insegnante e degli alunni, determinato sulla base dell'esperienza degli ultimi anni, è il seguente:

Tipologia pasto	n. pasti complessivi presunti (incluso personale scolastico)
Infanzia e primaria	38.000

4. Il numero dei pasti potrà subire un aumento o una diminuzione e nulla sarà dovuto al concessionario in conseguenza di tali possibili modifiche, dovute a scelte organizzative delle famiglie, rispetto alle quali la stazione appaltante non può intervenire.
5. Il concessionario ha l'obbligo di iniziare l'erogazione dei pasti e merende a partire dall'inizio dell'anno scolastico o comunque a partire dalla data fissata dal Comune. Il concessionario

verrà informato del calendario scolastico annuale degli Istituti scolastici e dell'orario effettivo del servizio.

6. Il numero delle merende e dei pasti giornalieri per le scuole dell'infanzia saranno stabiliti sulla base delle effettive presenze, che verranno reperiti dal concessionario entro l'orario che verrà concordato dallo stesso con le singole scuole.
7. In caso di indizione di uno sciopero, il concessionario dovrà essere preavvisato dall'Istituzione scolastica eventualmente attraverso l'ufficio comunale, 5 giorni prima. L'attuazione o meno del servizio nella giornata dello sciopero, sarà comunicata dalla scuola entro le ore 9.00 del giorno stesso.
8. Nelle giornate in cui viene indetto uno sciopero nel settore scolastico, la ditta affidataria avrà facoltà di attuare un menù di emergenza.
9. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 5 giorni impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative quali un pasto preconfezionato.
10. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti obblighi, nessuna penalità sarà imputabile al gestore.
11. Per le gite scolastiche il concessionario, su richiesta delle singole Istituzioni scolastiche, dovrà garantire la preparazione del pranzo a sacco previa prenotazione da effettuarsi 10 giorni prima del giorno del consumo, allo stesso prezzo di quelli caldi.
12. Il pasto dovrà essere somministrato negli orari richiesti sulla base di quanto concordato con gli Istituti comprensivi. Tali orari dovranno essere osservati in modo tassativo dal gestore.
13. Gli orari del consumo della merenda e del pranzo attualmente in vigore sono:

	frequenza settimanale	Merende alle ore	Pranzo alle ore
Scuole dell'Infanzia	5 gg dal lunedì al venerdì	10.00	12:00
Scuole Primaria in primo turno Scuole Primaria in secondo turno	5 gg dal lunedì al venerdì	pomeriggio	12.00 13.00

14. Nel caso di eventuali cambiamenti degli orari delle lezioni, potrà essere richiesta la somministrazione della sola merenda mattutina. La richiesta dovrà pervenire almeno tre giorni prima.

ART. 8 MENU' E MENU' PARTICOLARI

1. I menù e le grammature sono stati definiti in richiamo alle Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per il servizio di ristorazione scolastica di cui alla deliberazione n.2188 dd. 13.12.2012 della Giunta Regionale.
2. I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, ove sono riportate le proposte di menù differenziati per fasce d'età: scuola dell'infanzia e scuola primaria statali.
3. La ditta dovrà adottare i menù primaverile-estivo e autunno-invernale allegati alla presente gara e dovrà essere prevista una revisione periodica per rendere vario e maggiormente rispondente all'andamento del servizio e dell'utenza.
4. In ogni caso la ditta non potrà apportare nessuna variazione al menù senza preventivo assenso scritto del Comune e pertanto tutte le modifiche dovranno essere preventivamente sottoposte al Comune per l'autorizzazione.

5. Le variazioni richieste dal gestore e successivamente autorizzate o introdotte dal Comune possono riguardare sia le modalità di cottura di alcuni alimenti, sia la variazione all'interno di uno stesso gruppo alimentare di un cibo (ad esempio la pasta con il riso, oppure la carne di pollo con carne di bovino, oppure lo stracchino con latteria) sempre nel rispetto del capitolato, sia lo spostamento all'interno della settimana di alcune giornate per migliorare la struttura del menù. Anche le merende possono subire dei cambiamenti.
6. Il Comune inoltre potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari.
7. Le quantità da somministrare sono quelle indicate nelle citate LLGG FVG 2013
8. La ditta dovrà elaborare e comunicare a inizio concessione una tabella di conversione crudo cotto al fine di verificare la corretta sporzionatura.
9. In occasione di ricorrenze e festività (es. Natale, Pasqua, Carnevale) e in occasione delle giornate in cui, in ciascuna scuola, si svolgono le tradizionali feste di conclusione dell'anno scolastico, la ditta dovrà predisporre senza alcun sovrapprezzo a carico dell'Amministrazione Comunale menù specifici e appropriati per la ricorrenza in questione.
10. Inoltre sono previsti i seguenti dolci: pandoro (Natale), *crostoli* (Carnevale), gelato (fine anno scolastico).
11. Sono previsti, inoltre, l'introduzione di menù tradizionali della nostra regione, di altre regioni e/o etnici per un paio di volte all'anno da concordare con il concessionario.
12. In caso di feste di compleanno o altre iniziative, in osservanza a quanto disposto dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria (Reg. CE 852/04) e a tutela dei bambini, è fatto divieto di introdurre e somministrare nella mensa scolastica qualsiasi tipo di alimento sia di produzione casalinga che non che non sia stato fornito dalla ditta affidataria del servizio.
13. In caso di gite scolastiche è previsto, a richiesta della scuola previa comunicazione almeno 10 giorni prima del giorno della gita, il pranzo al sacco che sarà composto per ogni bambino da: 2 panini imbottiti con prosciutto cotto e/o fesa arrosto di tacchino o pollo e/o formaggio e/o mozzarella, con l'aggiunta di una fetta di pomodoro e/o una fetta di verdura grigliata e/o una foglia d'insalata; 1 bottiglietta da 0,5 l di acqua naturale (in previsione di giornate particolarmente calde e afose si dovrà provvedere ad un quantitativo maggiore); 1 succo di frutta in confezione tetra brik da 200 ml; 1 dolce.
14. Per il pranzo al sacco sarà compito del concessionario fornire le scuole di borse frigorifere per il trasporto del cibo nel rispetto delle temperature previste.
15. Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali di cui all' art. 9 il concessionario deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più possibile simile agli stessi.

Commentato [1]:

ART. 9 DIETE SPECIALI

1. L'appaltatore dovrà fornire su richiesta dell'utente che ne comproverà l'esigenza:
 - diete speciali per comprovate situazioni patologiche, su formale e specifica richiesta da parte dell'utenza che dovrà presentare anche il certificato medico con validità non superiore all'anno;
 - diete per esigenze religiose o etnico-culturali su formale e specifica richiesta scritta da parte dell'utenza;
 - diete "in bianco" (su formale richiesta scritta dell'utenza, per gli alunni convalescenti da malattie gastro-intestinali, per un massimo di due giorni); su formale richiesta della scuola, in via eccezionale, per altri specifici casi.

2. Per tutti questi tipi di dieta l'appaltatore è tenuto a fornire un menù sostitutivo proposto dall'Azienda Sanitaria, il più possibile simile a quello vigente, pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie.
3. In particolare per il caso della "dieta no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.
4. La dieta in bianco dovrà essere composta da: pasta o riso all'olio e parmigiano, carne ai ferri o parmigiano o prosciutto cotto o fesa arrosto di pollo o tacchino o pesce lesso, patate lesse o carote.
5. L'appaltatore dovrà acquisire unicamente i certificati dei medici del Servizio sanitario ove siano riportate esclusivamente le indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta non indicando la diagnosi, osservando comunque al riguardo le disposizioni contenute nella normativa sul trattamento dei dati personali (Regolamento UE 679/16).

