



COMUNE di POVOLETTO

PROVINCIA DI UDINE

CAPITOLATO TECNICO/CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL PLESSO DI MARSURE DI SOTTO DI POVOLETTO – AA.SS 2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023

SOMMARIO

PREMESSA	4
TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	4
Art. 1 – Oggetto dell'appalto	4
Art. 2 – Modalità dei servizi.....	5
Art. 3 – Centro di produzione pasti	6
Art. 4 – Servizi presso i refettori scolastici.....	6
Art. 5 – Servizio di trasporto pasti.....	6
Art. 6 – Servizi opzionali.....	7
Art. 7 – Durata dell'appalto e calendario dei servizi.....	7
Art. 8 – Standard minimi di qualità del servizio.....	7
Art. 9 – Dimensione presumibile dell'utenza	7
Art. 10 – Subappalto del servizio	8
TITOLO II: FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI	8
Art. 11 – Definizioni e requisiti degli alimenti.....	8
Art. 12 – Reperibilità prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità.....	10
Art. 13 – Divieto di OGM	11
Art. 14 – Garanzie di qualità	11
TITOLO III: STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI	11
Art. 15 – Strutture, impianti, attrezzature ed arredi dell'Amministrazione Comunale	11
Art. 16 – Inventario.....	11
Art. 17 – Verifiche in base agli inventari di consegna.....	11
Art. 18 – Manutenzione dei locali e degli impianti	11
Art. 19 – Accessi.....	12
Art. 20 – Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).....	12
TITOLO IV: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	13
Art. 21 – Oneri e condizioni inerenti il servizio.....	13
Art. 22 – Responsabilità ed assicurazioni.....	14
Art. 23 – Interruzione del servizio	14
Art. 24 – Trattamento dei dati e nomina responsabile esterno.....	14
TITOLO V: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE	15
Art. 25 – Personale dell'impresa aggiudicataria	15
Art. 26 – Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	16
Art. 27 – Figure di riferimento dell'impresa aggiudicataria.....	18
Art. 28 – Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione.....	18
Art. 29 – Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti	18

TITOLO VI: MENU'	19
Art. 30 – Menù e flussi informativi.....	19
TITOLO VII: TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI	20
Art. 31 – Diete speciali.....	20
Art. 32 – Diete in bianco	21
TITOLO VIII: IGIENE DELLA PRODUZIONE	21
Art. 33 – Organizzazione del lavoro per la produzione.....	21
Art. 34 – Piano di autocontrollo	21
Art. 35 – Conservazione campioni (pasto test).....	22
Art. 36 – Livello della qualità igienica	22
Art. 37 – Conservazione delle derrate.....	22
Art. 38 – Riciclo	22
TITOLO IX: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	22
Art. 39 – Manipolazione e cottura	22
Art. 40 – Operazioni preliminari.....	22
Art. 41 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.....	22
Art. 42 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione.....	23
TITOLO X: LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE	24
Art. 43 – Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	24
Art. 44 – Divieti	24
Art. 45 – Modalità di utilizzo dei detersivi	24
Art. 46 – Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	25
Art. 47 – Spogliatoi e servizi igienici	25
TITOLO XI: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	25
Art. 48 – Disposizioni in materia di sicurezza	25
Art. 49 – Divieti	26
Art. 50 – Impiego di energia.....	26
Art. 51 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	26
Art. 52 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)	26
Art. 53 – Norme di sicurezza nell'uso di detersivi e dei sanificanti	27
Art. 54 – Gestione degli infestanti.....	27
TITOLO XII: CONTROLLI DI QUALITA'	27
Art. 55 – Controllo e verifiche dell'Amministrazione comunale	27
Art. 56 – Controlli analitici sul servizio.....	28
Art. 57 – Rilievi dei tecnici.....	29
Art. 58 – Reclami e piano di miglioramento.....	29
TITOLO XIII: PENALI	29
Art. 59 – Contestazioni, inadempienze, penali	29
TITOLO XIV: CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE	31
Art. 60 – Corrispettivo	31
Art. 61 – Revisione dei prezzi.....	31
Art. 62 – Prenotazione dei pasti e riscossione delle rette	32
Art. 63 – Contratto e spese	32
TITOLO XV: CONTROVERSIE	32
Art. 64 – Foro competente	32

TITOLO XVI: DISPOSIZIONI FINALI	32
Art. 65 – Richiamo alla legge e ad altre norme.....	32
ALLEGATI	33

PREMESSA

L'appalto di cui al presente Capitolato Tecnico/Condizioni Particolari di Contratto (di seguito per brevità "Capitolato") si svolgerà in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 04.04.2020) "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*".

Nello specifico, si prevede di perseguire un approccio orientato al rispetto dei criteri ambientali minimi tale da permettere il conseguimento degli obiettivi ambientali che:

- sostengano modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, come ad esempio quello biologico e dalla difesa integrata, come previsto dal Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui al D.M. 22.01.2014 e dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico, al fine di non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e la dipendenza dalle fonti fossili, oltre che l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità e il benessere animale e ottenere materie prime più salubri per i destinatari perché prive di residui di fitofarmaci o, nel caso degli allevamenti, antibiotici e altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni);
- salvaguardino la biodiversità delle specie ittiche, da un lato, imponendo la somministrazione di specie meno sovrasfruttate e a rischio pescate in mare, dall'altro, non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento, dal momento che il 70% delle specie ittiche è sovra sfruttato o esaurito e che la quantità di pescato è attualmente insostenibile;
- promuovano una dieta a minor consumo di proteine animali;
- affrontino il problema legato alle eccedenze alimentari;
- mirino al contenimento dei rifiuti e di altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso l'uso delle stoviglie riutilizzabili e, ove possibile, attraverso la riduzione di prodotti prelaborati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili;
- mirino alla riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti;
- mirino a sostenere le economie locali ed i piccoli produttori;
- affrontino l'aspetto delle verifiche di conformità, prevedendo metodi di verifica efficaci, grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'impresa aggiudicataria e la stazione appaltante sui prodotti che verranno somministrati di volta in volta, consentendo un più efficiente controllo in situ e su base campionaria delle fatture d'acquisto e dei documenti di trasporto delle materie prime;
- introducano la definizione di "filiera corta" e del "chilometro 0";
- prevedano varie azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo;
- consentano la flessibilità dei menù, in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale, prevedendo più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
- favoriscano il consumo di diverse fonti proteiche, ampliando i tagli di carne ammessi, variando le specie ittiche consuetudinariamente offerte e proponendo nuove ricette, anche con i legumi;
- prevedano pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi;
- riducano le grammature di determinate tipologie di derrate alimentari al fine di ridurre le eccedenze alimentari (per esempio l'insalata).

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, l'impresa aggiudicataria, 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 tutte le mense di cui al presente Capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione.

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" per la produzione e somministrazione dei pasti destinati:

- a) agli alunni e agli insegnanti aventi diritto della scuola statale dell'infanzia di Povoletto, nell'edificio situato in frazione Marsure di Sotto;
- b) agli alunni e agli insegnanti aventi diritto della scuola primaria di Povoletto, presso il refettorio, situato in frazione Marsure di Sotto;
- c) agli alunni e agli insegnanti aventi diritto della scuola secondaria di primo grado di Povoletto, presso il refettorio, situato in frazione Marsure di Sotto;
- d) eventualmente, ai bambini iscritti ed agli animatori dei centri vacanze estivi di Povoletto;
- e) ad altre persone autorizzate dal Comune di Povoletto.

