



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA MARTIGNACCO – PASIAN DI PRATO

PRESSO COMUNE PASIAN DI PRATO - CAPOFILA

VIA ROMA, 46/48 - 33037 PASIAN DI PRATO - TEL. 0432.645930 - FAX 0432.645913
posta elettronica: llpp@comune.pasiandiprato.ud.it internet: www.pasian.it
posta elettronica certificata: lavoripubblici@pec.pasian.it



**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°
GRADO DEL COMUNE DI PASIAN DI PRATO**

**Dal 01.09.2019 al 31.08.2022 ed eventuale rinnovo triennale fino al
31.08.2025 e proroga tecnica fino al 31.12.2025**

TITOLO 1

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE.

- ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE E MOTIVAZIONE NON SUDDIVISIONE IN LOTTI
- ART. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE.
- ART. 3 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI.
- ART. 4 – VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE.
- ART. 5 – SOPRALLUOGO.
- ART. 6 – STANDARD MINIMI E QUALITA' DEL SERVIZIO.
- ART. 7 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA.
- ART. 8 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.
- ART. 9 – SERVIZIO "MERENDA SANA".
- ART. 10 – SERVIZI AGGIUNTIVI.
- ART. 11 – ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.
- ART. 12 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI.

TITOLO 2

GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE – PRENOTAZIONI.

- ART. 13 - ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO.
- ART. 14 – PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI E CARICAMENTO AL SISTEMA DELLE PRESENZE.
- ART. 15 – RICARICA DEL CREDITO MENSA PRE-PAGATO.
- ART. 16 – PROVENTI DELLA CONCESSIONE.
- ART. 17 – MOROSITA'.
- ART. 18 – ULTERIORI ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.
- ART. 19 – ADEMPIMENTI A CARICO DEL COMUNE PER LA GESTIONE DEI RAPORTI CON L'UTENZA.

TITOLO 3

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'.

- ART. 20 – ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI.
- ART. 21 – REPERIBILITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA'.
- ART. 22 – CERTIFICAZIONE PRODOTTI – ETICHETTATURA.
- ART. 23 – MENU'.
- ART. 24 – DIETE SPECIALI.

TITOLO 4

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E ARTICOLI VARI PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI PASIAN DI PRATO, PASSONS E CENTRO ESTIVO.

- ART. 25 – OGGETTO E MODALITA' DELLA FORNITURA.
- ART. 26 – PRODUZIONE DEI PASTI PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E IL CENTRO ESTIVO.
- ART. 27 – ORDINAZIONI, TRAPORTO E CONSEGNE.

TITOLO 5

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA, TRAPORTO E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI (SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO) – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.

- ART. 28 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA, LOCALI E ATTREZZATURA.
- ART. 29 – CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO PER LE EMERGENZE.
- ART. 30 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.
- ART. 31 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI.
- ART. 32 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.
- ART. 33 – PRESENZA NUMERICA DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E SORVEGLIANZA

PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO.

TITOLO 6

PULIZIA, IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO E CONTROLLI.

ART.34 – OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.
ART. 35 – SMALTIMENTO RIFIUTI.
ART. 36 – CONTROLLI.
ART. 37 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO.
ART. 38 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.
ART. 39 – PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI.

TITOLO 7

INDICAZIONI VARIE SUL SERVIZIO.

ART. 40 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – PROGRAMMA DI EMERGENZA.
ART. 41 – COOPERAZIONE.
ART. 42 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA.

TITOLO 8

DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE.

ART. 43 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO.
ART. 44 – ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI.
ART. 45 – FORMAZIONE ADDETTI.

TITOLO 9

ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

ART. 46 – ADEMPIMENTI A CARICO DELLA I.A.
ART. 47 – GARANZIA PROVVISORIA.
ART. 48 – GARANZIA DEFINITIVA.
ART. 49 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.
ART. 50 – MODALITA' DI FINANZIAMENTO.
ART. 51 – MODALITA' DI PAGAMENTO.
ART. 52 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI.
ART. 53 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE.
ART. 54 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO.
ART. 55 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO.
ART. 56 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.
ART. 57 – SUBAPPALTO.
ART. 58 – FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE.
ART. 59 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.
ART. 60 – MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.
ART. 61 – DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE.
ART. 62 – CONTROVERSIE.
ART. 63 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.
ART. 64 – CODICE DI COMPORTAMENTO
ART. 65 – NORME FINALI.

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE

ALL. A) MENÙ;
ALL. B) SPECIFICHE AL MENÙ - GRAMMATURE;
ALL. C) TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI;
ALL. D) LINEE GUIDA DELLA REGIONE FVG;
ALL. E) PROSPETTO DEL PERSONALE IMPIEGATO.
ALL. F) PROSPETTO PASTI SOMMINISTRATI
ALL. G) DUVRI
ALL. H) SCHEMA DI CONTRATTO

TITOLO 1

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE E MOTIVAZIONE NON SUDDIVISIONE IN LOTTI

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Pesian di Prato (di seguito A.C.).

Il servizio nel complesso prevede:

- a) l'approvvigionamento, l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione del pasto secondo i menù prestabiliti;
- b) la fornitura delle derrate presso la Scuola dell'Infanzia di Passons, ove i pasti vengono cucinati dal personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale che provvede anche a tutte le operazioni accessorie di cui ai punti f) e g);
- c) la fornitura delle derrate e la preparazione dei pasti presso la cucina delle Scuole dell'Infanzia di Pesian di Prato, successivo porzionamento e somministrazione, e riordino del refettorio e della cucina, con personale della ditta concessionaria del servizio;
- d) la preparazione ed il trasporto dei pasti utilizzando un Centro di produzione pasti di proprietà della I.A. o comunque nella sua disponibilità, con successiva porzionamento e somministrazione presso il refettorio delle scuole primarie di Pesian di Prato e Passons e secondaria di primo grado di Pesian di Prato;
- e) Il trasporto dei pasti con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti (in contenitori termici per la veicolazione dei pasti che dovranno essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a +60°C e dei cibi deperibili freddi ad una temperatura non superiore a +10°C, fino all'atto della somministrazione);
- f) l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti,
- g) lo sparecchiamento dei tavoli e la pulizia dei refettori, dei cucinini e dei locali interessati all'attività d'impresa alimentare ai sensi del D. Lgs 193/2007;
- h) la fornitura di tutto il materiale necessario, presso tutte le strutture interessate al servizio di produzione e somministrazione dei pasti, a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- i) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- j) la fornitura di merende, per tre giorni alla settimana, per i bambini della scuola primaria anche nelle giornate in cui non usufruiscono del servizio mensa, al fine di dare continuità al progetto già avviato da anni e finalizzato a favorire il consumo di una merenda sana;
- k) la fornitura delle sole merende pomeridiane e/o mattutine dove il servizio lo richieda;
- l) la rilevazione, con proprio personale, delle presenze ai fini della quantificazione dei pasti da preparare, riscossione ed incameramento delle tariffe versate dall'utenza come meglio specificato al titolo 2;
- m) il servizio di sorveglianza durante la consumazione del pasto e fino all'orario di ripresa delle lezioni da parte degli utenti che effettuano i rientri presso la scuola secondaria di primo grado a Pesian di Prato (attualmente 1 ora di servizio per 2 rientri pomeridiani /servizio da avviare in coincidenza con l'avvio della presente concessione per n. 90 unità circa) come meglio specificato all'art. 33.