ART. 10 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E SICUREZZA ALIMENTARE

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, il concessionario, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume 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"), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato;
2. Il concessionario ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007 l'Operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia all'Amministrazione comunale;
3. L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020), nelle Linee guida della Regione FVG per la ristorazione scolastica. Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia;
4. Le derrate alimentari acquistate per la preparazione dei pasti in oggetto del presente capitolato dovranno:
 - a. essere di elevato standard sensoriale e igienico sanitario;
 - b. essere conformi a quanto prescritto nell'Allegato 1 "Specifiche tecniche fornitura derrate alimentari e gruppi merceologici" nonché all'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle normative comunitarie e nazionali e dalle "Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica".
5. Qualora il concessionario intenda inserire/modificare/sostituire anche temporaneamente le materie prime autorizzate per le preparazioni alimentari, dovrà inviare le nuove schede tecniche all'Amministrazione Comunale deputata all'approvazione e controllo.
6. Prima dell'inizio dell'appalto la Ditta appaltatrice dovrà presentare all'Amministrazione le schede tecniche dei prodotti che saranno forniti ed entro la prima decade di ogni mese di settembre il preventivo di spesa suddiviso per ciascuna scuola/nido d'infanzia indicante la quantificazione del costo complessivo dei prodotti alimentari previsti per contratto e del costo complessivo per la fornitura di prodotti biologici e di prodotti richiamati nella LR 15/2000 (DOP, IGP, AQuA, PAT e da agricoltura sociale). Tali dati dovranno dimostrare il superamento della soglia del 50 % rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per ogni scuola/nido d'infanzia e il raggiungimento del 20% dei prodotti provenienti da aziende con sede operativa o unità tecnica in regione FVG.

7. I prodotti devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70%, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto. La vita viene determinata come segue:

termine minimo di conservazione – data di consegna

$$v.r. = \frac{\text{termine minimo di conservazione} - \text{data di produzione}}{\text{termine minimo di conservazione} - \text{data di consegna}} \times 100$$

termine minimo di conservazione – data di produzione

8. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale chiedere la sostituzione di prodotti che, pur rispondendo alle caratteristiche specifiche, non soddisfano dal punto di vista organolettico l'utenza con altro prodotto dello stesso tipo.

9. Per la preparazione dei pasti il gestore dovrà utilizzare le referenze previste dall'allegato merceologico e dall'offerta tecnica:

produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche certificate ai sensi del Reg Ce 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici per i prodotti indicati nell'allegato merceologico e quelli eventualmente proposti nell'offerta tecnica;

prodotti agroalimentari tradizionali, PAT di cui all'art 12 della Legge regionale 21, 22 novembre 2000 e inseriti nell'elenco nazionale dell'allegato al Decreto PAT 2020

prodotti DOP e IGP certificati ai sensi del Reg Ce 1151/2012

prodotti a marchio AQUA di cui alla Legge Regionale 21, 13 agosto 2002

prodotti provenienti da mercato equo solidale

prodotti ittici provenienti da Zone FAO 27 e 37 di specie non a rischio estinzione

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici e delle altre referenze previsti dal Capitolato d'appalto o inseriti nell'offerta tecnica, la ditta dovrà procedere, previa motivata e supportata richiesta di autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici e delle altre referenze irreperibili con altri prodotti, da spedire via PEC al Comune.

I prodotti biologici temporaneamente non disponibili dovranno essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti biologici o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, "lotta integrata" e, solo in via subordinata, quando non risulti praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, che dovranno comunque provenire da filiera corta e a basso impatto ambientale.

In caso di sostituzioni che si prolunghino nel tempo, la ditta dovrà riconoscere all'amministrazione una riduzione del prezzo del pasto, da quantificare di volta in volta a seconda della derrata coinvolta e della frequenza di somministrazione all'interno del menù.

10. Il concessionario deve adottare misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici o altrimenti qualificati, e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. La separazione dovrà essere garantita su base logistica o temporale. Entro 3 mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'appaltatore condivide con l'Amministrazione le procedure adottate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati;

11. Il concessionario deve fornire in tempi adeguati all'Amministrazione le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte.

12. Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste per capitolato e per offerta tecnica, la Ditta dovrà trasmettere mensilmente all'Amministrazione via pec i documenti di trasporto delle derrate comprensivi di descrizione merceologica, fornitore, quantità e spesa.

13. Il concessionario dovrà rendere evidente nel menù gli allergeni e la presenza dei prodotti biologici e altrimenti denominati nonché le specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti (**menù parlante**). Nel momento dell'entrata in vigore dei nuovi menu è tenuta a

provvedere alla stampa periodica dei menu in lingua italiana, comprensiva delle informazioni sopra citate, in numero di copie corrispondenti alle sedi servite.

Il concessionario deve provvedere alla stampa di un menu formato A3 plastificato da affiggere presso ogni sede scolastica e nei locali di consumo nonché il menù giornaliero specifico.

14. Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali
15. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la richiesta al Comune. I prodotti potranno essere utilizzati solamente dopo la presentazione della scheda e l'autorizzazione del Comune.
16. In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);

Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004) e successive modificazioni;

Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni.
18. Il concessionario, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.
19. Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso il Centro di Cottura devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere rietichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.
20. Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), l'appaltatore dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.
21. In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, la ditta è tenuta a fornire acqua minerale per ristorazione.

ART. 11 REQUISITI DEI PRODOTTI, MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI

1. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.
2. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
3. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in plastica dura non colorati e posate in acciaio inossidabile, al nido stoviglie, bicchieri, brocche etc in plastica dura).
4. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. L'Amministrazione richiede all'Impresa di utilizzare utensileria (piatti, bicchieri e posate) monouso biodegradabile solo nei casi di emergenza.

5. L'appaltatore provvede con oneri a proprio esclusivo carico alla sostituzione di tutte le stoviglie e i contenitori usati per l'erogazione del servizio nel caso di rottura ovvero qualora le superfici dei prodotti in plastica dura risultino non integro, nel caso di resine melamminiche, non lucide.

ART. 12 MODALITA' DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Per la preparazione dei pasti il concessionario deve utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche di cui agli articoli precedenti ed osservare le seguenti modalità di preparazione e cottura:

PASTA/RISO asciutti: cuocere in acqua abbondante al dente (non eccedendo nell'aggiunta di sale, in particolare quando come secondo è previsto affettato. Per preparare il risotto utilizzare brodo vegetale, per mantecare il risotto a fine cottura, utilizzare a crudo olio extra vergine d'oliva o burro.

E' vietato l'uso di preparati per brodo.

MINESTRE/BRODI: è vietata la sovracottura; in generale i bambini preferiscono i passati alle minestre, sarà cura del cuoco adottare la preparazione maggiormente gradita.

GNOCCHI: di patate o di semolino di preparazione casalinga, gli gnocchi possono essere anche confezionati freschi, sottovuoto, in atmosfera modificata o surgelati.

CARNE: privilegiare la cottura al forno, al vapore, a pressione e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione e la conseguente formazione di sostanze mutagene. La carne può essere anche impanata il giorno stesso della somministrazione ma deve essere cotta in forno.

La carne per ragù, hamburger e polpette deve essere tritata in loco il giorno stesso della preparazione

PESCE: per invogliare i bambini al consumo del pesce, alimento scarsamente apprezzato, (sarà utile utilizzare metodi di cottura a loro graditi). Il gestore utilizzerà le varietà di pesce ed i metodi di cottura che più piacciono ai bambini (esclusa la frittura), i filetti di pesce accuratamente delicati, possono essere impanati e devono essere cotti in forno. Le polpettine di pesce saranno preparate con: pesce, patate, uova, pangrattato, prezzemolo, grana e cotte al forno come sopra.

PANATURA per carne o pesce, va aggiunta alla grammatura del prodotto crudo accuratamente mondato, preparata esclusivamente dalla cuoca, per la cottura in forno, utilizzando a seconda delle preparazioni ingredienti quali: pane grattugiato o/e farina di grano o mais, uova e/o latte, aromi e/o erbe aromatiche, formaggio.