Sono compresi nell'appalto e restano a carico dell'impresa aggiudicataria, qualora non diversamente specificato:

- a) l'acquisto, la fornitura ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei pasti menù, come specificato in questo Capitolato;
- b) la preparazione e la cottura del pasto utilizzando per la scuola dell'infanzia la cucina ivi presente, mentre per le scuole primaria e secondaria di primo grado un proprio centro cottura, veicolandoli successivamente presso la mensa sita in Marsure di Sotto a Povoletto (UD);
- c) la cottura della pasta, per le scuole primaria e secondaria di primo grado presso la struttura adibita al ricevimento dei pasti della scuola stessa dotata di cuoci pasta e cappa aspirante;
- d) la somministrazione dei pasti nei refettori;
- e) la distribuzione della merenda sana:
 - per tutti gli alunni della scuola dell'infanzia al mattino e al pomeriggio;
 - per tutti gli alunni della scuola primaria, compresi quelli che non frequentano la mensa scolastica, al mattino;
 - per gli alunni della scuola secondaria di primo grado solo nei giorni di frequenza della mensa, al mattino;
- f) la pulizia e il riassetto dei centri di cottura e di tutte le attrezzature, nonché dei locali di refezione;
- g) la gestione della cucina con apposito terminale per gestione pasti;
- h) tutti i servizi, gli arredi, le attrezzature, le forniture e le provviste necessarie per garantire un servizio completo e funzionale;
- i) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, nonché ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato;
- j) la collaborazione, nell'ambito delle attività di competenza, in progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari;
- k) la disponibilità ad attivarsi, con la ASL e con 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;
- l) la collaborazione nell'analisi rivolta ad individuare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Art. 2 – Modalità dei servizi

Ristorazione scolastica scuola dell'infanzia

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere eseguito nell'immobile della scuola dell'infanzia a Marsure di Sotto. In tale sede, pertanto, vengono: consegnate le derrate alimentari, attivate le operazioni di trasformazione e cottura, la somministrazione dei pasti e delle merende sane del mattino e del pomeriggio, la pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dall'attività d'impresa alimentare, nonché il monitoraggio degli infestanti, il mantenimento a norma degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie e la fornitura ed eventuale ridotazione degli accessori mancanti.

Ristorazione scolastica scuola primaria e secondaria di primo grado

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti confezionati nel proprio centro cottura ed il relativo trasporto presso il plesso scolastico di Marsure di Sotto, con appositi contenitori termici in multi porzione mediante il sistema del "legame differito – caldo o freddo"; la cottura diretta presso il refettorio del Plesso Scolastico di Marsure di Sotto della componente secca dei primi piatti prevista dal menù per i pasti convenzionali; la fornitura delle diete personalizzate necessarie (monoporzione e all'interno di contenitori coibentati attivi); la somministrazione delle merende sane al mattino agli aventi diritto; la gestione dei servizi presso il refettorio, ovvero l'allestimento dei tavoli, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di idonea attrezzatura atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° per i prodotti a legame caldo e minore di 10° C per i prodotti a legame freddo, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il ritiro dei contenitori sporchi; la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, la fornitura delle stoviglie per il pranzo e per la merenda sana, come da menù allegato, e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nella scuola; la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei locali stessi, nonché il monitoraggio degli infestanti.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna del quantitativo necessario di piatti in ceramica, bicchieri e brocche in vetro, posate in acciaio o prodotti alternativi, concordati preventivamente con l'Amministrazione Comunale, e attrezzature funzionali al miglioramento della qualità del servizio.

Spetta altresì all'impresa aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione ed al consumo del pasto, ivi compresi:

- i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli e i generi di condimento (tovaglette per i tavoli e tovaglioli in carta, etc.) in tutte le scuole: le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o

- in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti;
- le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;
 - i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, ecc.) per la pulizia e la sanificazione della cucina della scuola e il lavaggio delle stoviglie presso le due mense scolastiche in cui vengono consumati i pasti.

Art. 3 – Centro di produzione pasti

Per la scuola dell'infanzia, i pasti dovranno essere prodotti dall'impresa aggiudicataria presso il centro di cottura presente in loco, di proprietà dell'amministrazione comunale.

Per la scuola primaria e secondaria di primo grado, i pasti dovranno essere prodotti dall'impresa aggiudicataria in un centro di cottura (ad eccezione della componente secca, cotta nella cucina del plesso di distribuzione) di sua proprietà ovvero di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto, con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e successivamente veicolati nella mensa scolastica di Marsure di Sotto.

Il centro di cottura dovrà essere posto ad una distanza tale per cui il tempo di viaggio del pasto (inteso quello tra la fine della cottura del pasto e la consegna al terminale di somministrazione) non sia superiore a 45 minuti. Il centro cottura deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente ed essere debitamente notificati all'Azienda per l'Assistenza Sanitaria competente per territorio ai sensi del d.lgs. 06.11.2007 n. 193 e s.m.i.

Art. 4 – Servizi presso i refettori scolastici

Il servizio comprende l'allestimento dei tavoli dei due refettori, uno per la scuola dell'infanzia, l'altro per la scuola primaria e secondaria di primo grado.

Per la scuola dell'infanzia i pasti saranno prodotti direttamente nella cucina ivi presente e, quindi, dopo il servizio del pasto, l'impresa aggiudicataria dovrà sbarazzare e pulire i tavoli, lavare le stoviglie e il pentolame utilizzato, gestire i rifiuti prodotti e ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

Per le scuole primaria e secondaria di primo grado, dopo l'allestimento dei tavoli, l'impresa aggiudicataria dovrà procedere alla distribuzione dei pasti con "scodellamento", sbarazzare e pulire i tavoli, lavare le stoviglie e i contenitori sporchi (anche per lo spuntino di metà mattinata), pulire e riassetare i terminali di distribuzione e i locali accessori, smaltire i rifiuti prodotti ed attivare ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

Art. 5 – Servizio di trasporto pasti

All'impresa aggiudicataria spetta trasportare i pasti prodotti per le scuole primaria e secondaria di primo grado dal centro di cottura indicato dalla stessa al plesso scolastico di Marsure di Sotto. Per l'esecuzione del servizio, l'impresa aggiudicataria deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso. I mezzi messi a disposizione dall'impresa aggiudicataria devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

In ogni caso, i pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione entro 25 minuti dall'orario previsto per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione previsto per le ore 12.00 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.35). La consegna dei pasti, regolata dai tempi indicati, ha lo scopo di ottimizzare la produzione e il consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione della cottura dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde garantire il mantenimento degli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze.

Quotidianamente, l'impresa aggiudicataria emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito dovrà essere impiegato un registro sanificazioni.

In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, l'impresa aggiudicataria deve dotarsi di appositi automezzi adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per iscritto all'arrivo dei pasti).

L'impresa aggiudicataria deve dotare il centro cottura ed i plessi di distribuzione di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

L'impresa aggiudicataria deve dotarsi di un termometro ad infrarossi (da utilizzarsi per misurare la temperatura delle diete speciali). L'impresa aggiudicataria nei locali di distribuzione scolastica dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi integrando tutte le attrezzature necessarie per il mantenimento delle temperature in modo efficace. L'impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, alla pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche.

Art. 6 – Servizi opzionali

L'Amministrazione comunale si riserva in via opzionale di richiedere la fornitura di pasti ulteriori per i bambini iscritti e gli animatori dei centri estivi di Povoletto (pasti esclusivamente veicolati presunti annui n. 2.500) da distribuirsi presso la scuola dell'infanzia ed il refettorio della scuola primaria/secondaria.

L'Amministrazione comunale si riserva altresì in via opzionale di richiedere la fornitura di pasti ulteriori per i bambini iscritti per altri servizi educativi e/o scolastici (es. corsi extrascolastici), alle medesime condizioni previste dal presente Capitolato.

Nel corso dell'esecuzione dell'appalto potranno verificarsi variazioni in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto dello stesso, nei limiti stabiliti dall'art. 106 comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.. Dette variazioni, qualora in aumento, non implicheranno alcun onere ulteriore per l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicataria dovrà applicare stessi patti e condizioni offerti in sede di procedura di affidamento. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, l'amministrazione comunale si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Art. 7 – Durata dell'appalto e calendario dei servizi

L'appalto avrà una durata di tre anni e comprenderà gli anni scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 compresa l'eventuale opzione dei centri estivi. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice degli Appalti, il contratto potrà essere eventualmente prorogato per il tempo strettamente necessario all'individuazione di un nuovo contraente, per massimo 6 (sei) mesi. In tal caso, l'impresa aggiudicataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni. La richiesta di proroga del contratto alla scadenza sarà trasmessa mediante Posta Elettronica Certificata (PEC) almeno 15 giorni prima del termine finale del contratto. In tal caso l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di accettare la proroga.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate dall'amministrazione comunale. Per la scuola dell'infanzia e primaria la somministrazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì e per la scuola secondaria di primo grado nelle giornate di lunedì, mercoledì e giovedì secondo il seguente calendario:

Plesso	Orario (indicativo) di consumo dei pasti
Scuola dell'infanzia (dal lunedì al venerdì)	Spuntino del mattino (dalle 9.20) Pranzo (dalle 11.45) Merenda (dalle ore 15.00)
Scuola primaria (dal lunedì al venerdì)	Spuntino di metà mattinata per tutti gli alunni (dalle 10.15) Pranzo (dalle 12.15 nei giorni di lunedì e giovedì – dalle ore 12.10 il mercoledì - dalle 12.30 nei giorni di martedì e venerdì); le classi quinte pranzano con le classi della scuola secondaria
Scuola secondaria di primo grado (lunedì, mercoledì e giovedì)	Spuntino di metà mattinata nei soli giorni di frequenza della mensa scolastica (dalle 10.15) Pranzo (dalle 13.10)

Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, dello spuntino del mattino o della merenda, sarà data tempestiva comunicazione all'impresa aggiudicataria, che sarà tenuta ad adeguarvisi.