Le attrezzature di proprietà comunale da utilizzarsi per l'espletamento del servizio vengono affidate in comodato alla I.A.; quest'ultima fornirà comunque le suppellettili, gli arredi e le attrezzature che si rivelassero necessari, previa comunicazione al Comune.

Il servizio di refezione dovrà essere prestato con le seguenti modalità nelle sedi scolastiche destinatarie e precisamente:

1. fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, necessari alla preparazione, somministrazione ed al consumo dei pasti presso la scuola dell'infanzia di Passons ove è impiegato personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale, **ubicata in Via Zorutti n. 11;**
2. fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, necessari alla preparazione, somministrazione ed al consumo dei pasti presso una delle scuole dell'infanzia durante lo svolgimento del centro estivo (indicativamente dalla 1ª settimana di luglio alla seconda settimana di agosto compresa di ciascun anno) ove è impiegato personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale (**via Zorutti n. 11 / via Cialdini n. 20;**
3. fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, nonché preparazione e distribuzione dei pasti, pulizia della cucina, del refettorio e riordino dei locali utilizzati presso la scuola dell'infanzia di Pasian di Prato, **ubicata in Via Cialdini n. 20** (come meglio indicato all'art. 26 del presente c.s.a.)
4. fornitura, porzionatura, distribuzione di pasti veicolati e riordino dei locali utilizzati, presso le scuole primarie e secondaria di 1º grado ubicate come di seguito descritto:
 - c) scuola primaria di Pasian di Prato, **Via Leonardo da Vinci n. 23;**
 - d) scuola secondaria di 1º grado di Pasian di Prato, **Via Leonardo da Vinci n. 10;**
 - e) scuola primaria di Passons, Via Dante n. 29.
5. prosecuzione del servizio aggiuntivo “merenda sana” come meglio specificato nell'art. 9 attraverso la fornitura di pane speciale e/o yogurt presso le scuole primarie di Pasian di Prato e Passons;
6. fornitura delle sole merende pomeridiane e/o mattutine dove il servizio lo richieda.

Il servizio oggetto della concessione deve essere reso nel rispetto delle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 2188 del 13.12.2012. - All. D)

Il presente Capitolato, come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto “*Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”.

L'A.C. obbliga l'Impresa appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché trattandosi di concessione, i servizi richiesti (es. riscossione tariffe c/o attività economiche) devono essere uniformi per le famiglie e su tutto il territorio comunale e non risultano ugualmente positivi se scorporati per le singole scuole. L'unitarietà della concessione porta con sé una flessibilità gestionale capace di produrre riflessi positivi anche in termini di ottimizzazione e razionalizzazione delle risorse pubbliche, ravvisandosi in tale connotazione un elemento di convenienza economica per la stazione appaltante.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE.

La concessione avrà durata di anni 3 (tre) ed avrà decorrenza dalla data di inizio del servizio fissata indicativamente per il 1° settembre 2019. La durata di cui sopra si intende riferita al periodo 01.09.2019-31.08.2022. Al termine del servizio relativo all'anno scolastico 2021/2022 il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

La concessione potrà essere rinnovata per ulteriori tre (3) anni dal 01.09.2022 al 31.08.2025 secondo quanto previsto dall'art. 35, comma 4 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i previa verifica circa le qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali nel rispetto dell'interesse pubblico.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., la concessione potrà eventualmente essere prorogato per il periodo di tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque non oltre il 31.12.2025. In tale evenienza si applicheranno le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche vigenti alla data di naturale scadenza della concessione.

ART. 3 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI.

Sulla base degli iscritti al servizio di refezione dell'ultimo anno scolastico, si prevede la fornitura di una media di n. **72.600 pasti** per ogni anno così suddivisi:

sede del servizio	n. pasti presunto annuo	n. pasti presunto per tutta la durata della concessione compreso rinnovo e proroga	frequenza settimanale
Sc. dell'Infanzia di Pasian di Prato	15.592	99.789	dal lunedì al venerdì
Sc. dell'Infanzia di Passons	13.868	88.755	dal lunedì al venerdì
Sc. Primaria di Pasian di Prato	24.660	157.824	dal lunedì al venerdì
Sc. Primaria di Passons	12.720	81.408	dal lunedì al venerdì
Sc. Secondaria di primo grado	5.760	36.864	2 giornate settimanali (lunedì e mercoledì)
TOTALE	72.600	464.640	

Merenda sana :

sede del servizio	n. presunto annuo	frequenza settimanale
Scuola Primaria di Pasian di Prato	24.660	3 giorni la settimana (lunedì-martedì e giovedì)
Scuola Primaria di Passons	12.720	3 giorni la settimana (lunedì-

		martedì e giovedì)
--	--	--------------------

Centro Vacanze:

sede del servizio	n. presunto annuo	frequenza settimanale
Scuola dell'Infanzia	1.100	Da lunedì a venerdì per max 6 settimane (luglio-agosto)

L'amministrazione comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari che coinvolgano le locali scuole, concordando di volta in volta i relativi numeri.

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

L'A.C. si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità scolastiche ed è comunicato alla I.A. a cura dell'A.C. e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla I.A.

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

ART. 4 – VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE.

Il prezzo posto a base d'asta per ciascuna tipologia di pasto, comprensivo di tutte le voci di costo accessorie del servizio, IVA esclusa, è stabilito come segue:

Scuola dell'Infanzia di Passons	Fornitura derrate alimentari	€. 2,50 iva esclusa – oltre a €. 0,020 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
Scuola dell'Infanzia di Pasian di Prato	Fornitura derrate alimentari e confezionamento pasti	€. 5,50 iva esclusa – oltre a €. 0,044 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
Scuola Primaria di Pasian di Prato e Scuola Primaria di Passons	Fornitura pasti veicolati	€. 5,60 iva esclusa – oltre a €. 0,045 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
Scuola Secondaria di primo grado	Fornitura pasti veicolati (compresa sorveglianza mensa)	€. 6,40 iva esclusa – oltre a €. 0,051 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

Ciascun prezzo a pasto, posto a base di gara, è stato calcolato tenendo conto di tutte le spese e servizi oggetto della concessione.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà in corso di esecuzione del contratto di richiedere all'operatore economico una merenda aggiuntiva il cui costo dovrà essere indicato in sede di offerta. L'importo di tale forma opzionale non è computata nell'importo complessivo della concessione né rileverà ai fini dell'attribuzione del punteggio all'offerta economica.