VERDURE/CONTORNI: cuocere le verdure a vapore se possibile o a pressione o in poca acqua salata per salvaguardare il più possibile il patrimonio vitaminico - minerale; quando possibile, utilizzare l'acqua di cottura delle verdure (aggiungere a passati o minestrone o utilizzare per la cottura del risotto). Dare sempre verdure di stagione alternandole nell'arco della settimana e dare almeno due contorni per aumentare la probabilità che il bambino mangi la verdura, alimento purtroppo non sempre gradito. Le patate devono essere cotte preferibilmente a vapore o a pressione o al forno. La verdura cotta potrà essere preparata una volta/settimana gratinata aggiungendo parmigiano o grana grattugiato e pangrattato o besciamella preparata come più sotto indicato.

FRUTTA: Utilizzare sempre frutta fresca di stagione alternando il più possibile la varietà tipi: Qualche volta la frutta potrà essere preparata in macedonia o frullata.

CONDIMENTI: utilizzare l'olio extra-vergine di oliva a crudo sugli alimenti già cotti. Utilizzare il burro, quando espressamente previsto in menù, solo a crudo.

VARIE: usare con moderazione il sale da cucina ed utilizzare erbe aromatiche fresche e/o secche: salvia, rosmarino, prezzemolo, basilico ..., le erbe vanno aggiunte a fine cottura se fresche, all'inizio se secche.

BESCIAMELLA: la besciamella, da utilizzare come ingrediente della pasta pasticciata e della verdura gratinata, sarà preparata utilizzando olio extra-vergine di oliva al posto del burro. L'olio andrà miscelato a freddo con la farina ed a questa miscela verrà aggiunto il latte caldo, raggiungendo l'addensamento ponendo sul fornello e finire di cuocere.

CONDIMENTI PER IL PRIMO: la salsa di pomodoro, il ragù, la base per il risotto, andranno preparati "a freddo" senza soffriggere, l'olio extra-vergine di oliva sarà aggiunto a fine cottura.

2. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili avviene nei locali o ambienti freschi e asciutti appositamente destinati. - E' vietato l'accatastamento delle derrate in locali diversi da quelli appositamente destinati.
3. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
4. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.
5. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
6. I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
7. La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
8. Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
9. Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
10. Il quantitativo dei pasti prodotti e consegnati deve corrispondere al quantitativo richiesto maggiorato del 5%.
11. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di preparazioni di carni e alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso, di colore diverso dal bianco, non in lattice per problematiche di allergia.
12. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
13. I prodotti devono accedere alla cucina preferibilmente privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica. Nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallet in legno, qualora non fosse possibile devono essere in buono stato.
14. Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.
15. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire a una temperatura inferiore ai 10°C.
16. Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e dei prodotti da utilizzare tal quali.
17. I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.

18. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
19. Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
20. La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo.
21. Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto.
22. Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo.
23. Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
24. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
25. Le frittture tradizionali sono vietate.
26. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno.
27. La porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
28. I legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti in ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
29. La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture.
30. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento.
31. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronom, quali pizza, polpettone, sformati, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
32. Acqua di cottura, brodo, sughi devono essere veicolati a parte in gastronom con coperchi con guarnizione a chiusura ermetica.
33. E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
34. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
35. I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
36. E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
37. E' vietata ogni forma di riciclo degli alimenti.

ART. 13 NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

1. Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere a basso impatto ambientale in aderenza a quanto proposto in sede di gara; devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamente a tale trasporto. Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.
2. E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati, a questo proposito il vano di carico deve essere facilmente sanificabile.

3. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla suddetta normativa.
4. I pasti multiporzioni, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per i secondi piatti e per le verdure). Detti contenitori dovranno essere inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione per assicurare il mantenimento delle temperature previste da legge.
5. Il pane sfuso deve essere e riposto in ceste pulite e munite di coperchio o in buste di carta o altro materiale idoneo all'imballaggio di alimenti.
6. La frutta fresca deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica o acciaio inox ad uso alimentare muniti di coperchio.
7. I pasti dovranno essere consegnati nei locali refettorio in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'inizio dell'orario stabilito per la consumazione del pasto da ogni singola scuola salvo diversi accordi che il concessionario potrà prendere con le singole istituzioni scolastiche.

ART. 14 NORME E MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. L'appaltatore dovrà garantire la preparazione, la distribuzione dei pasti nonché la predisposizione, la pulizia e il riassetto dei locali adibiti a refettori scolastiche ed locali dati in gestione (cucine, magazzini, spogliatoi, servizi igienici), così come individuati nelle specifiche planimetrie allegate alle autorizzazioni rilasciate dall'Azienda Sanitaria di competenza.
2. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
 - il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale, lavare accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso indossare indumenti e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - in presenza di smalto è sempre obbligatorio l'utilizzo del guanto monouso;
 - il nome della ditta di ristorazione. deve essere riportato sull'indumento per consentire il riconoscimento dell'addetto/a;
 - Il personale non deve indossare anelli e monili in genere durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
 - il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
 - - durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
 - verificare che siano esposti nel refettorio il menu aggiornato, gli ingredienti, gli allergeni e la cartellonistica indicante l'eventuale utilizzo di prodotti del Commercio Equo e Solidale, a produzione biologica e/o ad agricoltura integrata
 - Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
 - Il personale deve igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
 - Il personale deve imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche e piatti;
 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;

- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e provvedere a darne evidenza mantenendo il test della suddetta taratura per tutta la durata della distribuzione (pasto campione); la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
 - servire prima gli utenti con regimi dietetici particolari diversi dal menu base
 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici per il mantenimento della temperatura (o attrezzatura analoga), sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati esclusivamente in acciaio inox, privi di viti o rivetti staccabili differenziati da quelli utilizzati per la distribuzione di diete per celiaci e di diete sanitarie per "allergie gravi";
 - la durata complessiva della somministrazione dei pasti non deve essere inferiore a 30-40 minuti;
 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - per le scuole dell'infanzia è richiesto il taglio e lo sminuzzamento dei cibi, la sbucciatura della frutta e il riempimento dei bicchieri dell'acqua.
 - Organizzare e realizzare la distribuzione secondo un rapporto adeguato addetto/bambini
3. Per le scuole che dispongono di più sale mensa, dovrà essere organizzato il servizio mensa non solamente nelle diverse sale e qualora necessario anche su due turni, rispettando i tempi di consumazione dei pasti da parte dei bambini, tempi che non dovranno essere inferiori a 30/40 minuti per turno. A cambio del turno i tavoli dovranno essere puliti e preparati per il secondo turno, con anche una rapida pulizia delle sedie o pavimenti qualora si rendesse necessario.
 4. Gli addetti alla distribuzione adeguatamente formati in materia nutrizionale provvederanno alla porzionatura e distribuzione delle pietanze tenendo conto delle fasce d'età degli alunni e dei bambini.
 5. Verrà servita ai pasti l'acqua dell'acquedotto, distribuita in brocche.

ART. 15 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

1. Al concessionario verranno consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di ristorazione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà del Comune e nello stato in cui si trovano. La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.
2. Nell'esecuzione del servizio, oltre a quanto specificato negli articoli del presente capitolato speciale e nel disciplinare di gara, rimangono a carico della Ditta le seguenti prestazioni:
 - a) la manutenzione ordinaria dei locali (tra cui, quali esempi non esaustivi della categoria di interventi: sanificazione su aree di pareti per formazione muffa, tinteggiatura parziale su singole pareti, piccoli interventi su infissi o zanzariere per ripristinarne il funzionamento, ecc.), delle attrezzature (comprese guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ecc.) e degli arredi (esclusi tavoli e sedie dei refettori) presenti nei refettori e nelle cucine
 - b) la manutenzione ordinaria e delle attrezzature delle cucine presso la scuola d'infanzia e nei refettori delle scuole.
 - c) l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività dedotte negli atti di gara richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle

norme di legge ed equiparate vigenti da trasmettere alla stazione appaltante; Al verificarsi di guasti, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi posti a suo carico. In particolare, in caso di situazioni di emergenza sarà cura dell'aggiudicatario comunicare alla stazione appaltante le modalità con cui intende gestire l'emergenza fino al ripristino delle condizioni di normalità