Art. 8 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 9 – Dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi in cui saranno prodotti e/o consegnati i pasti dall'impresa aggiudicataria ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Povoletto.

Scuola	Indirizzo
Scuola dell'infanzia	Via Casali Merlo, 5
Scuola primaria	Via Casali Merlo, 1
Scuola secondaria di primo grado	

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o socio-sanitarie.

Il numero dei pasti annui presunti è il seguente:

Scuola	N. pasti presunti
Scuola dell'infanzia	n. pasti comprensivi di merende per anno scolastico presunti 15.000;
Scuola primaria e secondaria di primo grado	n. pasti comprensivi di merenda per anno scolastico presunti 29.000;
Scuola primaria	n. merende aggiuntive per anno scolastico presunti 7.480 (per gli alunni presenti a scuola che non usufruiscono del pasto in mensa);
Centri vacanze estivi (eventuale)	n. pasti annui presunti 2.500.

I numeri dei pasti riportati sono da considerarsi del tutto indicativi e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione comunale; il dato relativo al numero di presenze effettive sarà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni ricevute. Spetta comunque all'impresa aggiudicataria, in ogni caso, il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e somministrati.

Art. 10 – Subappalto del servizio

Per quanto riguarda il subappalto, si rinvia a quanto previsto dall'art. 19 delle Condizioni Generali di Contratto relative alla prestazione di servizi per il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione predisposto da Consip S.p.A.

TITOLO II: FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 11 – Definizioni e requisiti degli alimenti

Definizioni

- S'intende prodotto alimentare a "filiera corta" un prodotto la cui vendita è diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, compresa la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il km 0, come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da km 0, come ad esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «km 0»; prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; olio: da ulivi, a km 0)
- S'intende "chilometro zero" una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di max 70 km.

Requisiti

I pasti, composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo o, in alternativa, da piatto unico, devono essere costituiti o interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o costituiti da uno o più ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati, in modo tale che, sia garantita su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- la frutta, gli ortaggi, i legumi e i cereali debbono essere biologici per almeno il 70% in peso;
- la frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti;
- l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o,

- nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato 4 "calendario stagionalità prodotti ortofruttili";
- sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
 - le uova debbono essere a guscio o liquide pastorizzate, purché di origine biologica. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
 - la carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
 - la carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
 - la carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;
 - non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'impresa aggiudicataria;
 - i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);
 - le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*);
 - sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati;
 - se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle»;
 - come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea;
 - non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'impresa aggiudicataria;
 - i Salumi e i formaggi devono essere biologici per almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014;
 - i salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
 - come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva;
 - i pelati, la polpa e la passata di pomodoro devono essere biologici per almeno il 33% in peso;
 - i succhi di frutta o nettari di frutta devono essere biologici e nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;
 - l'acqua deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco;

- nelle merende sane vengono somministrati a rotazione: frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte;
- le marmellate e le confetture devono essere biologiche;
- le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

La qualità del pasto dipende dalla qualità delle materie utilizzate, queste pertanto, dovranno essere di “qualità superiore”, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

L'impresa aggiudicataria dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili: gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008; gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal Regolamento CE n. 1334/2008).

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

Inoltre, dovranno essere garantite le percentuali minime in peso e per singola tipologia merceologica di prodotto a garanzia dei requisiti minimi espressi al D.M. n.14771 del 18.12.2017.

Per la gestione degli ingredienti biologici, con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento CE n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i pertinenti controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del Regolamento CE n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e per piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici devono essere di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto l'impresa aggiudicataria dovrà dotare ogni tavolo di caraffe infrangibili nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini.

Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo.

I documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati nonché i riferimenti della stazione appaltante e il CIG rilasciato dall'ANAC. In sede di verifica del servizio, l'Amministrazione comunale potrà chiedere copia di tali documenti di trasporto.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti sopra riportati e, per quanto non ivi previsto, alle caratteristiche merceologiche dell'allegato 3 “*Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica*” e successivi aggiornamenti nonché a quelle presenti nell'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Art. 12 – Reperibilità prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, l'impresa aggiudicataria dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione comunale, di apposita autorizzazione alla sostituzione dei prodotti biologici.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

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

I prodotti biologici temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o “lotta integrata” o appartenenti alle categorie DOP, IGP e, in via subordinata, quando non risultasse

praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta “a km 0”. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio dell’Amministrazione Comunale.

Art. 13 – Divieto di OGM

I prodotti forniti dovranno essere “O.G.M. – Free” non derivanti da O.G.M. ai sensi dei regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate.

Art. 14 – Garanzie di qualità

L’impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all’Amministrazione comunale idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle linee guida del Friuli Venezia Giulia.

TITOLO III: STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 15 – Strutture, impianti, attrezzature ed arredi dell’Amministrazione Comunale

L’Amministrazione comunale mette a disposizione dell’impresa aggiudicataria, alle condizioni di cui ai successivi articoli e per tutta la durata dell’appalto, i magazzini, le attrezzature, gli arredi e le minuterie presenti presso il centro cottura della scuola dell’infanzia, i locali adibiti a scodellamento dei pasti e le aree mensa, necessari per la preparazione dei pasti presso la scuola dell’infanzia medesima e i locali adibiti alla distribuzione di quelli veicolati presso le scuole primaria e secondaria di primo grado.

I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e condizioni, salvo il normale deterioramento per effetto dell’uso e della vetustà.

La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. L’impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni consegnati per la durata del contratto.

Art. 16 – Inventario

L’inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo saranno riportati in appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell’Amministrazione comunale e di un rappresentante dell’impresa aggiudicataria. Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 15 giorni dall’inizio del servizio.

Il materiale che all’atto della consegna risulti non idoneo all’uso viene scartato e, qualora venga ritenuto necessario dall’Amministrazione comunale, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale messo a disposizione dall’impresa aggiudicataria si intende funzionante e in buono stato.

Art. 17 – Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell’Amministrazione comunale ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell’esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall’Amministrazione Comunale.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, arredi, attrezzature od impianti, che si rendano necessari, sono a totale carico dell’impresa aggiudicataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni lavorativi dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell’impresa aggiudicataria, l’Amministrazione Comunale provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all’impresa aggiudicataria ed addebitandole le spese sostenute.

Art. 18 – Manutenzione dei locali e degli impianti

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti e le attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell’impresa aggiudicataria, che dovrà garantirne la loro perfetta efficienza. La manutenzione è riferita a tutte le attrezzature ed impianti (anche quelli acquistati dall’impresa aggiudicataria) ed a tutti i locali avuti in consegna, compresi i locali e le attrezzature delle cucine utilizzate per i servizi di refettorio.

All’Amministrazione comunale compete esclusivamente l’onere della manutenzione straordinaria dei locali dati in consegna all’impresa aggiudicataria se le cause non sono a quest’ultima imputabili: nel caso in cui la manutenzione straordinaria sia dovuta a cause imputabili all’impresa aggiudicataria, quest’ultima dovrà farsene carico. Qualora l’impresa aggiudicataria non esegua gli interventi necessari, vi provvederà l’Amministrazione comunale ponendone il relativo costo a carico dell’impresa aggiudicataria.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;
- manutenzione straordinaria: si intende l’eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino al ripristino delle condizioni di efficienza di attrezzature, impianti

e arredi.