Nei prezzi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le manutenzioni e le spese inerenti il presente capitolato.

Attualmente i prezzi, IVA esclusa, sono i seguenti:

- €. 4,872 iva esclusa per i pasti veicolati;
- €. 2,0909 iva esclusa per le derrate alimentari (si riferisce al solo costo delle derrate alimentari);

- €. 0,4060 iva esclusa per le merende qualora richieste (non si riferisce al costo della merenda sana che è compreso nel prezzo del pasto veicolato).

Il valore presunto della concessione, valutato ai fini della normativa applicabile per un triennio, è di €. 1.099.854,00 IVA esclusa, oltre ad €. 8.817,81 Iva esclusa, per oneri per la sicurezza; il costo della manodopera, ai sensi dell'art. 23 – comma 16 – del D. Lgs. 50/2016, è quantificato in €. 519.916,87. In caso di rinnovo e proroga della concessione l'importo è di €. 2.346.355,20 IVA esclusa, oltre ad €. 18.811,32 IVA esclusa per oneri per la sicurezza. In caso di rinnovo e proroga gli oneri per la manodopera sono quantificati in €. 1.109.155,99.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il costo unitario di ciascuna tipologia di pasto offerto, iva esclusa. L'operatore dovrà distinguere ed indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95 comma 10 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.).

Resta inteso che l'importo complessivo è stabilito a titolo indicativo. Resta parimenti inteso che i prezzi unitari offerti in sede di gara dalla I.A. formeranno la base del contratto di concessione, significando che l'importo complessivo contrattuale potrà subire modifiche in aumento o in diminuzione, risultando corrispondente al quantitativo dei pasti effettivamente erogati durante l'esecuzione della concessione, fatti salvi eventuali aggiornamenti ISTAT applicati sui prezzi unitari.

L'I.A. verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri di cui al bando di gara, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lettera a) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il prezzo unitario del pasto potrà essere rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno dall'avvio del servizio, in relazione all'indice dei prezzi al consumo e costi standard (art. 106 comma 1 lett. A) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.).

Restano ferme le disposizioni di cui all'art. 1 comma 115 della Legge 208/2015 (legge di stabilità 2016) che prevedono che, in caso di variazione dei prezzi, in aumento o in diminuzione, superiore al 10% l'I.A. e l'A.C. hanno facoltà di chiedere una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo.

ART. 5 - SOPRALLUOGO.

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo presso tutti i plessi scolastici da servire, per verificare lo stato e le condizioni dei locali e degli impianti e le modalità operative della fornitura, come meglio specificato al punto 12 del disciplinare di gara.

ART. 6- STANDARD MINIMI E QUALITA' DEL SERVIZIO.

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

ART. 7 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA.

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Piasan di Prato, nonché dal personale Docente e dal personale ATA avente diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali vigenti al momento della prestazione, e dal personale cuoco dipendente comunale.

Eventuale personale docente o altro personale scolastico che non rientri nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e voglia consumare il pasto dovrà concordare direttamente con la I.A. termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'A.C.

L'A.C. potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari concordando di volta in volta i relativi numeri, nonché ad utenze diverse, ad es. ai bambini iscritti ai Centri Estivi, alle

medesime condizioni contrattuali, sino alle reali potenzialità di preparazione dei pasti della cucina messa a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 8 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.

Ai sensi di quanto previsto al punto 5.3.8 del precedentemente citato CAM, l'I.A. deve garantire, per ciascun anno scolastico, informazioni agli utenti relativamente a:

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

Dovrà essere prevista n. 1 giornate informativa per ciascun plesso scolastico per l'illustrazione delle tematiche di cui sopra.

ART. 9 – SERVIZIO “MERENDA SANA”.

Il servizio di “merenda sana” consiste nella fornitura per l'intero anno scolastico per tre giorni alla settimana presso la scuola Primaria di Pasian di Prato e Passons, di una merenda da consumare alle ore 10.00 di mattina costituita da pane speciale o yogurt.

La I.A. quindi si impegna a fornire anticipatamente rispetto all'orario del pranzo e per i tre giorni concordati, il pane speciale o lo yogurt comunque già previsti nel menù delle scuole.

La fornitura di cui sopra dovrà essere anticipata rispetto al normale orario del pranzo e dovrà essere eseguita nei confronti di tutti gli alunni delle scuole primarie compresi quelli che non fruiscono nel corso della giornata del servizio di mensa.

ART. 10 – SOSTITUZIONE DEL PERSONALE DELL'AMMINISTRAZIONE.

Previa definizione delle modalità, dei tempi e dei costi del servizio, la I.A. si dichiara disponibile, su semplice richiesta dell'Amministrazione, a fornire all'Amministrazione entro la giornata successiva alla richiesta, una o più unità di personale con mansioni di cuoco o aiuto cuoco in sostituzione del medesimo personale dell'Amministrazione, che si debba assentare per malattia o altri motivi. La I.A. pertanto comunicherà tempestivamente all'Amministrazione per ogni anno scolastico di servizio, il corrispettivo orario richiesto per tali sostituzioni, comprensivo di tutti gli oneri contributivi, previdenziali ed assicurativi, e fatturerà distintamente rispetto ai pasti, alla fine di ogni mese i corrispettivi relativi alle sostituzioni di personale effettuate nel medesimo arco temporale.

ART. 11 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna a provvedere:

- a) alle forniture di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento dei locali di proprietà;
- b) alla fornitura dei sacchi per la raccolta dei rifiuti prodotti (art. 35);
- c) alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- d) a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature di proprietà in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitarie;
- e) alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla I.A., la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- f) a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26 dei D.Lgs. 81/2008;

- g) a fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare;
- h) a mantenere rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche.