- d) il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
 - e) la sostituzione di stoviglie/piatti/posate/bicchieri/caraffe e pentolame vario, oltre alle apparecchiature necessarie per il loro lavaggio. In particolare, la Ditta inizierà il servizio con il materiale consegnato dal Comune e provvederà alla sua eventuale sostituzione/integrazione nel corso dell'appalto
 - f) la fornitura di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente capitolato, qualora quelle ricevute in dotazione dal Comune siano insufficienti;
 - g) le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale della ditta ed agli adempimenti relativi;
 - h) fornitura in tutte le sedi servite di "kit monouso per il visitatore" comprendente un camice, una cuffia e una mascherina. In ogni sede deve essere anche presente un disinfettante mani a base alcolica senza risciacquo per il visitatore;
 - i) le spese di assicurazione contro tutti i possibili rischi conseguenti all'espletamento del servizio;
 - j) l'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per gli adempimenti degli obblighi contrattuali;
 - k) il servizio di distribuzione ai singoli tavoli;
 - l) i costi relativi alla veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici interessati al servizio;
 - m) i costi relativi all'acquisto dei beni di consumo e del materiale a perdere nei termini indicati nel presente capitolato;
 - n) i prodotti di sanificazione e di sanitizzazione devono essere a norma di legge ed accompagnati da scheda tecnica di sicurezza (DM 7 settembre 2002, Reg. CE 1907/2006 e successive modifiche);
 - o) la pulizia ordinaria giornaliera con il riassetto dopo la merenda della mattina e dopo il pranzo (pulizia pavimenti, sedie, tavoli);
 - p) la pulizia straordinaria da effettuare a fine anno scolastico ed a inizio dello stesso, relativa ai locali adibiti a cucine e refettori con tutte le attrezzature contenute, compresi, magazzini, zona servizi igienici e spogliatoi (pareti, arredi, pavimenti, vetrate, porte, pareti lavabili, sanitarie, termosifoni, ecc.)
 - q) il lavaggio e pulizia giornaliera di tutte le attrezzature, stoviglie, piatti, bicchieri, contenitori utilizzati per il trasporto ed il consumo dei pasti da parte dell'utenza.
 - r) l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del coordinatore del servizio o del direttore tecnico, alle riunioni della commissione mensa
3. Al concessionario competono inoltre:
- i costi di gestione relativi alle iscrizioni ed agli introiti delle tariffe pasti, le quali verranno introitate dal gestore secondo il sistema di pre pagato che è indicato nell'offerta presentata in sede di gara compresa la raccolta prenotazioni e gestione dati, l'informativa per l'utenza relativa al servizio e di quant'altro riguardi l'aggiornamento delle posizioni sui pagamenti;
 - la gestione delle morosità e i relativi costi;

la predisposizione di un piano di comunicazioni da inviare all'utenza, riguardante le istruzioni all'accesso al servizio, i pasti consumati e la situazione dei pagamenti aggiornati mensilmente, attraverso il sistema di comunicazioni, definito dal concessionario in sede di offerta di gara;

4. Il concessionario sarà, direttamente e indirettamente, totalmente responsabile di tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose causati dal personale dipendente, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento dei servizi assegnati.
5. In ogni caso l'appaltatore dovrà procedere tempestivamente ed a proprie spese al risarcimento dei danni causati a beni mobili ed immobili.
6. L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione comunale in contraddittorio con i rappresentanti del concessionario. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti in presenza di due testimoni, dipendenti dell'Amministrazione comunale, senza che il concessionario possa sollevare eccezione alcuna.

ART. 16 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'amministrazione è tenuta a:

- 1) comunicare al concessionario il nominativo del Responsabile comunale che curerà i collegamenti con esso e che costituirà il punto di riferimento per la gestione operativa del progetto;
- 2) utilizzare i dati personali e quelli dei partecipanti al bando, esclusivamente per l'espletamento della procedura di selezione e sottoporli al trattamento previsto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del D.Lgs. 101/2018 e del regolamento UE n. 679/2016 (GDPR)

3) mettere a disposizione del concessionario il centro di cottura con le attrezzature e gli impianti in dotazione.

- 1) liquidare all'appaltatore quanto previsto all'art. 5, comma 3, e dall'art. 20, in funzione della realizzazione delle attività previste nel capitolato.
- 2) Provvedere alla manutenzione straordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei locali concernente l'impiantistica sottotraccia ed interventi edilizi, salvo il diritto di rivalsa per fatti dovuti ad incuria o uso non corretto da parte del personale del gestore;
- 3) Farsi carico di tutte le spese relative ai contratti di somministrazione necessarie al funzionamento del centro di cottura e cucine comunali, compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, combustibile).

2. Sono espressamente esclusi ulteriori obblighi a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART. 17 GARANZIE E TUTELA DELL'UTENZA

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il gestore si obbliga:

- ad individuare all'interno della propria organizzazione personale specializzato e referente in luogo, con il preciso compito di verificare costantemente presso i centri di cottura e i punti di consumo se gli standard del servizio erogato siano coerenti con le indicazioni espresse dall'Amministrazione comunale e rispondenti in maniera esauriente ai bisogni dell'utenza;
- ad esporre all'ingresso di ciascuna sede di servizio mensa il menù settimanale indicante l'elenco degli ingredienti
- a partecipare con propri rappresentanti, su richiesta dell'Amministrazione comunale o delle autorità scolastiche agli incontri di presentazione del servizio all'utenza e ad altri incontri che si dovessero reputare necessari, ad incontri con le famiglie, se richiesto anche con il personale e con specifiche figure professionali operanti nel servizio senza che ciò dia luogo ad aumento dei costi.

- predisporre un piano di comunicazioni da inviare all'utenza, riguardante le modalità di iscrizione e di funzionamento del servizio;
- inviare all'utenza il resoconto mensile, attraverso un sistema di comunicazioni (via sms, e-mail, cartacea, ecc) o accesso a programma dedicato, del numero dei pasti mensilmente consumati e rendiconto dei pagamenti, entro il decimo giorno lavorativo del mese successivo

ART. 18 CARTA DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà predisporre la Carta del Servizio in modalità informatica da postare online sul sito del Comune.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere preventivamente modifiche e o integrazione della medesima.

Il concessionario predisporrà un sistema per la valutazione del servizio attraverso una griglia che consenta un'oggettiva misurazione del gradimento espresso dalle diverse tipologie dell'utenza (genitori, personale educativo e insegnante, alunni delle primarie) in ordine alla qualità del complessivo servizio. Le modalità e gli strumenti di valutazione del servizio proposti dal gestore devono essere preventivamente approvati dal Comune.

ART. 19 ISCRIZIONE AL SERVIZIO

Per accedere al servizio il genitore o tutore dell'alunno deve presentare apposita domanda di iscrizione predisposta e raccolta dal concessionario, prima dell'inizio del nuovo anno scolastico

Detta domanda avrà la validità per l'intero ciclo scolastico di appartenenza dell'alunno (ciclo di scuola dell'infanzia, ciclo della scuola primaria).

Una volta definito l'elenco degli alunni ammessi al servizio il concessionario fornirà gli elenchi agli istituti scolastici distinti per scuola, al fine di dar corso al servizio

Qualora dovessero pervenire nuove iscrizioni alla scuola durante l'anno scolastico, la ditta dovrà raccogliere la domanda di iscrizione al servizio mensa e solamente successivamente ammettere l'alunno alla fruizione comunicando di un tanto all'istituto scolastico di competenza.

La rinuncia al servizio di mensa o la variazione dei dati dichiarati al momento dell'iscrizione verrà comunicata dal genitore per iscritto al concessionario ed all'Istituto scolastico di riferimento della scuola frequentata.

Per quanto riguarda l'iscrizione al servizio di ristorazione del personale docente scolastico operante presso i singoli plessi e autorizzato dal dirigente scolastico in quanto in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa, ciascun Istituto scolastico invierà, all'inizio di ogni anno scolastico, detti nominativi all'Amministrazione Comunale che li trasmetterà al gestore.