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad inviare trimestralmente all'Amministrazione comunale copia degli atti attestanti gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria e straordinaria. Gli oneri di manutenzione di cui al presente titolo sono riferiti alle attrezzature ed ai locali oggetto dell'appalto.

Art. 19 – Accessi

È consentito il libero accesso al personale dell'Amministrazione comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario.

L'Amministrazione comunale non si assume alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale deve essere garantito in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, anche al centro di cottura.

Ai magazzini e ai locali adibiti alla preparazione e allo scodellamento dei cibi presso il plesso scolastico di Marsure di Sotto non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione comunale e dell'impresa aggiudicataria. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 20 – Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti

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

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire quanto segue, che va reso disponibile fin dal giorno di inizio del servizio:

- piatti in ceramica (o diversa tipologia preventivamente autorizzati);
- posate in acciaio (o diversa tipologia preventivamente autorizzati);
- bicchieri e brocche in vetro (o diversa tipologia preventivamente autorizzati);
- e più in generale, attrezzature migliorative della qualità del servizio che si rendano necessarie per il corretto espletamento dello stesso.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'impresa aggiudicataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 09.07.2009 (2009/568/CE).

Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, le attrezzature e gli impianti, forniti dall'impresa aggiudicataria per l'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto, saranno conferiti di diritto all'Amministrazione comunale che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere all'impresa aggiudicataria.

Solo per documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

Nella gestione del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 – Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione;
- Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

TITOLO IV: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 21 – Oneri e condizioni inerenti il servizio

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto dell'appalto, nonché ogni attività e fornitura che si renda necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, inclusi quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

In particolare, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, ed interamente compensate nei prezzi unitari del pasto tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti, della merenda sana del mattino e del pomeriggio e alla fornitura di derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti;
- alla pulizia ed al riassetto della cucina della scuola dell'infanzia ed al locale utilizzato per il lavaggio delle stoviglie presente presso le scuole primaria e secondaria di primo grado, nonché dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione e scodellamento dei pasti, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale;
- alle misure di disinfestazione e derattizzazione dei centri di cottura dei pasti e refettori, integrandosi con i servizi già esistenti;
- alla fornitura di detersivi ecocompatibili ed attrezzi per la pulizia dei centri di cottura e il lavaggio delle stoviglie per tutto il plesso;
- alla fornitura di attrezzature, impianti, arredi e stoviglie, laddove previsto;
- alla fornitura del materiale a perdere (tovaglette, tovaglioli, etc.);
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed ordinaria dei locali avuti in consegna dall'Amministrazione comunale;
- all'integrazione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, laddove necessario;
- alla gestione della cucina della scuola dell'infanzia, del servizio di refettorio ed alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) e della sicurezza presso i centri cottura e presso i centri di distribuzione dei pasti;
- all'applicazione dei piani di emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione comunale;
- alla formazione e addestramento del proprio personale;
- a garantire un'informazione agli utenti relativamente a: alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti nonché ai contenuti dell'approccio dei Criteri Ambientali Minimi espressi nella premessa del presente Capitolato per il conseguimento degli obiettivi ambientali;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- partecipazione alle riunioni del "Comitato mensa" comunale nel rispetto del "Regolamento relativo alle competenze del comitato mensa scolastica" (Delib. Cons. n. 47 del 25.09.2007);
- ad ogni altro onere, espresso e non, nel presente Capitolato.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

I servizi prestati dovranno essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche e alle specifiche indicate nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipulazione del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, e l'impresa aggiudicataria non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti dell'Amministrazione comunale assumendosene ogni relativo rischio.

L'impresa aggiudicataria si impegna espressamente a tenere indenne l'Amministrazione comunale da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Amministrazione comunale.

L'impresa aggiudicataria si obbliga, inoltre, a dare immediata comunicazione all'Amministrazione comunale di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente Capitolato. Spetta

all'impresa aggiudicataria l'onere di richiedere alle competenti autorità tutte le autorizzazioni che si rendano necessarie per l'espletamento dei diversi servizi.

L'impresa aggiudicataria si impegna all'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari che deve essere oggetto di apposita comunicazione.

Art. 22 – Responsabilità ed assicurazioni

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato. L'impresa aggiudicataria, inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare all'Amministrazione comunale, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare, l'impresa aggiudicataria si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense del Comune di Povoletto, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, l'impresa aggiudicataria si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere dell'impresa aggiudicataria, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00) per persona.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.

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.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante la durata del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia della quietanza di pagamento del relativo premio.

In caso di mancata consegna entro il termine indicato l'Amministrazione comunale potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della garanzia di cui al disciplinare di affidamento.

Art. 23 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà darne preavviso all'Amministrazione comunale mediante comunicazione a mezzo PEC nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione comunale applicherà la penale prevista nel successivo art. 59.

In caso di scioperi del personale scolastico o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, all'Amministrazione comunale e/o l'impresa aggiudicataria dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'impresa aggiudicataria e dell'Amministrazione comunale, che le stesse non possano evitare con l'utilizzo della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In ogni caso l'impresa aggiudicataria non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

Art. 24 – Trattamento dei dati e nomina responsabile esterno

Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'impresa aggiudicataria potrà venire a conoscenza e trattare i dati comuni e sensibili relativi ai servizi offerti agli utenti del servizio.

Nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente Capitolato, l'impresa aggiudicataria è nominata RESPONSABILE ESTERNO (di seguito "Responsabile") del trattamento dei dati personali, anche particolari, ai sensi dell'art. 28 del Reg. 679/2016 sulla protezione dei dati personali di titolarità dell'Amministrazione Comunale (di seguito "Titolare"). Il trattamento potrà riguardare solamente le tipologie di documenti/dati/ banche dati o fascicoli indispensabili per rendere il Servizio oggetto del contratto.

Ogni trattamento dei dati succitati, da effettuarsi solamente in conformità alle finalità sopra riportate, dovrà essere limitato al tempo necessario a dare esecuzione all'affidamento in argomento. Al termine delle operazioni di trattamento affidate, nonché all'atto della cessazione per qualsiasi causa del trattamento da parte del Responsabile, quest'ultimo sarà tenuto a restituire al Titolare i dati personali oggetto del trattamento, oppure a provvedere alla loro integrale distruzione, salvo i casi in cui la conservazione dei dati sia richiesta da norme di legge. Nello svolgimento del Servizio, in merito ai trattamenti che dovranno essere effettuati, si dovrà dare scrupolosa applicazione alle disposizioni previste dal Reg. Ue 679/16, in particolare:

- a. adottare, presso la struttura dell'impresa aggiudicataria, le misure organizzative, fisiche, procedurali e logiche sulla sicurezza nei trattamenti, con particolare riferimento a quanto specificato nell'art. 32 del Regolamento. Il Responsabile, tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, deve assicurarsi che le misure di sicurezza predisposte ed adottate siano adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, in particolare contro:
 - distruzione, perdita, modifica, divulgazione non autorizzata o accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati;
 - trattamento dei dati non consentito o non conforme alle finalità delle operazioni di trattamento;
- b. individuare, verificare e, se del caso, aggiornare le persone fisiche incaricate a trattare i dati in relazione a ciascuna area di trattamento;
- c. fornire agli interessati tutte le informazioni previste dall'art. 13 del Reg. 679/2016;
- d. vigilare - anche secondo le prassi istituite ed in accordo con il Titolare - che gli incaricati al trattamento dei dati personali dell'impresa aggiudicataria, si attengano alle procedure di volta in volta indicate specificatamente, sia verbalmente che per iscritto, in relazione ai diversi trattamenti;
- e. assistere il Titolare nel garantire il rispetto degli obblighi relativi alla valutazione d'impatto sulla protezione dei dati, nonché alla eventuale consultazione preventiva all'Autorità di Controllo;
- f. se richiesto, assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare le eventuali richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui agli artt. 13 – 22 del Regolamento;
- g. se richiesto, assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli artt. da 32 a 36 del Regolamento, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento;
- h. comunicare ogni eventuale trasferimento di dati e informazioni all'estero, anche per fini tecnici connessi ai servizi di Providing e backup utilizzati in azienda;
- i. osservare e fare osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori, il segreto nei confronti di chiunque, per quanto riguarda fatti, informazioni, dati e atti di cui vengano a conoscenza nell'espletamento dell'appalto;
- j. non cedere, non consegnare, non copiare, non riprodurre, non comunicare, non divulgare, non rendere disponibili in qualsiasi modo o a qualsiasi titolo a terzi, le informazioni acquisite nell'esecuzione del servizio;
- k. redigere, conservare ed eventualmente esibire al Titolare, un registro di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per proprio conto.