Nel corso del periodo di durata della concessione, l'amministrazione comunale provvederà a convocare periodicamente la Commissione Mensa, cui verranno invitate a partecipare anche la I.A. e l'azienda per i servizi sanitari competente per territorio, al fine di valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

Art.12 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'I.A., 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.
2. L'I.A. ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere il nominativo, con le modalità previste dalla legge, alle autorità competenti con copia al Comune.
3. Il Comune 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'I.A. ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'I.A., fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) 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 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
5. L'I.A. dovrà trasmettere al Comune, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente. In particolare il Comune potrà richiedere: la documentazione predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/ricambio degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il centro cottura e mezzi di trasporto e plessi di distribuzione), la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti forniti e/o somministrati, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale.
6. Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti. L'Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che 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 nel caso il personale sia indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

TITOLO 2

GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE – PRENOTAZIONI

ART. 13 - ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO.

All'I.A. compete la gestione integrale della procedura di rilevazione presenze al servizio mensa, controllo della prenotazione dei pasti scolastici e riscossione delle tariffe con propri mezzi e personale. A tal fine la I.A. dovrà avvalersi del sistema informatico già in uso presso l'ufficio Ragioneria dell'A.C., ossia il Sistema Schoolnet della Ditta Etica Soluzioni s.r.l., società certificata ISO 27001 e ISO 022301. Sono a carico dell'I.A. le procedure e i costi per il rinnovo delle licenze d'uso, compresa quella dell'A.C. che l'Amministrazione comunale, per questioni logistiche ed organizzative, intende mantenere (attualmente il costo viene quantificato in €. 3.000,00 annui).

Il sistema informatico in questione, dovrà consentire la gestione delle seguenti funzioni:

- anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe;
- iscrizione al servizio tramite portale on-line ad uso dei genitori;
- contabilizzazione dei pasti e addebito quotidiano all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'ente e relativi report;
- riscossione in modalità anticipata delle somme che costituiscono il credito a scalare tramite almeno tre punti vendita dislocati sul territorio (uno per ogni frazione del territorio comunale: Pasian di Prato, Passons e Colloredo di Prato);
- invio automatico dei solleciti di pagamento via SMS.

ART. 14 - PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI E CARICAMENTO AL SISTEMA DELLE PRESENZE.

L'I.A. dovrà predisporre le procedure e le relative attrezzature informatiche affinché il proprio personale possa rilevare quotidianamente, con celerità e correttezza il numero dei pasti da erogare, trasmettendo per via telematica i dati raccolti al centro di cottura e alle cucine delle scuole materne per la preparazione dei pasti.

Attualmente, per ogni giorno di servizio di refezione scolastica, il software registra automaticamente la presenza di ogni alunno presso la mensa, a meno che il genitore non abbia dato disdetta al servizio entro le ore 9.00 del mattino, nel qual caso l'alunno a sistema risulterà assente. Nell'operazione delle rilevazioni e prenotazioni pasti nei plessi scolastici, l'I.A. dovrà garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole e dovrà avvalersi di proprio personale. La I.A. si impegna ad acquisire tutta la formazione necessaria per il completo utilizzo del software in uso all'Amministrazione, al fine di porre in essere quotidianamente tutti i controlli necessari per garantire esatta concordanza tra i pasti serviti e fatturati e le presenze effettive presso i singoli plessi, fornendo dietro semplice richiesta dell'A.C. tutti i riscontri del caso. Per l'effettuazione delle verifiche e correzioni del caso la I.A. procederà con proprio personale, ad eccezione della scuola dell'infanzia di Passons, dove verrà coadiuvata dal personale cuoco comunale.

La licenza d'uso del sistema gestionale dovrà consentire all'A.C. le seguenti funzioni:

- il completo profilo anagrafico dell'utenza;
- la visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinti quotidianamente per tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;

- l'acquisizione di apposite statistiche e report dei dati consuntivi e dei corrispettivi riscossi quotidiani e/o mensili, che evidenzino il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero dei pasti erogati distinti per tipologia di utenti, plesso scolastico, sezione e classe;
- la visione, stampa e salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare i conti elettronici in negativo.

Ogni eventuale implementazione del sistema in uso, al fine di garantire quanto sopra, dovrà essere predisposta dal concessionario con ogni onere e spesa a proprio esclusivo carico.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

L'I.A. provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del comune di Pesian di Prato e che al termine della concessione l'I.A. è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito alla stazione appaltante.

ART. 15 - RICARICA DEL CREDITO IN SISTEMA PRE-PAGATO.

L'I.A. dovrà provvedere in proprio, senza alcun onere a carico del Comune, alla riscossione dei proventi, sia a tariffa ordinaria che agevolata, versati dalle famiglie degli alunni. Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate.

L'I.A. dovrà pertanto provvedere a:

- a) stipulare apposite convenzioni con almeno TRE punti di ricarica distribuiti sul territorio del Comune di Pesian di Prato (una per ciascuna frazione - luoghi frequentati dalle famiglie come cartolerie, tabacchini, supermercati, bar ecc.) nei quali i genitori possano effettuare le ricariche. La ditta dovrà sollevare l'A.C. da qualsiasi responsabilità in ordine all'eventuale controversia che dovesse insorgere tra i soggetti interessati alle operazioni di ricarica o discordanze sul valore economico della ricarica stessa e sugli addebiti derivanti dalle presenze registrate al servizio mensa;
- b) accollarsi tutti gli oneri bancari e costi derivanti dal convenzionamento dei punti vendita di ricarica;
- c) rendere disponibile un conto corrente bancario dedicato per consentire alle famiglie il pagamento a mezzo bonifico bancario;
- d) rendere disponibili eventuali altre modalità agevolative del sistema di pagamento.

ART. 16 - PROVENTI DELLA CONCESSIONE.

Spettano all'I.A. :

1. i proventi derivanti dalle ricariche mensa dell'utenza;
2. i proventi per la differenza fra il prezzo del pasto unitario e le agevolazioni sulla tariffa applicata all'utenza con relativo addebito e fatturazione all'A.C.;
3. i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dal personale docente avente diritto e dai cuochi comunali con relativo addebito e fatturazione all'A.C.

Restano a carico dell'I.A. tutte le minori entrate per mancati pagamenti di cui al punto 1.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'A.C. nei confronti del concessionario, è la verifica della corretta registrazione delle presenze, della effettiva erogazione dei pasti e della fatturazione degli importi dovuti.

ART. 17 - MOROSITA'.

L'I.A. dovrà provvedere a verifica la regolarità dei pagamenti e, in caso di saldi negativi dovrà sollecitare il pagamento agli interessati.

L'I.A. ha diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate da utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte dell'A.C.

ART. 18 - ULTERIORI ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.

L'I.A. si obbliga a garantire:

- a) tutta l'assistenza necessaria per consentire agli operatori comunali ogni eventuale verifica dei dati a sistema;
- b) l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma anche da parte degli operatori comunali;
- c) la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura e presso le cucine delle scuole materne per la gestione delle prenotazioni dei pasti e presso i punti di ricarica per la gestione delle riscossioni;
- d) la soluzione di tutte le eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;
- e) l'acquisizione di pacchetti SMS per il sollecito automatico del credito;
- f) tutte le attività e gli eventuali oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.