ART. 20 MODALITA' DI RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

Le tariffe del servizio di refezione scolastica sono fissate dal Comune prima dell'inizio di ogni anno scolastico e rimosse dal concessionario in via anticipata, secondo il sistema individuato dallo stesso nella propria offerta.

A tal fine il concessionario s'impegna a favorire i pagamenti e/o l'acquisto dei buoni pasto, schede prepagate ed altro, attraverso modalità online e sportelli sul territorio con fasce orarie anche pomeridiane o serali.

Il concessionario si impegna ad effettuare tutte le necessarie comunicazioni relative alle modalità di pagamento per l'utenza, che dovrà essere in ogni caso anticipato, informando in modo chiaro ed esaustivo sulle modalità di addebito all'utente dei pasti consumati, nonché ad aggiornare la situazione dei pagamenti ed a sollecitare i pagamenti in caso di morosità per le vie brevi e, se necessario, formalmente.

Nei casi di persistente morosità il concessionario stesso provvederà alla riscossione del credito nelle forme di legge, a proprie spese.

Il Comune può stabilire tariffe a carico dell'utenza inferiori al prezzo contrattuale della concessione. In tal caso l'Ente dovrà corrispondere all'appaltatore la differenza tra il prezzo contrattuale e la tariffa praticata. Resta comunque confermato che il ribasso offerto dal concorrente andrà ad incidere sulla quota a carico del Comune, mentre rimarrà invariata la quota a carico dell'utente, giuste le tariffe fissate con proprio provvedimento dalla Giunta comunale

Il Comune e gli istituti scolastici potranno anche assumere a loro carico il totale del costo del pasto dei singoli utenti, previa comunicazione in tal senso al concessionario.

Rimangono comunque a carico del Comune le spese per i pasti consumati dagli utenti assistiti (i cui elenchi verranno preventivamente trasmessi dallo stesso Comune al concessionario) e dal personale docente operante presso i singoli plessi scolastici preventivamente autorizzati dal dirigente.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa concessionaria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

TITOLO 3: PULIZIA, IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO, CONTROLLI

ART. 21 OPERAZIONE DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura, cucina, presso i locali di distribuzione delle scuole primarie e dell'Infanzia, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dal concessionario e conservate presso i rispettivi locali inserite in un programma delle pulizie.
2. Il concessionario è tenuto ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda Sanitaria o dagli organi di controllo designati dall'amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.
3. Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.
4. la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti conformi alle specifiche tecniche indicate dal D.M. 19.02.2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici ed altri ambienti di uso civile". I detergenti usati nelle pulizie ordinarie, che rientrano nel campo di applicazione della Decisione (UE) 2017/1217 del 23 giugno 2017 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea Ecolabel (UE) ai prodotti per la pulizia di superfici dure (fra i quali i detergenti per cucine, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale e allo sgrassamento delle superfici delle cucine, quali piani di lavoro, piani cottura, acquai e superfici di elettrodomestici da cucina) oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, quale, ad esempio, la Nordic Ecolabel, la Der Blauer Engel o la Österreichisches Umweltzeichen. Possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, qualora tali prodotti siano concentrati (vale a dire prodotti da diluire prima dell'uso e con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%) per le pulizie "a bagnato", oppure prodotti concentrati, con tasso di diluizione fino a 1:2, per la preparazione di prodotti pronti all'uso da vaporizzare anche con trigger) e almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi per i prodotti detergenti concentrati utilizzati nelle pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2, in possesso dei rapporti di prova rilasciati da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico.

5. Per le pulizie periodiche e straordinarie, i detergenti per gli impieghi specifici (fra i quali i detergenti sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie) oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere almeno conformi ai CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici sub E, lett. a), da punto 1 a punto 8 ed in possesso del rapporto di prova rilasciato da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico o dei mezzi di prova alternativi, ove non siano in possesso di etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, come previsto sub E, lett. a) punto 9
6. Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dal concessionario e rapporti di prova attestanti la conformità ai CAM specificati dal D.M. 19.02.2021 devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.
7. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80.
8. 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 avvvitamento dopo l'impiego.
9. panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
10. Il concessionario deve provvedere ad effettuare, almeno la settimana prima dell'inizio dell'anno scolastico e del rientro dalle vacanze di Natale, un'accurata pulizia straordinaria dei locali dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.) e utensili di ristorazione.
11. L'aggiudicatario deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico dei locali, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.
12. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.
13. I prodotti e i materiali di pulizia e sanificazione devono essere riposti in un armadio dedicato, chiuso a chiave e non accessibile ai non addetti ai lavori.
14. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'aggiudicatario si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.
15. L'aggiudicatario, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe, ecc.); riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori, compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione, compresi i pavimenti.
16. L'aggiudicatario dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

ART. 22 CONTROLLI ANALITICI E SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Il concessionario deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti previsti dalla normativa vigente.

2. Il concessionario deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico ed in ogni caso di rettifica/integrazione. Tale programma deve prevedere l'esecuzione di differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque e nello specifico: controlli batteriologici, chimico fisici, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi e contaminanti ambientali. Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati. Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati ed alle sedi di ristorazione.
3. Il concessionario deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici almeno un controllo della potabilità dell'acqua di rete in centro cottura e in tutti i refettori.
4. Il concessionario deve avvalersi di un laboratorio, accreditato ACCREDIA (UNI EN ISO 17025), ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.
5. Il concessionario è tenuto ad inviare semestralmente documentazione relativa ai controlli analitici effettuati. La refertazione dell'analisi deve essere chiara nell'indicazione del non conforme, pertanto tale documentazione deve pervenire al Comune. previa validazione da parte del Responsabile Qualità Aziendale, attestante la presa visione della stessa
6. Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, il concessionario. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativi documentazione. I relativi rapporti di prova devono essere inviati semestralmente al Comune e, nei casi di non conformità, il concessionario. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.
7. Il concessionario è obbligato a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore
8. Il concessionario. è tenuto a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
9. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dal concessionario
10. E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso le cucine e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni del presente contratto, chiedendo anche copia dei documenti relativi agli ordini e consegna delle derrate alimentari.
11. Il concessionario, e per esso i suoi dipendenti, è tenuto a fornire agli organismi preposti al controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento libero accesso alle cucine e ai locali di pertinenza (dispensa , magazzini ecc...), fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
12. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - i competenti servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda Sanitaria
 - gli addetti comunali incaricati al controllo o eventuali ditte incaricate
 - le commissioni mensa previste dal Comune in collaborazione con le Istituzioni scolastiche

ART. 23 RIDUZIONE SPRECO ALIMENTARE E GESTIONE DEI RIFIUTI

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 schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche

per garantire la porzione idonea con una sola presa e 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 dalla Stazione Appaltante, nonché dagli alunni, a partire dai sette anni di età. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

1. Attivarsi con la ASL ed 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 qualità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate e comunque condivise con la Stazione Appaltante in coerenza con quanto disposto dal DM 10.03.2020.

I dati sulle eccedenze alimentari, i dati derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Il concessionario potrà collaborare o proporre eventuali progetti di educazione ambientale e di educazione contro lo spreco alimentare e alla solidarietà in cui i bambini delle scuole siano coinvolti, ad esempio riguardanti:

1. riciclo dei rifiuti organici (compostaggio),
2. educazione al consumo (accettazione dei cibi, richieste adeguate alla possibilità di consumo, spreco alimentare ecc.),
3. iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo ad enti assistenziali, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

1. Il concessionario dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, conferendoli direttamente nei cassonetti posizionati sulla pubblica area e attenendosi alle disposizioni ed ai regolamenti relativi alla raccolta differenziata del Comune di San Giorgio di Nogaro e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e il rispetto delle cure igieniche.
2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
3. 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 del concessionario.
4. La fornitura dei sacchi e la gestione dei contenitori è a cura del concessionario.