Il Responsabile mette a disposizione del Titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente Capitolato e della normativa applicabile, consentendo e contribuendo alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare o da un altro soggetto da questi incaricato.

Resta inteso che la presente nomina non comporta alcun diritto del Responsabile ad uno specifico compenso e/o indennità e/o rimborso derivante dal medesimo.

TITOLO V: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 25 – Personale dell'impresa aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria dovrà assicurare per tutta la durata del contratto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel centro cottura dell'impresa aggiudicataria, compreso il trasporto e distribuzione avverrà con personale a carico dell'impresa aggiudicataria e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti a servizio ed il personale impiegato non dovrà essere inferiore, per tutta la durata del servizio, a 1 addetto ogni 40 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola

primaria/secondaria e 1 addetto ogni 35 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola dell'Infanzia. Tale rapporto dovrà essere garantito durante l'orario di distribuzione dei pasti.

Le persone individuate per l'adempimento di cui sopra dovranno essere impiegate, durante l'orario di somministrazione pasti, esclusivamente per le attività di distribuzione e dovranno essere presenti, per tutta la durata del servizio di somministrazione: le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto addetti/utenti. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio e, a tal fine, l'impresa aggiudicataria si impegna ad assicurare, nella misura più ampia possibile, la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto. Nelle situazioni in cui gli operatori siano due o più, uno di essi, per indicazione dell'impresa aggiudicataria assume la qualifica di referente per i rapporti con il Comune e l'utenza. L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale addetto alla mensa indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Art. 42 DPR 327/1980) da indossare tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del datore di lavoro, che dev'essere sempre indossata dal personale.

L'impresa aggiudicataria garantisce la presenza giornaliera di un cuoco responsabile, persona da lei incaricata per gestire l'intero processo di produzione nel centro cottura. Il cuoco responsabile di cucina dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 24 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco (o addetto ai servizi di ristorazione) dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 12 mesi di esperienza in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.

Per il centro cottura deve essere garantito: un monte ore giornaliero di 24 ore/per 500 pasti giornalieri prodotti nel centro cottura e con un incremento di 8 ore ogni 200 pasti aggiuntivi fino a una produzione giornaliera del centro cottura di 3100 pasti giornalieri. Superato tale valore l'incremento di ore richiesto è di 4 ore ogni 200 pasti aggiunti prodotti nel centro cottura. Il monte ore deve essere quantificato conteggiando esclusivamente le ore eseguite nel centro cottura.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente Capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione di cui alla L.R. 08.08.2005, n. 21, secondo le modalità previste dall'atto prot. n. 9916/SPS-VETAL del 12.05.2008 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.

Si estendono all'impresa aggiudicataria e al suo personale addetto, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al DPR 62/2013, dal Codice di comportamento integrativo del Comune di Povoletto nonché le misure contenute nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Povoletto 2020-2022 adottato dal Comune di Povoletto disponibile sul sito web: <https://www.comune.povoletto.ud.it/c030078/zf/index.php/trasparenza/index/index/categoria/208>.

Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.

L'impresa aggiudicataria è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dall'Amministrazione comunale non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. L'impresa aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione all'Amministrazione comunale dell'intervenuta sostituzione.

Art. 26 – Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'impresa aggiudicataria deve impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa 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 quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari; per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure

per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico-sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima della loro attuazione – all'Amministrazione Comunale, che potrà inviare il proprio personale o persona delegata. Al termine di ogni corso, l'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, degli argomenti trattati e del tempo dedicato ad ogni tema. L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Porzionatura e tecniche di cottura;
- alimentazione e dietetica (o salute);
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense;
- intolleranze e allergie alimentari;
- cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- Capitolato Tecnico/Condizioni Particolari Di Contratto.

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere inoltre i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare, intolleranze e allergie.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare inoltre:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

L'impresa aggiudicataria è in ogni caso obbligata a presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato compresi i soci - lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), di qualifica e curriculum nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni. Dovrà in particolare comunicare il nominativo dei responsabili del contratto ai sensi di quanto previsto dal successivo art. 27.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificate in sede di offerta, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito il contingente minimo di risorse umane con riferimento al precedente art. 25 e al successivo artt. 28.

Art. 27 – Figure di riferimento dell'impresa aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un responsabile del servizio con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio di ristorazione scolastica la cui funzione è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso. Il responsabile dovrà essere reperibile dalle ore dalle 8.30 fino alle 14.30 dal lunedì al venerdì e deve mantenere un contatto continuo con i referenti preposti dall'Amministrazione Comunale al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.) l'impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro responsabile e darne comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- un responsabile amministrativo del contratto in possesso di adeguato titolo di studio (almeno scuola secondaria di secondo grado) ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;
- un responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza con adeguata conoscenza e preparazione relativa alle diete, sia normali che particolari. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio dell'Amministrazione Comunale e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

Tali figure dovranno cooperare anche con i referenti comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel Capitolato presente, integrato come da offerta presentata in sede di gara e dovranno essere persone distinte per ogni figura richiesta.

Infine, deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio in relazione all'art. 41 "prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari".

Art. 28 – Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'impresa aggiudicataria del contratto di appalto è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15.06.2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è di seguito riportato:

Dipendente	Livello	Ore servizio settimanali	Data assunzione	Scatti Anzianità maturati	Scatti Anzianità PROSSIMI	Indennità personali
1	6 super	16,5	10/09/2018	2	01/04/2020	-
2	6	10	07/01/2019	-	01/04/2023	-
3	6	9,5	10/09/20018	-	01/01/2021	-
4	6 super	28,5	10/09/20018	4	01/12/2022	-
5	6	5	07/01/2019	-	01/04/2023	-
6	6	15	07/10/2019	-	01/11/2023	-
7	4	32,5	10/09/20018	3	01/04/2020	-

Il Contratto Collettivo Nazionale di lavoro dell'attuale impresa aggiudicataria è quello per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (8 febbraio 2018).

Art. 29 – Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'impresa aggiudicataria, 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 tutte le mense di cui al presente Capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione.

L'impresa aggiudicataria ha l'onere di individuare, ai sensi del d.lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii., 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, con le modalità previste dalla legge alle autorità competenti con copia all'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'impresa aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Amministrazione Comunale per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'impresa aggiudicataria, oltre all'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dall'Amministrazione Comunale per effetto delle violazioni di cui sopra.

L'Operatore del Settore alimentare è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28.01.2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

L'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente; in particolare l'Amministrazione Comunale potrà richiedere: la documentazione predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il centro cottura, i mezzi di trasporto e i plessi di distribuzione), la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale, ecc.

Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti. L'Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che il personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l'accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

TITOLO VI: MENU'

Art. 30 – Menù e flussi informativi

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dagli allegati: Allegato 1 - Menù; Allegato 2 - Specifiche relative al menù proposto, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura, Allegato 4 - calendario stagionalità prodotti ortofrutticoli e dalle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara e/o concordate.

La struttura del menù proposta:

- garantisce una flessibilità dei pasti proposti in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
- favoriscano il consumo di diverse fonti proteiche, ampliando i tagli di carne ammessi, variando le specie ittiche consuetudinariamente offerte e proponendo nuove ricette, anche con i legumi;
- consente una semplice revisione dei pasti proposti, da concordarsi con l'amministrazione, in seguito ai risultati ottenuti nel rapporto quadrimestrale come da art. 41 del presente Capitolato "prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari".