Si specifica che l'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà mettersi in contatto con la Società Etica Soluzioni srl per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dalla data di affidamento della concessione.

Prima dell'avvio del servizio l'I.A. dovrà procedere congiuntamente con l'Amministrazione comunale alla definizione delle partite a debito e/o credito risultanti dalla singole posizioni contabili degli utenti, al fine di consentire la successiva corretta fatturazione dei pasti erogati dalla presa in carico del servizio. Analogamente, alla cessazione della concessione, la I.A. si renderà disponibile a procedere congiuntamente con l'Amministrazione e/o con la nuova impresa aggiudicataria del servizio, alla definizione delle partite a debito e credito risultanti dalla singole posizioni contabili degli utenti, al fine di consentire la corretta prosecuzione del servizio in capo alla nuova ditta aggiudicataria.

Al termine della concessione il Comune diventerà proprietario di tutte le licenze d'uso del software, nonché dell'hardware integrato e installato.

Resta salva tuttavia, durante tutto il periodo di validità contrattuale, nei casi di necessità e/o opportunità, la possibilità di valutare l'adozione di un nuovo sistema informatico, che, oltre a mantenere gli standards e le fasi richieste nel presente capitolato, fornisca ulteriori format finalizzati al miglioramento del servizio stesso.

ART. 19 - ADEMPIMENTI A CARICO DEL COMUNE PER LA GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA.

Resta a carico del Comune la gestione delle seguenti fasi:

- a) l'assistenza in fase di iscrizione on line agli utenti;
- b) la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni on line per il nuovo anno scolastico;
- c) la gestione generale delle promozioni automatiche di inizio anno;
- d) ogni altra comunicazione ritenuta necessaria al funzionamento del servizio attraverso la pubblicazione di avvisi sul portale dei genitori o su applicazione per smartphone;
- e) la determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione scolastica;
- f) il calcolo delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente;

- g) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio mensa e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- h) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- i) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento e delle modalità di funzionamento del servizio stesso;
- j) l'inserimento del calendario scolastico.

TITOLO 3

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'.

ART. 20 - ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI.

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto nell'allegato sub C) del presente capitolato e per quanto non previsto nel rispetto delle *"Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica"*, allegato sub D), nonché all'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che 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'I.A. 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 n. 1334/2008).

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, l'I.A. dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondano ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrino in una delle seguenti categorie di prodotti:

1. prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.;
2. prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
3. prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
4. prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
6. prodotti a filiera corta;
7. prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
8. prodotti da agricoltura integrata;
9. prodotti del commercio equo e solidale;
10. prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
11. prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

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.

L' I.A., nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, dovrà verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e

definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization), con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minimo, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Si dovranno altresì rispettare i criteri di sostenibilità ambientale minimi di cui al D.M. del 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ad oggetto “*Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*”. (GU n. 220 del 21-9-2011).

L'I.A, nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio specificate al presente capitolato, dovrà:

- a) utilizzare frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine che devono provenire:

- **per almeno il 40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità della frutta e verdura.

- b) utilizzare carne che deve provenire,

- **per almeno il 15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

- **per almeno il 25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;

- c) utilizzare pesce che deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Inoltre, Al fine di garantire le percentuali minime merceologiche di derrate alimentari definite nell'allegato 1 al D.M. n.14771 del 18/12/2017 “percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica”, dovranno essere garantite le seguenti percentuali minime in peso e per singola tipologia di prodotto come di seguito indicate, in riferimento alle materie prime di origine biologica:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 90% ;
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 50%.

Nella gestione degli ingredienti biologici, con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, e durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, dovrà essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi 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 articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Le specifiche di carattere generale per l'acquisto e l'utilizzazione di derrate alimentari sono le seguenti: comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un consorzio di produzione, ente o associazione garante della qualità e/o tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000 o ISO 22000, presenza nello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità, ecc.), corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel C.S.A e Offerta Tecnica nonché altre indicazioni in seguito meglio definite, mezzi di trasporto igienicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- rispetto del Reg UE 1169/2011 in relazione alle caratteristiche dell'etichettatura;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato, allegati, e nelle “*Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica*” nonché all'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi;
- termine minimo di conservazione e scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone (per prodotti confezionati non superare l'emivita del prodotto nel momento della produzione dei pasti);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.).

I parametri di cui sopra sono richiesti per tutte le derrate alimentari anche alla luce del Regolamento (CE) n. 178/2002 e Reg UE 1169/2011 che tutela gli interessi dei consumatori e che richiede la rintracciabilità del prodotto, ovvero la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della

trasformazione e della distribuzione. Tale documentazione potrà in qualsiasi momento essere richiesta dall'amministrazione per effettuare controlli e/o verifiche ritenute necessarie.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. 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.

La consegna delle derrate dovrà avvenire a cadenza almeno bisettimanale per i gruppi merceologici di derrate alimentari deperibili. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa, ma in nessun caso con frequenze superiori ai quindici giorni e i prodotti finiti non potranno avere superato l'emivita del prodotto stesso. A richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati, nonché le schede tecniche dei prodotti forniti.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nella cucina della scuola dell'infanzia e in tutte le mense dei plessi scolastici devono essere stoccati in area apposita opportunamente identificata.

Gli altri prodotti non conservati che non ricadano nelle previsioni di cui sopra dovranno essere forniti freschi ed in ottime condizioni di conservazione.

Non dovranno essere fornite né utilizzate nella preparazione di pasti veicolati derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di congelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo per quanto riguarda il pane e i prodotti ortofrutticoli), derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione. Le ditte concorrenti devono essere in regola con gli adempimenti relativi all'autocontrollo previsti dal D. Lgs. 193/2007.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.); è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale. E' vietato l'uso di dadi ed estratti di qualsiasi qualità.

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto L'I.A. dovrà fornire 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'I.A. dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 21 –REPERIBILITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA'.

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal presente Capitolato e dall'offerta in fase di gara quali "aggiuntivi", l'I.A. dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate 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 Passignano di Prato;
- b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
- d) 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 bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, marchio AQUA o "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Comune.

ART. 22 - CERTIFICAZIONI PRODOTTI – ETICHETTATURA.

Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione".

Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora l'A.C. ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.

Il Comune richiede alla I.A. di attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari ed alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia.

La I.A. deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo. La I.A. deve individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

L'A.C. si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva.