5. Il concessionario si impegna ad acquistare- prodotti i cui imballi siano riducibili come volume o numero, evitando perciò una serie numerosa di involucri quali possono essere film plastici protettivi e di contenimento esterni al cartone nonché materie prime in grandi pezzature evitando l'uso di confezioni monoporzione o monodose ove non altrimenti imposto ex lege o motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche.

ART. 24 CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

1. Il concessionario dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni. Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 in tutte le scuole dell'infanzia, primarie e asilo nido oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale scolastico.
2. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere le cucine comunali e i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici. Inoltre, deve riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati.
3. Gli interventi di monitoraggio non dovranno comunque essere inferiori a 4 per anno.
4. Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o alterazioni correttive.
5. Le schede di monitoraggio di ogni sede di ristorazione devono essere esibite a richiesta dell'Amministrazione.

ART. 25 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEI PASTI

1. Il concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo, del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.
2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica –data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 26 PIANO AUTOCONTROLLO

1. Il concessionario deve:
 - essere in possesso della VIA (variazione impresa alimentare) precedentemente comunicata all'Azienda Sanitaria di competenza ai sensi del Reg. CE 852/04 (disciplina sanzionatoria D.Lgs. 193/07) ed esporla nei locali di preparazione e refezione,
 - identificare il responsabile dell'impresa alimentare OSA nella figura del titolare o in quella di un delegato competente formalmente delegato e con potere di spesa/investimento
 - esibire idonea documentazione relativa alla formazione obbligatoria del responsabile (attestato, comunicazione all'Azienda Sanitaria di competenza dello svolgimento del corso di formazione oppure titolo di studio idoneo)
 - elaborare ai sensi del Reg. CE 852/04 (disciplina sanzionatoria D.Lgs. 193/07) un piano di autocontrollo strettamente attinente alla realtà in oggetto e di facile comprensione,

- individuare ed applicare un idoneo sistema di rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/02 (disciplina sanzionatoria D.Lgs. 190/06),
- identificare i fornitori esibendo idonea documentazione attestante la loro applicazione delle normative vigenti e i prodotti alimentari da loro forniti
- applicare tutti i requisiti igienico sanitari previsti da normativa vigente e linee guida di applicazione elaborate dal Ministero della salute e dalla Regione Friuli Venezia Giulia riguardanti:
 - personale addetto
 - procedure operative
 - procedure di sanificazione e sanitizzazione (piano di sanificazione)
 - requisiti relativi alle strutture ed alle attrezzature/materiale in uso

TITOLO 4: DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE

ART. 27 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1. Il concessionario è tenuto ad ottemperare verso il personale proprio e di terzi a tutti gli obblighi che derivano dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, sicurezza ed assicurazioni sociali, prevenzione infortuni, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.
2. In particolare, il concessionario applica al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai Contratti Collettivi di Lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore impegnandosi ad osservare tutte le norme anche dopo la scadenza nei contratti stessi e fino al loro rinnovo.
3. I suddetti obblighi vincolano il concessionario anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
4. Eventuali aumenti contrattuali in corso d'appalto previsti dal CCNL per il personale sono a carico del concessionario

ART. 28 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

1. Il numero delle persone impiegate nell'espletamento del servizio deve essere tale da garantire una prestazione efficiente, tempestiva e ordinata.
2. L'organico adibito al servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta aggiudicataria come numero, mansioni e livello.
3. Il Comune si riserva il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale che, per comprovati motivi, sia ritenuto non idoneo al servizio; in tal caso lo stesso provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.
4. Il coordinamento delle attività di esecuzione del servizio e la gestione dei rapporti con la stazione appaltante saranno affidati dall'aggiudicatario ad un coordinatore di adeguata formazione ed esperienza professionale, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 15 giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.
5. Il coordinatore sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'aggiudicatario, mantenendo un contatto continuo con i referenti del Comune per il controllo dell'andamento del servizio e assicurando la propria reperibilità telefonica.
6. Il concessionario assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di dietista alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato tra cui in particolare:
 - a) la predisposizione dei menù;

- b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
 - c) garantire 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 dal Comune.
7. L'aggiudicatario deve assicurare per tutta la durata del servizio l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio offerto.
8. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione. Per il servizio di distribuzione il monte ore deve essere conforme a quanto previsto nelle Linee guida del Friuli Venezia Giulia nella tabella 7 "Monte ore per pasti prodotti giornalmente". Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
9. La sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dal Comune non idoneo allo svolgimento del servizio, deve garantire il corretto svolgimento del servizio.
10. Relativamente al personale del centro cottura individuato deve essere presente in servizio un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale ed esperienza già acquisita in analoghi servizi.
11. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo.
12. Deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta in quanto il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico.
13. L'eventuale inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento.
14. L'aggiudicatario è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori.
15. Il concessionario dovrà dichiarare prima dell'avvio del servizio i componenti dello staff professionale necessario all'espletamento delle prestazioni richieste dal presente capitolato, in particolare:
- l'elenco del personale da impiegare;
 - il livello professionale previsto contrattualmente e la mansione di ciascun operatore;
 - la qualifica professionale (in particolare per i cuochi, il cui titolo qualificante o almeno una comprovata esperienza pluriennale nel settore può essere criterio di valutazione);
 - il monte ore complessivo minimo del personale da impiegare operativamente nel servizio oggetto d'appalto e il monte ore per ogni singolo operatore;
 - la descrizione della turnistica settimanale.
16. Oltre al personale operativo di servizio, dovranno essere descritte le altre figure professionali specifiche messe a disposizione del servizio come a titolo esemplificativo: il responsabile di struttura, responsabile qualità, il dietista, il tecnologo alimentare. Tali figure avranno il ruolo di interfacciarsi con l'ente per le eventuali problematiche o richieste che potranno emergere in corso della concessione.

17. La stazione appaltante si riserva in corso di appalto di verificare che l'organico del personale proposto in sede di gara sia corrispondente per numero, qualifica e mansioni per tutta la durata dell'appalto.
18. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche dovranno essere comunicati per iscritto al competente ufficio comunale.
19. Per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, il concessionario si impegna a rispettare le prescrizioni di cui all'art. 2 del Decreto Legislativo n.39 del 4 marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile" e s.m.i..

ART. 29 – CLAUSOLA SOCIALE E SABUAPPALTO

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice degli appalti, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.
2. Il concorrente indica all'atto dell'offerta i servizi e le forniture o le parti di servizi e/o forniture che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 174 c. 2 del Codice. In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Commentato [2]:

ART. 30 - FORMAZIONE ADDETTI

1. Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D. Lgs.vo 81/2008 e al regolamento CE 852/2004, l'impresa alimentare deve garantire che il personale sia formato sugli argomenti previsti dal Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, 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 di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa (ciò anche per prevenire gli scarti)
 - per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare le caratteristiche nutrizionali (GNP) e per consentire risparmi energetici e idrici le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e energia nella preparazione, nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.
2. Entro 60 giorni dall'inizio del servizio il concessionario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analogamente per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale

TITOLO 5: ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

ART. 31 CONSEGNA LOCALI ED APPARECCHIATURE E RICONSEGNA A FINE CONTRATTO

1. Il Comune concede in uso gratuito al concessionario i locali scolastici adibiti a centro di cottura ed a refettori, le utenze (acqua, metano, energia elettrica, riscaldamento), nonché gli arredi, le

attrezzature e i beni di consumo esistenti (materiale frangibile, stoviglieria metallica, piccoli utensili di cucina, ecc.) presso tutti i refettori scolastici e la cucina del nido d'infanzia, che verranno consegnati con apposito verbale.