I pasti, composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto o, se previsti, da piatti unici, devono rispettare i requisiti esposti nell'art. 11 "Definizioni e requisiti degli alimenti" ed eventuali migliorie presentate in fase di offerta tecnica.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di esporre, quotidianamente, entro le ore 10 del giorno stesso, all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio, al fine anche di garantire un'adeguata verifica, il menù dettagliato del giorno e quello settimanale, che dovranno riportare tutte le indicazioni ai sensi di Legge con particolare riferimento alla presenza degli eventuali allergeni ai sensi del Reg UE 1169/2011 (individuando gli allergeni per ogni piatto proposto in modo scritto).

Per quanto concerne la scuola dell'infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti in modo da non rendere necessario l'uso dei coltelli a tavola. Le operazioni di taglio devono essere condotte nelle cucine comunali a carico della impresa aggiudicataria. I menù, nel corso dell'appalto, potranno essere soggetti a modifiche per motivate e valutate innovazioni. L'impresa aggiudicataria dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù ogni variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta

di nuovi piatti, ecc.) richiesta dall'Amministrazione comunale utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.

Le variazioni ai menù dovranno in ogni caso essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio dell'Amministrazione comunale e nessuna variazione potrà essere apportata dalla impresa aggiudicataria senza la specifica autorizzazione.

L'impresa aggiudicataria può, previa comunicazione all'Ufficio preposto dell'Amministrazione comunale per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione temporanea ai menù nei seguenti casi di anomalia:

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

Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'anomalia ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile alla sostituzione di derrate alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici indicati nel presente Capitolato, non vengano giudicate idonee dall'Amministrazione comunale sotto il profilo organolettico.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, l'impresa aggiudicataria dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione comunale.

In occasione di gite scolastiche, scioperi o altre emergenze, l'Amministrazione comunale potrà chiedere all'impresa aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica. Il cestino dovrà essere composto da: 2 panini (con formaggio montasio fresco e con prosciutto cotto al naturale) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato - acqua minerale naturale – 2 tovaglioli di carta. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità provviste nell'allegato n. 2 al presente Capitolato "Specifiche relative al menù proposto, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura". Sarà possibile, in correlazione all'esito del monitoraggio delle eccedenze, somministrare grammature inferiori a quanto previsto dal presente Capitolato (es. pane o altri alimenti/es. insalata) al fine di ridurre gli sprechi alimentari, previa comunicazione scritta dell'Amministrazione comunale, come da art. 41 del presente Capitolato d'appalto. In tale caso le modalità di distribuzione e monitoraggio dei consumi dovranno essere concordate con l'Amministrazione comunale. La differenza estrapolabile, espressa in grammatura, correlata al minore spreco dovrà essere quantificata economicamente in relazione esclusivamente alla differenza tra le quantità consegnate e le quantità non fornite al plesso di distribuzione. La differenza economica dovrà essere compensata in termini economici da utilizzarsi in modalità da concordarsi e comunque riconducibili all'oggetto del servizio erogato e/o analogo.

L'impresa aggiudicataria deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno somministrate, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che saranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

TITOLO VII: TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 31 – Diete speciali

Le diete speciali possono essere richieste per allergie/intolleranze alimentari e patologie. La necessità della dieta speciale dev'essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, che indicherà la diagnosi e gli alimenti da evitare. In seguito all'applicazione del Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, risulta importante che il pediatra/medico indichi nel certificato il grado di tolleranza da tenere, ovvero se si richiede l'assenza di allergeni come ingredienti e/o anche come tracce potenziali dovute a contaminazione crociata.

Le richieste di diete speciali sono presentate a cura dei genitori esclusivamente all'Amministrazione Comunale, in forma scritta e corredate dalla necessaria documentazione sanitaria (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi; affetti da allergie). Tale documentazione è conservata e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy. L'Amministrazione Comunale non è responsabile della documentazione consegnata al personale delle Scuole o dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali di cui sopra, come indicato nelle *"Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica"* senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale. Analogamente, l'impresa aggiudicataria si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze di tipo etico, religioso e culturale.

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

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

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

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

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione comunale, a richiesta, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti.

Inoltre:

- nessuna variazione al menù potrà essere apportata, senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale;
- i pasti delle diete speciali, in caso di veicolazione, devono essere confezionati in confezioni monoporzione termosaldati a caldo personalizzati, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente normativa in materia, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi;
- il menù e le diete speciali dovranno essere elaborati e visionati da dietista o figura equipollente.

Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle *"Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica"*.

Art. 32 – Diete in bianco

Il centro di produzione pasti provvede, in casi eccezionali, alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Per la scuola dell'Infanzia, la cuoca provvede a cucinare la dieta in bianco, anche in questo caso su richiesta effettuata entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico per un massimo di tre giorni; qualora il periodo dovesse protrarsi più a lungo, dovrà essere prodotta idonea certificazione medica. La dieta in bianco è costituita da:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

TITOLO VIII: IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 33 – Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito al confezionamento dei pasti deve preferibilmente fare uso di mascherine e guanti monouso obbligatori solo in caso di ferite alle mani. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Art. 34 – Piano di autocontrollo

L'impresa aggiudicataria deve predisporre un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti e il servizio di refettorio. Il piano deve essere redatto tenendo conto della peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.

Presso ciascun plesso scolastico, cucine, struttura in cui si effettuano operazioni di produzione o distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo ivi applicata. L'impresa aggiudicataria deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione Comunale con PEC.

L'impresa aggiudicataria si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto coinvolto nel processo di produzione ed erogazione del servizio; il piano di autocontrollo deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia all'Amministrazione Comunale.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia all'Amministrazione Comunale e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse o dotate di apposite zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo.

Per il trasporto dei pasti alla scuola primaria e secondaria di primo grado, l'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronomie dev'essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 35 – Conservazione campioni (pasto test)

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 1 campione da 150 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riporlo in sacchetto sterile, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in congelatore a temperatura di -18° C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dev'essere riportata la data e l'ora del prelievo.

È altresì consentita una diversa modalità di conservazione del campione, purché garantisca gli stessi risultati al fine di identificare cause di tossinfezioni alimentari.

Art. 36 – Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

Art. 37 – Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0° C e +4° C. Le confezioni delle uova pastorizzate, una volta aperte, devono essere tenute in frigorifero e se non consumate il giorno stesso dell'apertura devono essere eliminate.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata la data di scadenza, chiaramente leggibile.

Art. 38 – Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TITOLO IX: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 39 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica.

Art. 40 – Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- il formaggio grattugiato (esclusivamente Parmigiano Reggiano) deve essere preparato in giornata;
- la consegna delle carni dovrà essere effettuata con tagli già preparati o da porzionare per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; le preparazioni eventualmente necessarie possono essere effettuate il giorno precedente il consumo;

Art. 41 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

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

L'Impresa aggiudicataria dovrà:

- calcolare, almeno approssimativamente, e monitorare le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;

- analizzare 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 essere 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 (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età;
- consentire all'utenza adulta e ai rappresentanti del "Comitato mensa" debitamente autorizzati dal Comune, di proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante;

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

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, L'Impresa aggiudicataria deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 42 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e orologi in genere, orologi;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche o bottiglie per l'acqua e piatti;
- all'arrivo dei contenitori termici (nel caso dei pasti veicolati), controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- all'arrivo delle derrate alimentari (nel caso dei pasti prodotti presso il centro cottura della scuola dell'Infanzia), controllare le quantità di prodotto e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- all'arrivo dei contenitori termici, rilevare le temperature come previsto dal d.lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.;
- procedere alla distribuzione una volta che gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi), sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento di temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Amministrazione Comunale;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
- Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte);
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di +65° C fino al momento del consumo;
- Nel caso di pasti veicolati, le paste asciutte devono essere trasportate al punto di consumo, unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- Il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione a seguito di richiesta del commensale e/o con procedure che saranno impartite dall'Amministrazione Comunale.

TITOLO X: LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 43 – Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i centri di cottura pasti e presso il locale di distribuzione delle Scuole primaria e secondaria di primo grado, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria e conservate presso i rispettivi locali.

In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature.

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da dépliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana.