La I.A. dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

Suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della I.A. o dalla I.A. stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati, con particolare riferimento a:

- la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;

- la rintracciabilità del prodotto (cioè l'individuazione ed identificazione di tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
- l'evidenziazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.

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

ART. 23 - MENU'.

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù allegati al presente Capitolato, e dalle eventuali offerte migliorative accolte presentate in sede di gara e per quanto non specificato alle linee Guida della ristorazione scolastica del FVG - Allegati da sub A) a sub D).

I menù settimanali e giornalieri devono essere esposti a carico della A.C. nei locali mensa.

I menù, nel corso della concessione, potranno essere soggetti a modifiche per motivate e valutate innovazioni. L'I. A. 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) richiesta dal Comune utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.

Le variazioni ai menu dovranno in ogni caso essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio del Comune e nessuna variazione potrà essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione da parte del Comune.

L'I.A. può, previa comunicazione all'Ufficio preposto del Comune per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione temporanea ai menu nei seguenti casi di *anomia*:

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

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

L'I.A. dovrà rendersi disponibile alla sostituzione di derrate alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici indicati nell'allegato sub C) del presente Capitolato, non vengano giudicati idonei dal Comune sotto il profilo organolettico.

Sarà possibile, al fine di ridurre gli sprechi alimentari e dopo comunicazione scritta dell'A.C., somministrare o consegnare alimenti con grammature inferiori a quanto previsto dal Capitolato Speciale (es. pane o altri alimenti). In tale caso le modalità di distribuzione e monitoraggio dei consumi dovranno comunque essere concordate con l'A.C. in modo da garantire l'assenza di disservizi al servizio stesso. 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 all'A.C. in termini economici da utilizzarsi in modalità da concordarsi e comunque riconducibili all'oggetto del servizio erogato e/o analogo.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza. La fornitura dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento dei servizi interessati, e tenuto conto delle esigenze dell'utenza avente diritto.

Menù particolari

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'A.C., attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'A.C. stessa.

In occasione di gite scolastiche autorizzate in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini per gite" individuali, secondo le specifiche fornite nelle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia e successive precisazioni dell'ASUI di Udine. L'acqua deve essere messa a disposizione a volontà durante la giornata e i quantitativi specificati si riferiscono alla disponibilità minima che deve essere prevista comunque a persona:

- Scuola dell'Infanzia: panino gr. 30 con formaggio lattiera fresco gr. 30; panino gr. 30 con prosciutto cotto al naturale gr. 30; frutta fresca gr. 300; dolce gr. 30; acqua minerale naturale secondo linee guida;
- Scuola Primaria I° ciclo: panino gr. 40 con formaggio lattiera fresco gr. 40; panino gr. 40 con prosciutto cotto al naturale gr. 40; frutta fresca gr. 300; dolce gr. 30; acqua minerale naturale secondo linee guida;
- Scuola Primaria II° ciclo: panino gr. 50 con formaggio lattiera fresco gr. 50; panino g. 50 con prosciutto cotto al naturale gr. 50; frutta fresca gr. 400; dolce gr. 30; acqua minerale naturale secondo linee guida;
- Scuola media: panino gr. 60 con formaggio lattiera fresco gr. 50; panino gr. 60 con prosciutto cotto al naturale gr. 60; frutta gr. 400; dolce gr. 30; acqua minerale naturale secondo linee guida;

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione rispettando le grammature fornite. Il costo di ogni "cestino per gite" è pari a quello di ogni pasto.

Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la I.A. ingredienti e relative grammature.

Qualora si rendesse necessario provvedere alla fornitura di acqua minerale, pur dando atto che la stessa non è inclusa nel menù giornaliero, dovrà essere fornita in bottigliette da 500 ml a persona, con oneri a carico della I.A.

Art. 24 – DIETE SPECIALI.

L'I.A. dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, come indicato nelle *"Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica"* senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale e previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie). Analogamente L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etico, religiose e culturali.

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'I.A. 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.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, l'I.A. 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 il Comune 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'I.A. 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.

Il menù e le diete speciali dovranno essere elaborati e visionati da dietista o figura equipollente.

I pasti per le diete devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi riportante le seguenti indicazioni: destinazione del pasto, cognome e nome dell'utente cui è destinata, tipologia della dieta, con suddivisione in primo piatto, secondo piatto e contorno.

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

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti in stato post-influenzale o con esiti di enteriti in via di risoluzione così composto:

- 1° piatto asciutto condito con olio o pomodoro ed eventualmente con poco formaggio grana/parmigiano;
- 2° piatto a base di carne magra o pesce cotto al vapore/alla piastra/al forno oppure ricotta magra o legumi lessati (non in caso di enteriti);
- contorno di verdure crude o cotte al vapore con olio a crudo ed eventualmente limone;
- pane;
- frutta (in caso di enterite solo mela o pera cotte).

La I.A. è tenuta a fornire un menù equilibrato e il più simile possibile a quello indicato in capitolato secondo quanto previsto dal Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione, in particolare per la “dieta no glutine” dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri.

La I.A. si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani): le famiglie interessate, all'inizio di ogni anno scolastico, renderanno noti al Comune gli alimenti da escludere dalla dieta.

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e etiche-religiose sarà comunicata alla I.A. esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

TITOLO 4

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E ARTICOLI VARI PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI PASIAN DI PRATO, PASSONS E CENTRO ESTIVO

Le disposizioni stabilite nel presente titolo e nelle sue successive suddivisioni sono riferite esclusivamente alla fornitura di derrate alimentari.

ART. 25 – OGGETTO E MODALITA' DELLA FORNITURA.

La I.A. si impegna a fornire nei termini e con le caratteristiche di seguito descritte, ogni genere alimentare e non, necessario alla preparazione, somministrazione ed al consumo dei pasti presso le scuole, sulla base di un menu, della tabella di grammature allegati sub A) e sub B) al presente capitolato, della tabella merceologica nonché delle disposizioni del presente capitolato speciale e delle caratteristiche merceologiche presentate in sede di gara.

I componenti che andranno a definire congiuntamente la voce “derrate alimentari ed articoli vari” oggetto della fornitura e della relativa offerta economica, sono descritti nei seguenti punti:

- 1) fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione ed il consumo di un pasto completo, suddiviso in un primo, un secondo con contorno, un frutto alternato a yogurt o dolce, e un panino secondo le grammature previste;
- 2) fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione ed il consumo di una merenda a metà mattina costituita da dolce, frutta o yogurt;
- 3) fornitura di tutti quei generi alimentari e non, che compresi o meno nel menù, siano attinenti alla fase della preparazione, della somministrazione e del consumo del pasto, o che siano confezionati in quantitativi eccedenti i bisogni giornalieri (es. sale, olio, aceto, burro, latte, zucchero, marmellate e ogni condimento o ingrediente necessario alla preparazione dei piatti, carta da forno, carta di alluminio, stuzzicadenti etc.);
- 4) la fornitura di piatti, posateria, bicchieri e caraffe in sostituzione di quelli di proprietà comunale e ogni qualvolta gli stessi necessitano di sostituzione, fermo restando che gli stessi al termine della concessione resteranno di proprietà comunale;
- 5) fornitura di prodotti per la pulizia.