2. Dei suddetti beni immobili, arredi ed attrezzature affidati al gestore, lo stesso dovrà farne uso in conformità alle finalità perseguite con il presente contratto e con l'obbligo della restituzione al termine della concessione, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso dei medesimi.
3. All'atto della firma del verbale di consegna il gestore accerterà le condizioni di quanto consegnato assumendosi da quel momento ogni responsabilità connessa al suo utilizzo da parte del proprio personale. Il gestore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti senza previa autorizzazione.
4. Nel caso di interventi di manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature ed il concessionario dovrà comunicare al Comune gli interventi e il nominativo della ditta chiamata ad intervenire.
5. In caso di interventi straordinari per i locali il gestore dovrà segnalare repentinamente al Comune le necessità.
6. In caso di utilizzo di attrezzature ulteriori che il concessionario impiegherà nelle cucine lo stesso si obbligherà a comunicare al Comune eventuali spostamenti delle attrezzature, stoviglie e arredi da una sede all'altra dovranno essere sempre preventivamente richiesti ed effettuati una volta avuta l'autorizzazione del Comune.
7. Alla scadenza del contratto il concessionario si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, macchinari, attrezzature, utensili e arredi, in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, con apposito verbale comprensivo di quanto consegnato ad avvio del servizio (verbale di consegna) e con tutti gli utensili, attrezzature e arredi che avrà apportato nel corso della concessione.
8. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati al concessionario.

ART. 32 UTILIZZO DIVERSO DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA DI PROPRIETÀ PUBBLICA

1. Previa apposita autorizzazione del Comune e a tutte le condizioni anche economiche da esso stabilite, il concessionario può essere autorizzato ad utilizzare la struttura produttiva di proprietà pubblica per la fornitura di pasti destinati a terzi, in misura ridotta ed accessoria rispetto al servizio fornito a favore del Comune di San Giorgio di Nogaro. Il Comune procederà all'autorizzazione entro 10 gg. lavorativi dal ricevimento della richiesta, a fronte di presentazione di motivata richiesta indicante layout, orari di produzione, orari personale impiegato, modalità di individuazione delle derrate alimentari se diverse da quelle utilizzate nel presente appalto, ecc.. In tal caso il concessionario si impegna formalmente a garantire l'assoluta immutabilità delle condizioni di esecuzione del contratto di ristorazione, nonché l'assoluta influenza di tali prestazioni sul contratto medesimo e sulle condizioni generali del Centro Cottura in relazione al rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria, edilizia e di sicurezza.
2. Il concessionario è tenuto a comunicare preventivamente il numero di pasti destinati a terzi, la durata prevista e a corrispondere al Comune per ogni pasto prodotto un importo da determinare in sede di autorizzazione a titolo di copertura delle spese dei servizi a rete in carico al Comune.
3. Il Comune ha facoltà di revocare, in qualsiasi momento e a proprio insindacabile giudizio, l'autorizzazione concessa per gli ulteriori pasti non compresi nel presente contratto, ove essa risultasse di fatto e nonostante il formale impegno assunto dall'appaltatore incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

ART. 33 COPERTURE ASSICURATIVE

1. È a carico del concessionario ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto.

2. L'impresa aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

3. L'impresa aggiudicataria solleva altresì l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità relativa a danni che venissero causati a terzi o a cose di terzi nel corso di tutte le attività ammesse.

4. A garanzia delle obbligazioni di cui ai precedenti commi l'impresa aggiudicataria è tenuta a presentare:

1) polizza assicurativa con Compagnia regolarmente iscritta all'Albo delle imprese dell'ISVAP (IVASS) (ramo "responsabilità civile generale"), a copertura dei rischi da responsabilità per qualsiasi danno che la ditta appaltatrice stessa possa arrecare al Comune committente, ai propri dipendenti e collaboratori, nonché a terzi, in relazione alle prestazioni previste nel presente capitolato. Il massimale della polizza assicurativa non dovrà essere inferiore ad euro 5.000.000,00 per sinistro/persona/cose per anno assicurativo per Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e con massimale non inferiore ad euro 2.500.000,00 per sinistro/persona/cose per anno assicurativo per Responsabilità Civile per prestatori d'opera (RCO), totalmente esente da franchigia.

La polizza ricomprendere i danni materiali diretti a cose di terzi e quelli derivati da incendio, scoppio nonché i danni materiali verificatisi durante l'esecuzione dei lavori e/o servizi presso terzi.

In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa.

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.

2) polizza assicurativa infortuni con Compagnia regolarmente iscritta all'Albo delle imprese dell'ISVAP (ramo "infortuni") per tutti gli utenti con i seguenti massimali e requisiti che copra i rischi dalle attività esterne ed interne eventualmente previste nel progetto:

- a) invalidità permanente 250.000,00 euro
- b) morte 100.000,00 euro
- c) spese di cura da infortunio 2.500,00 euro
- d) deve essere prevista la condizione che gli utenti siano considerati terzi tra loro.

5. Le polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata del contratto. Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Ufficio Contratti del Comune incaricato della stipula contrattuale entro dieci (10) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alle quietanze di intervenuto pagamento del premio.

ART. 34 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1. Il pagamento delle prestazioni di servizi rese in esecuzione del contratto relativo alla presente concessione è costituito:

- a) dalla riscossione diretta della tariffa unitaria a pasto, dovuta dagli utenti del servizio di ristorazione delle scuole dell'infanzia e primaria, di cui l'Impresa aggiudicataria è titolata alla riscossione;
- b) dalla riscossione diretta della tariffa unitaria a pasto per gli educatori;
- c) dagli importi rimborsati dal Comune relativamente al servizio di ristorazione degli utenti delle scuole in base ai pasti effettivamente somministrati, nella misura determinata dalla differenza tra la quota pasto offerta in sede di aggiudicazione del servizio e le tariffe agevolate poste a carico degli utenti, così come determinate dal Comune;

- d) dagli importi rimborsati dal Comune relativamente al servizio di ristorazione degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito (comunicati dagli Istituti comprensivi).
2. Il pagamento dei corrispettivi dovuti dal Comune: al gestore avverrà su presentazione di fattura mensile posticipata, corredata da prospetti riepilogativi riportanti i pasti effettivamente forniti divisi per ciascun Istituto Comprensivo, plesso scolastico e per ciascuna tipologia di utenza, entro 30 (trenta) giorni dalla data del ricevimento della stessa.
3. L'amministrazione comunale procedere a disporre il pagamento del dovuto solo a seguito della verifica della regolarità della fattura stessa nonché previo accertamento della regolarità contributiva del concessionario
4. La trasmissione dovrà avvenire con le modalità previste dalla normativa di riferimento riportando il **Codice Univoco d'ufficio del Comune di SAN GIORGIO DI NOGARO**
5. Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, i seguenti elementi:
- a) essere intestate al Comune di San Giorgio di Nogaro P.IVA 00349150300
 - b) indicare il codice CIG, nonché tutti i dati relativi al pagamento: numero conto corrente dedicato e/o relativo codice IBAN corrispondenti alla dichiarazione di tracciabilità;
 - c) indicare il numero e la data della determinazione di impegno di spesa, come previsto dal Decreto Interministeriale n. 132 del 24 agosto 2020;
 - d) indicare l'importo complessivo fatturato, decurtato della percentuale dello 0,5 ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis, D.Lgs. 50/2016 sull'importo netto del credito maturato (da svincolarsi in sede di liquidazione finale del contratto dopo l'approvazione del certificato di regolare esecuzione del servizio e l'acquisizione del DURC).
6. In caso di presentazione di fattura irregolare la stessa sarà restituita al mittente.
7. La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora:
- a) vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta;
 - b) la Ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti.
8. In caso di ritardati pagamenti da parte del Comune - salvo giustificati motivi - saranno riconosciuti interessi moratori previsti dalla normativa vigente
9. Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del DPR 26 ottobre 1972, n. 633 (scissione dei pagamenti - split payment) o del reverse charge.

ART. 35 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Pertanto, al momento della sottoscrizione del contratto, deve comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
2. Inoltre l'appaltatore inserisce nei contratti sottoscritti con gli eventuali subappaltatori una apposita clausola con la quale gli stessi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.
3. Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, i contratti stipulati si risolvono di diritto ai sensi di legge.