Art. 44 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 45 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti detersivi e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate sulle relative schede tecniche e in particolare:

- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- 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;
- il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti;
- relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'impresa aggiudicataria si renderà garante per tutte le operazioni attraverso controlli preoperativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

Dovranno essere utilizzati appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature non dovranno lasciare tracce, odori o residui.

L'impresa aggiudicataria, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle quotidiane accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie; riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori compresi i banconi scaldavivande ed i carrelli termici se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione. Periodicamente, inoltre, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione dei locali e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivo adottato e trasmesso all'Amministrazione Comunale che obbligatoriamente sarà elaborato in seguito alla valutazione dei rischi che prevede l'applicazione di un piano di monitoraggio degli infestanti (insetti volanti, roditori, insetti striscianti, ecc.).

Art. 46 – Prevenzione e gestione dei rifiuti

L'impresa aggiudicataria deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di cottura o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'Amministrazione comunale.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 47 – Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone e salviette a perdere.

TITOLO XI: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 48 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, in particolare a quanto previsto dal d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. A tale proposito l'impresa aggiudicataria dovrà:

- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco (onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento) e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare tutto il proprio personale ai sensi del d.lgs. 81/2008 art. 37 ed in particolare quello addetto alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio.

L'impresa aggiudicataria è responsabile, nei confronti sia dell'Amministrazione Comunale sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità salute dei propri lavoratori. L'impresa aggiudicataria, in particolare, dovrà:

- osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'art. 15 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. ed ottemperare agli obblighi prescritti all'art. 18 del decreto stesso;
- coordinarsi con l'Amministrazione Comunale così come previsto all'art. 26 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione Comunale;
- impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- dotare il proprio personale dei dispositivi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;

- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi da interferenza derivanti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel Documento Unico di Valutazione di Rischi da Interferenza (DUVRI), allegato n. 5 al presente Capitolato, come specificato nel successivo art. 52.

A sua volta l'Amministrazione comunale s'impegna, nei termini e modi prescritti dall'art. 26 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., ad informare l'impresa aggiudicataria sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente Capitolato, l'impresa aggiudicataria è tenuta:

1. a partecipare alla riunione di coordinamento predisposta ai fini del d.lgs. n. 81/2008 art. 26 comma 2: in tale riunione, se necessario, si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI. In tale occasione, saranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente;
2. a depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dall'Amministrazione comunale) una copia del Piano delle Emergenze relativo alle attività svolte dall'impresa aggiudicataria nell'ambito del servizio oggetto di appalto. Tale piano deve contenere almeno:
 - il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
 - l'indicazione degli addetti alla gestione delle emergenze, loro funzioni e compiti;
 - la proposta inerente alle attività di comunicazione e coordinamento relative all'attuazione delle misure di prevenzione dei rischi da interferenza.
 - una copia del Documento di Valutazione dei Rischi, contenente:
 - la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
 - l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
 - il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
 - l'indicazione del preposto alla sicurezza.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere la modifica del Piano delle Emergenze qualora lo ritenga inadeguato.

Ferme restando le responsabilità dell'impresa aggiudicataria in ordine alla sicurezza, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo e, in caso di inadempienza, di sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere in ogni momento all'impresa aggiudicataria l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata.

L'inadempimento di obblighi in materia di sicurezza e prevenzione costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 49 – Divieti

È fatto divieto al personale dell'impresa aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata ed al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e attrezzature.

Art. 50 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'impresa aggiudicataria deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 51 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Altresì a cura dell'impresa aggiudicataria la disponibilità in loco di segnaletica portatile indicante il pericolo di scivolamento da pavimentazione bagnata da collocare presso i locali destinati a preparazione pasti che al consumo degli stessi in caso di necessità.

Art. 52 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad attenersi nello svolgimento del servizio alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI di cui all'art. 26 del d.lgs. 09.04.2008, n. 81 (Allegato del presente Capitolato).

L'impresa aggiudicataria può proporre all'Amministrazione Comunale aggiornamenti e integrazioni al DUVRI in occasione della riunione di coordinamento cui al precedente art. 47. Lo stesso documento potrà comunque essere aggiornato nel corso della durata dell'appalto, anche su proposta dell'impresa aggiudicataria, in caso

di sopraggiunte esigenze di carattere tecnico, logistico, od organizzativo gravanti sulle modalità di realizzazione del servizio.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dando, dello stesso, adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati e adottando tutte le misure necessarie all'esecuzione di quanto dallo stesso previsto.

Art. 53 – Norme di sicurezza nell'uso di detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei necessari dispositivi di protezione individuale (apparecchi di protezione vie respiratorie, guanti, occhiali di protezione, ecc.), quando l'utilizzo di tali presidi è indicato dalle schede dati sicurezza aggiornate dei prodotti impiegati.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nei centri di cottura devono essere deterse e disinfettate come previsto al precedente titolo X. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Art. 54 – Gestione degli infestanti

L'impresa aggiudicataria 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 nei locali oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere tutte le cucine e tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne.

Inoltre, dovrà 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. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 4/anno per refettorio/cucina).

Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o altre azioni correttive. Contestualmente devono essere forniti al Comune i nominativi degli operatori che effettueranno il servizio, con evidenza della qualifica per l'esecuzione delle attività. Ogni eventuale variazione deve essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione Comunale.

Le postazioni per il monitoraggio di striscianti e di roditori devono essere con coperchio trasparente (in modo da individuare immediatamente un'eventuale cattura) e apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di monitoraggio. Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali ed in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate. Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti. La sostituzione delle piastre collanti per il monitoraggio dei volanti è anch'essa a carico della società specializzata.

TITOLO XII: CONTROLLI DI QUALITA'

Art. 55 – Controllo e verifiche dell'Amministrazione comunale

La vigilanza sui servizi spetta all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo del contratto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi alle attività in capo alle Autorità competenti per quanto concerne gli aspetti igienico-sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio. L'impresa aggiudicataria è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Hanno altresì diritto di visitare i locali di preparazione e di refezione, per accertare le modalità di lavorazione e distribuzione, nonché il gradimento del pasto da parte dell'utenza, i rappresentanti del "Comitato mensa" debitamente autorizzati dal Comune.

In particolare si prevedono i seguenti controlli:

- controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati e/o da persona competente designata dall'Amministrazione Comunale (nei plessi di distribuzione e/o nel centro cottura senza alcun preavviso e/o in modalità "lavoro agile"), riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio, il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo

stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti ai refettori e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici attrezzature, schede di monitoraggio, documenti di trasporto, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.;

- controllo igienico-sanitario svolto dalle Autorità competenti e/o da persona competente designata dall'Amministrazione Comunale relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa aggiudicataria. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
- controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti del "Comitato mensa" e/o da persona competente designata dal Comune presso ogni singola struttura scolastica servita. Detti componenti potranno accedere ai locali di somministrazione e/o al centro cottura. I controlli potranno verificare, mediante l'assaggio dei pasti proposti, l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In ogni caso i componenti del "Comitato mensa" sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici dell'Amministrazione Comunale che si occupano del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni all'impresa aggiudicataria per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse all'impresa aggiudicataria solo ed esclusivamente dall'Amministrazione Comunale. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare all'impresa aggiudicataria l'elenco dei membri del "Comitato mensa" e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione.
- controllo delle verifiche, eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, indicate dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" quali:
 - a) verifiche documentali che si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento;
 - b) verifiche delle eccedenze che sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale;
 - c) verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011;
 - d) verifiche attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

In caso di utilizzo di detergenti conformi ai Criteri Minimi Ambientali potrà essere richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nel successivo art. 59.

Ai membri del "Comitato mensa" e alle persone autorizzate dall'Amministrazione Comunale sarà messo a disposizione, da parte dell'impresa aggiudicataria, tutto l'idoneo vestiario usa e getta (camice, cuffia, copri scarpe) per il corretto svolgimento delle visite nei refettori e nel centro cottura.

Art. 56 – Controlli analitici sul servizio

Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza). In particolare dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche:

- n. 10 campionature/anno solare di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione tipologia e luogo) piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dalla cucina/centro cottura con ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacee, E. Coli, Listeria, ecc.;
- n. 3 prelievi/anno solare di tamponi superficiali effettuati in cucina e/o refettorio della Scuole dell'infanzia e delle Scuole primaria e secondaria di primo grado. Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro cottura (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacee, E. Coli, Listeria, ecc.;

- n. 2 campionature/anno solare di alimenti ortofrutticoli per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologica.