Restano inoltre a carico della I.A.:

- il monitoraggio costante da rendicontare mensilmente all'Amministrazione, volto ad evitare la presenza di agenti infestanti;
- la predisposizione ed attuazione delle eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche sia nei locali delle mense scolastiche che nei luoghi esterni antistanti gli ingressi dei refettori e dei “cucinini”, in osservanza alle procedure del D.Lgs 193/2007.

E' compito della I.A. rifornire i centri di cottura delle scuole di tutto l'occorrente come sopra descritto per la preparazione, somministrazione e consumo del pasto, sulla base del numero di pasti da preparare, e delle richieste del personale cuoco dipendente presso le scuole dell'infanzia, delle grammature, e del menù trasmessogli dall'Ente.

La fornitura dei generi alimentari dovrà essere congrua rispetto alla quantità dei pasti da cucinare. Le grammature degli alimenti indicate nell'apposita tabella sub B) si riferiscono agli alimenti al crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

A richiesta dell'Amministrazione la I.A. si impegna a fornire anche prodotti cucinati, quali ad esempio “pizza”, stante l'impossibilità di preparazione degli stessi presso le cucine delle mense scolastiche.

Restano escluse dalla concessione essendo a carico dell'Ente, l'approntamento, la manutenzione e la pulizia della cucina della scuola dell'infanzia di Passons, nonché la fornitura di pentolame, mestoli, coltelleria ed attrezzature da cucina ad eccezione di quanto definito ai punti 4) e 5) del presente articolo.

Per la pulizia della scuola dell'infanzia di Pesian di Prato si rimanda all'art. 34.

ART. 26 - PRODUZIONE DEI PASTI PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E IL CENTRO ESTIVO.

SCUOLA DELL'INFANZIA DI PASSONS E CENTRO ESTIVO.

La produzione dei pasti presso la scuola dell'Infanzia di Passons e durante i centri estivi verrà svolto dal personale cuoco dell'Amministrazione comunale e dovranno essere sempre preparati e somministrati in giornata. Qualora il numero delle presenze presso la scuola dell'infanzia di Passons dovesse superare le 110 unità, e su richiesta dell'A.C., l'I.A. provvederà ad integrare il servizio svolto dall'amministrazione comunale con un servizio aggiuntivo relativo alla preparazione del refettorio, somministrazione dei pasti e aiuto nella pulizia del refettorio stesso da quantificare come riportato all'art. 10.

SCUOLA DELL'INFANZIA DI PASIAN DI PRATO.

Presso la scuola dell'infanzia di Pasian di Prato la I.A. provvederà sia alla fornitura delle derrate alimentari che alla produzione dei pasti, predisposizione del refettorio, distribuzione dei pasti, pulizia dei tavoli e delle sedie, sollevamento delle sedie sui tavoli. I pasti dovranno essere sempre preparati e somministrati in giornata. Il personale impiegato in tale servizio dovrà essere adeguato in modo da assicurare (tenendo conto un numero di presenze pari a n. 110 minori iscritti per l'anno scolastico 2018/2019):

- la somministrazione della merenda mattutina alle ore 10,00;
- la somministrazione dei pasti alle ore 12,00.

Per quanto riguarda la cucina messa a disposizione dall'amministrazione comunale presso la scuola dell'Infanzia di Pasian di Prato, la I.A. garantisce l'utilizzo esclusivamente per la preparazione dei pasti destinati agli alunni, al personale docente e ATA della suddetta scuola.

ART. 27 – ORDINAZIONI, TRASPORTO E CONSEGNE.

La I.A. dovrà comunicare il recapito telefonico o fax al quale il personale dell'Ente addetto alla preparazione pasti effettuerà gli ordinativi.

Per quanto attiene alle scuole dell'infanzia, le consegne saranno eseguite entro le ore 10.00 di mattina per un massimo di tre giorni alla settimana da concordare con il personale cuoco.

Gli ordinativi verranno comunicati telefonicamente o consegnati a mano su modulo fornito dalla I.A., ovvero spediti via fax. In questo ultimo caso la I.A. si impegna a fornire ed installare un apparecchio fax in comodato d'uso per ognuno dei due plessi scolastici, garantendone manutenzione e funzionamento. Qualora una o più delle giornate indicate per le consegne siano festive, le consegne verranno effettuate in altre giornate concordate con il personale delle cucine.

L'Ente è espressamente liberato dall'onere economico connesso all'eventuale ordinazione di derrate alimentari che, effettuate in anticipo rispetto al momento della consumazione delle stesse, possono risultare eccessive in relazione alla quantità di pasti effettivamente somministrati, a causa delle imprevedibili assenze degli alunni soprattutto nel periodo invernale, per malattia o altro. Qualora, per tali motivi, la I.A. lamentasse eccessive forniture rispetto ai pasti effettivamente cucinati, sarà sua cura provvedere ad aumentare le giornate di consegna, consentendo così ordinazioni più ravvicinate, e quindi un minor margine di errore nei quantitativi ordinati.

Presso le scuole dell'infanzia la consegna delle derrate alimentari dovrà essere effettuata direttamente nelle mani del personale cuoco all'interno dei plessi scolastici, con esplicito divieto di consegne abbandonate all'esterno dei locali della cucina.

Il trasporto dei generi alimentari deve avvenire a cura e spese della I.A., rispettando tutte le cautele di carattere igienico-sanitario necessarie. Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;

- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- i mezzi di trasporto devono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/80.

TITOLO 5

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA FORNITURA, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI – (SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.

La I.A., come richiesto nel bando di gara, è tenuta a presentare all'A.C. il piano di esecuzione del servizio contenente il programma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale (porzionamento e distribuzione), che sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 28 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA, LOCALI E ATTREZZATURA.

Il Comune mette a disposizione della I.A. i locali, le attrezzature e gli impianti nello stato in cui si trovano, siti presso le Scuole primarie di Pasian di Prato e Passons e secondaria di 1° grado di Pasian di Prato.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature dei refettori di proprietà del Comune.

La I.A. si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio la valutazione del rischio per le mansioni dei propri dipendenti impegnati nel servizio oggetto della presente concessione.