ART. 36 PENALITA'

1. In relazione all'esecuzione del presente contratto, con riferimento agli obblighi specifici e generali in esso determinati per il concessionario, qualora lo stesso non li adempia in tutto o in parte, l'Amministrazione invierà al concessionario formale contestazione a mezzo di PEC,

indicante l'ammontare della penale che si intende applicare, assegnando 10 giorni di tempo per presentare eventuali controdeduzioni.

2. Qualora le controdeduzioni non siano ritenute idonee, del tutto o in parte, o qualora, a seguito di formali prescrizioni trasmesse all'Impresa alle quali la stessa non si uniformi entro il termine stabilito, l'Amministrazione procederà all'applicazione della penale, eventualmente rideterminata

3. Le penalità previste sono le seguenti:

INADEMPIENZE	PENALI
STANDARD MERCEOLOGICI	
Per ogni prodotto alimentare non conforme agli standard previsti nelle tabelle merceologiche o utilizzo di alimenti espressamente vietati o non rispondenti all'offerta tecnica	€ 300,00
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 300,00
Etichettatura non conforme alla vigente normativa	€300,00
Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie o disposizioni di cui all'art.9 (diete speciali)	Fino ad € 1.000,00
QUANTITA'	
Non corrispondenza del numero dei pasti e delle merende consegnati rispetto a quelli ordinati	€ 100,00, per ogni singolo pasto € 30,00 per ogni singola merenda
Mancata consegna materiale, utensili, detergenti necessari all'effettuazione del servizio	€ 200,00 per giornata
Mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione	€ 300,00 per pietanza, per giornata
MENU'	
Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto o piatto unico	€ 400,00 per giornata
Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto	€ 400,00 per giornata

Mancato rispetto del menù previsto – frutta o merenda o contorno	€ 200,00 per giornata
Mancata esposizione del menù giornaliero – merenda	€ 100,00 per giornata
PREPARAZIONE PIETANZE	
Preparazione delle pietanze con modalità non conformi e/o non previste dal capitolato	€ 300,00 per ogni episodio accertato
Deficienze qualitative dei pasti erogati (bruciatura o scarsa cottura, sovra sapidità ecc.)	€ 300,00 per ogni episodio accertato
TEMPISTICA	
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 300,00 per ogni giornata
PERSONALE	
Mancata sostituzione del personale assente o di cui viene richiesta la rimozione	€ 200,00 per ogni giornata
Mancata copertura posti previsti da progetto organizzativo presentato in sede di gara dal gestore a partire dal 5° giorno di assenza compreso	€ 500,00
Mancata rispetto di quanto previsto nel piano della formazione presentato in sede di gara	€ 500,00
IGIENICO – SANITARI	
Mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale	€ 1.000,00
Mancata comunicazione del piano di campionamento e/o risultati analitici, mancato rispetto del piano di campionamento consegnato	€ 500,00
Rinvenimento di corpi estranei, organici e inorganici compresi parassiti, nei pasti erogati documentato	€ 2.000,00
Rinvenimento di prodotti scaduti	€ 500,00 per ciascun prodotto

Somministrazione di pasti chimicamente contaminati o preparati con derrate scadute	€ 2.000 per ciascun episodio accertato
Inadeguata igiene delle attrezzature, utensili o contenitori	€ 1.000,00 per ogni episodio accertato
Inadeguata igiene degli ambienti dati in gestione	€ 1.000,00 per ogni episodio accertato
inadeguata igiene degli automezzi	€ 1.000,00
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00 per ogni episodio accertato
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 300,00 per ogni episodio accertato
Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione o preparazione delle pietanze	€ 1.000,00
MANUTENZIONI	
Mancata manutenzione ordinaria dei centri cottura o dei locali affidati	€ 500,00 per segnalazione
Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio	€ 300,00 per segnalazione
VARIE	
Mancata predisposizione e consegna all'Amministrazione della carta dei servizi	€ 500,00
Mancata realizzazione del programma di comunicazione e informazione alle famiglie	€ 500,00
Mancato rispetto degli obblighi relativi alla valutazione della qualità del servizio	€ 500,00
Mancata realizzazione attività/proposte migliorative da rendere come espresso in sede di offerta	€ 2.000,00 per ciascuna attività mancante

4. In caso di recidiva le infrazioni comporteranno l'applicazione della penale doppia.
5. Il totale delle penali annue applicate non potrà superare il 10% del totale del contratto. Nel caso di superamento di tale limite, l'Amministrazione si riserva la possibilità di procedere alla risoluzione del contratto a danno del concessionario per grave inadempimento.

6. Le penali verranno recuperate mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto al concessionario oppure potranno rimosse anche avvalendosi della garanzia definitiva, che in tal caso dovrà essere reintegrata entro 30 gg., nel rispetto delle previsioni dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 37 RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. L'amministrazione si riserva la facoltà di recesso, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con preavviso non inferiore a 20 giorni previo pagamento delle prestazioni già eseguite.

ART. 38 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

2. Il contratto potrà in ogni caso essere risolto di diritto a norma dell'art. 1456 del C.C. qualora l'Amministrazione Comunale dichiari 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 s.m.i.;

accertamento della non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Impresa 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;

gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni agli operatori impegnati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio;

gravi violazioni relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;

per effetto di gravi e reiterate inadempienze alle prescrizioni contenute nei documenti di cui alla presente procedura;

per fallimento del soggetto selezionato;

violazione delle disposizioni di cui all'art. 2, comma 3, del DPR 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di Comportamento aziendale del Comune di San Giorgio di Nogaro.

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."

ogni altra inadempienza, qui non contemplata, che renda impossibile la prosecuzione del servizio.

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

4. In caso di risoluzione del contratto il concessionario si impegnerà a fornire all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

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

6. In caso di risoluzione del contratto per inadempimento del concessionario, l'Amministrazione si rinvierà 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.
7. 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 del concessionario o del subappaltatore a ciò tenuti nelle c.d. "white lists" della Prefettura di competenza.

ART. 39 DOMICILIO DEI CONTRAENTI

1. Il Comune di San Giorgio di Nogaro ha domicilio presso la propria sede legale sita in
2. Il concessionario elegge, a tutti gli effetti, dall'avvio del servizio e fino alla sua scadenza, domicilio presso la propria sede legale qualora questa sia stabilita nel Comune di San Giorgio di Nogaro. Nel caso in cui la sede legale fosse ubicata fuori Comune, l'aggiudicatario elegge domicilio presso la residenza municipale.

ART. 40 TRATTAMENTO DEI DATI

1. I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del D.Lgs. 101/2018 e del regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), esclusivamente nell'ambito della procedura regolata dal presente capitolato.
2. Titolare del trattamento è il Comune di San Giorgio Nogaro in persona del Sindaco pro-tempore con sede in San Giorgio di Nogaro, Piazza del Municipio, 1
3. Il Responsabile della protezione dei dati personali DPO incaricato è l'avv. Paolo Vicenzotto.

ART. 41 CLAUSOLA DI RINVIO E RICHIAMO CODICE DI COMPORTAMENTO

1. La presente procedura è disciplinata dalle disposizioni del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e dalle norme in esso richiamate, dalle linee guida, dagli atti di indirizzo dell'Anac e dalle disposizioni richiamate negli atti di gara e nei relativi allegati.
2. Per quanto non espressamente previsto si rinvia al Codice Civile, alle Leggi e ai regolamenti vigenti in materia che, anche se non espressamente citati, si intendono qui integralmente richiamati
3. Si richiama inoltre espressamente la vigenza della D.P.R. 62/2013 articolo 2 che prevede l'applicazione per quanto compatibile del Codice di Comportamento per i dipendenti pubblici anche ai titolari e collaboratori a qualsiasi titolo dei contraenti con la pubblica amministrazione, oltre che la vigenza del Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di San Giorgio di Nogaro reperibile sul sito istituzionale
4. Il mancato rispetto delle sopracitate norme comportamenti potrà costituire clausole di risoluzione del contratto

ALLEGATI:

- Allegato 1 **Specifiche tecniche fornitura derrate alimentari e gruppi merceologici;**
- Allegato 2 **Menu Infanzia ed Elementare**
- Allegato 3 **Elenco beni mobili e attrezzature**