All'inizio dell'appalto, l'impresa aggiudicataria comunicherà all'Amministrazione Comunale il nominativo del laboratorio di fiducia presso il quale porterà i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dall'impresa aggiudicataria e saranno successivamente trasmessi in copia all'Amministrazione Comunale.

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'Amministrazione Comunale, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'impresa aggiudicataria i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe specificate al precedente paragrafo 1 e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

Art. 57 – Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria. Il personale dell'impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 58 – Reclami e piano di miglioramento

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, l'impresa aggiudicataria deve definire una procedura per il trattamento e per la gestione dei reclami da parte degli utenti.

L'impresa aggiudicataria si impegna ad effettuare annualmente, con oneri a proprio carico, un'indagine presso l'utenza diretta a rilevare il grado di soddisfazione del servizio, i cui risultati devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione Comunale. Sulla base di quanto emerso da detta indagine, tenuto conto dei rilievi mossi dall'Amministrazione Comunale sulla base dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti, l'impresa aggiudicataria deve predisporre, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da condividere con l'Amministrazione Comunale.

TITOLO XIII: PENALI

Art. 59 – Contestazioni, inadempienze, penali

Nell'esecuzione del servizio, l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato nonché l'offerta tecnica presentata. In caso di mancato rispetto di tale obbligo l'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria.

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme. Si riporta di seguito una descrizione delle tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicate negli importi massimi, a carico dell'impresa aggiudicataria.

Standard merceologici

- Mancato rispetto degli standard previsti dal precedente art. 11 "Definizioni e requisiti degli alimenti": € 1.000,00 (euro mille/00);
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche previste € 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
- Fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00).

Quantità

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 5.000,00 (euro cinquemila/00);
- Totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- Mancato o scorretto uso di utensili per le porzionature in funzione delle fasce di età: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00 (euro mille/00);

- Mancata consegna materiale a perdere: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 (euro cinquecento/00) per le prime due sanzioni; dalla terza in poi € 1.000,00 (euro mille/00).

Menù e flussi informativi

- Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (frutta): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (merenda): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Scorretto e/o assente flusso informativo previsto nei menù: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).

Igienico-sanitari

- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- Rinvenimento di parassiti: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Utilizzo di prodotti di detergenza/disinfezione non conformi ai CAM: (€ 250,00 euro cinquecento/00);
- Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente e/o alla valutazione dei rischi del piano HACCP: € 1000,00 (euro mille/00);
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 1000,00 (euro mille/00);
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00).

Tempistica

- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti che provochino un ritardo nell'inizio della somministrazione dei pasti rispetto all'orario previsto: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore a 5 minuti dall'orario previsto: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa: € 500,00 (euro cinquecento/00).

Personale

- Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione (€ 500,00 euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto di quanto esplicitato nel Capitolato d'appalto in materia di personale (€ 1000,00 euro mille/00).

Personale

- Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione (€ 500,00 euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto di quanto esplicitato nel Capitolato d'appalto in materia di personale (€ 1000,00 euro mille/00).

Criteri ambientali minimi

- Mancato rispetto delle informazioni previste nei documenti di trasporto € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato monitoraggio e trasmissione dati delle eccedenze (€ 250,00 euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto dei MOCA (€ 250,00 euro cinquecento/00).

Ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal Capitolato e dai suoi allegati, e/o dall'offerta presentata e dalle leggi e/o dai regolamenti vigenti: fino a € 2.000,00 a seconda della gravità.

In caso di reiterazione della stessa violazione, dopo l'applicazione della terza sanzione, il valore della stessa sarà calcolato sul doppio dell'importo definito.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali saranno contestati all'impresa aggiudicataria, per iscritto tramite PEC, descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia specificando la contestazione, dati relativi all'accertatore, ecc.) e l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Qualora l'impresa aggiudicataria non faccia pervenire all'Amministrazione Comunale le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà procedere, con atto del Responsabile del Servizio competente, all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

L'Amministrazione Comunale, tramite il Responsabile del Servizio competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, la sua eventuale reiterazione, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

L'Amministrazione Comunale, tramite il Responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Il Responsabile del Servizio competente potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le citate condizioni).

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla garanzia definitiva ovvero mediante trattenuta sul corrispettivo da pagare per le fatture emesse. La garanzia definitiva parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione da parte dell'impresa aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento di incameramento della garanzia definitiva sarà comunicato alla ditta mediante PEC, con invito a reintegrare la garanzia definitiva stessa. In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio, l'Amministrazione Comunale potrà provvedervi d'ufficio con proprio personale o ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'impresa aggiudicataria inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida trasmessa a mezzo PEC.

Qualora nel corso del servizio si verificano gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi di Legge salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

TITOLO XIV: CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE

Art. 60 – Corrispettivo

Il corrispettivo unitario da applicare corrisponde al prezzo di aggiudicazione del servizio, oltre a IVA di legge. L'impresa aggiudicataria ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente prenotati e forniti.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo a pasto si intendono interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi comprese le merende, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere, espresso e non, di cui al presente Capitolato.

Tutti gli obblighi e gli oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono comprese nei corrispettivi contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dall'impresa aggiudicataria in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio o alea.

L'impresa aggiudicataria non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo quanto stabilito a tal proposito dal successivo articolo.

Art. 61 – Revisione dei prezzi

Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per il primo anno di servizio.

Art. 62 – Prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere ad organizzare e gestire, con proprio personale e a propria cura e spese, il servizio di raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri presso i singoli terminali di consumo ed effettuare direttamente l'ordinazione del numero di pasti da erogare presso ciascun plesso.

L'impresa aggiudicataria dovrà curare la tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa e dei pasti prenotati su piattaforma fornita dall'Amministrazione comunale. In tale piattaforma, l'impresa aggiudicataria dovrà registrare quotidianamente, mediante idonea strumentazione acquisita a proprie spese e non oltre le ore 12.00 del giorno lavorativo successivo a quello di fruizione, le presenze giornaliere dei singoli utenti e degli insegnanti addetti alla vigilanza (nel caso degli insegnanti non sarà necessario identificarne il nominativo, ma sarà sufficiente indicare il numero giornaliero di docenti che si sono avvalsi del servizio per ciascuno dei plessi scolastici). L'impresa aggiudicataria è tenuta inoltre all'effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro informatico giornaliero e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra l'Amministrazione comunale, l'impresa aggiudicataria e l'autorità scolastica.

La gestione anagrafica degli utenti iscritti al servizio è a carico dell'Amministrazione comunale. L'impresa aggiudicataria è tenuta a segnalare tempestivamente ogni variazione riscontrata tra le presenze rilevate e la banca dati anagrafica degli utenti del servizio presente nella piattaforma utilizzata.

Il sistema informatico deve consentire la completa gestione di tutte le fasi del servizio.

Compete all'impresa aggiudicataria:

- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze/presenze effettuata ad opera dei genitori o altro metodo ma sempre concordato con l'Amministrazione Comunale;
- la verifica, nei refettori, della regolarità e/o completezza delle prenotazioni;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un PC presso la cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata.

Il sistema dovrà essere pienamente operativo dal primo giorno di scuola.

Art. 63 – Contratto e spese

Tutte le spese contrattuali, inerenti e conseguenti al presente atto sono a carico dell'I.A.

TITOLO XV: CONTROVERSIE

Art. 64 – Foro competente

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

TITOLO XVI: DISPOSIZIONI FINALI

Art. 65 – Richiamo alla legge e ad altre norme

Per quanto non specificatamente previsto nel presente Capitolato, si rimanda alle Condizioni generali di contratto e al Capitolato tecnico predisposti da CONSIP relativi al Bando "Servizi" disponibile sul Portale www.acquistinretepa.it per la categoria "Servizi di ristorazione" ed alle norme vigenti in materia.

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato 1: Menù
- Allegato 2: Specifiche relative al menù proposto, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura
- Allegato 3: DUVRI
- Allegato 4: Calendario stagionalità prodotti ortofrutticoli