All'atto dell'offerta la I.A. partecipante dovrà indicare le attrezzature che intende eventualmente aggiungere ai fini dell'espletamento del servizio richiesto, e le stesse dovranno essere certificate conformi alle normative CEE, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà della I.A. sono a completo carico della I.A. stessa. Qualora in sede di riconsegna si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature, la quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base dei prezzi Consip od in mancanza dai prezzi rilevati dai principali listini di mercato; nel caso di danneggiamento dei locali la quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base della perizia di stima dei danni effettuata dall'ufficio Lavori pubblici e patrimonio.

Al termine del servizio la I.A. dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento, e con i cucinini ritinteggiati. All'atto di riconsegna dei locali verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo degli stessi.

Per la produzione dei pasti veicolati l'operatore economico, in sede di presentazione dell'offerta, dichiara di avere nella propria disponibilità a qualunque titolo e per tutta la durata del contratto un centro di cottura autorizzato dai competenti organi e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità dei pasti da erogare situato ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 30" (trenta minuti) dagli uffici comunali siti in via Roma 46, a Pasian di Prato, calcolata sui risultati del sito: <http://www.viamichelin.it>. In alternativa, l'operatore economico, dichiara di impegnarsi a procurarsi, in caso di aggiudicazione, la disponibilità del centro di cottura autorizzato e relativo locale di stoccaggio merci ubicato con capacità di produzione adeguata all'entità dei pasti da erogare situato ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 30" (trenta minuti) dagli uffici comunali siti in via Roma 46, a Pasian di Prato, calcolata sui risultati del sito: <http://www.viamichelin.it>.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel Centro cottura pasti della Ditta avverrà con personale a carico della Ditta e sotto la propria direzione, sorveglianza e

responsabilità. Il Centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e essere debitamente comunicati all'Autorità Sanitaria Locale ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e s.m.i.

L'aggiudicatario deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni; Per apparecchi "ad uso professionale" si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica.

ART. 29 - CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO PER LE EMERGENZE.

Il concessionario obbligatoriamente, dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata della concessione, dovrà avere in disponibilità, per gestire le emergenze, un centro di cottura e relativo magazzino per l'eventuale stoccaggio delle derrate. A tal fine il concessionario in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare a pena di esclusione dalla gara, di avere in disponibilità, alla data di inizio del servizio, un centro cottura con le caratteristiche di quello principale, garantendone la disponibilità per tutta la durata del servizio.

ART. 30 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. L'I.A. utilizzerà derrate alimentari conformi a quanto prescritto nell'allegato sub C) "tabelle merceologiche degli alimenti" del presente capitolato e per quanto non previsto nel rispetto delle "*Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica*", allegato sub D), nonché all'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate nell'Allegato sub B) al presente Capitolato speciale. Per i pasti destinati a persone adulte, le grammature non devono essere inferiori a quelle relative alla scuola Secondaria.

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni: ***arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, budini.***

I pasti dovranno essere preparati e somministrati in giornata. In particolare i primi, se veicolati, dovranno essere somministrati in un tempo inferiore a 45 minuti dall'ultimazione della cottura preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

I secondi piatti dovranno essere somministrati in un tempo inferiore a 90 minuti dall'ultimazione della cottura preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

Nell'approntare il servizio l'I.A. per i pasti veicolati deve:

- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura ed inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire all'evenienza i risotti stessi;
- consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione;
- fornire formaggio Parmigiano Reggiano (sostituito da Grana Padano grattugiato solo se concordato con l'amministrazione).

Per quanto non espresso si fa riferimento alle “*Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica*” nonché ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

ART. 31 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI.

Le consegne andranno effettuate giornalmente negli orari concordati con l'A.C. e le autorità scolastiche nel rispetto di quanto di seguito riportato. Alla I.A. spetta trasportare i pasti prodotti dal centro di cottura sotto il suo controllo ai plessi scolastici.

Per l'esecuzione del servizio, l'I.A. deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

Per le consegne dei pasti veicolati, l'I.A. 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'I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari, quali veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici e/o vetture ibride.

Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.

I mezzi messi a disposizione dall'I.A. 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 in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l'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 11.40);

La consegna dei pasti regolata dai tempi indicati al comma precedente ha lo scopo di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde favorire gli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze.

Quotidianamente l'I.A. 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.

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

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto relativo alla consegna dei pasti; tale piano (su base mensile) sarà consegnato all'amministrazione Comunale e sarà redatto in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

Tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere **chiusi e sigillati** in modo da assicurare durante il trasporto fino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie.

L'I.A. deve :

- dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura;
- dotarsi di un termometro ad infrarossi (uno da utilizzarsi a rotazione nei plessi di distribuzione per misurare la temperatura delle diete speciali);
- dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi;
- impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Nessun contenitore potrà essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche. In particolare il personale addetto al trasporto avrà cura di aprire e chiudere i cancelli di accesso alle scuole, dopo ogni passaggio, evitando di lasciarli aperti.

Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione all'I.A., che sarà tenuta ad adeguarvisi;

ART. 32 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare di igiene alimentare come da articolo 12 del presente Capitolato Speciale.

La I.A. dovrà garantire per il proprio personale la "formazione per addetti al settore alimentare" ai sensi dell'art. 5 L.R. 21/2005 e del Reg. CE n. 852/2004, allegato II, Capitolo XII, punto I e da quanto specificato nel successivo punto dell'art. 45 del presente Capitolato Speciale.

La I.A. dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavolini, al ricevimento dei contenitori del cibo cucinato, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparecchiamento dei tavolini, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà sempre avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche buone;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

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

- I locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi; a tal proposito il personale dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tener conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°; la I.A. dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, indicare le modalità operative di tale adempimento;
- i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiamento e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano d'appoggio;
- il formaggio grattugiato deve essere a disposizione in vaschette su ciascun tavolo dei bambini; l'I.A. dovrà inoltre fornire ai terminali di consumo formaggio parmigiano reggiano grattugiato, nella quantità necessaria agli utenti presenti in porzioni monodose o in buste chiuse da 500 gr., olio extravergine di oliva di produzione biologica, aceto di mele di provenienza biologica, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari;
- al fine di evitare abbassamenti di temperatura delle pietanze, le vaschette devono essere tolte dai contenitori termici una per volta, inserite negli scaldavivande e servite immediatamente agli utenti. I contenitori, una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- le verdure devono essere condite adeguatamente poco prima del consumo;

- l'apertura dei contenitori e la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- le pietanze devono essere servite con utensili di diverse misure appropriati a garantire la porzione idonea in relazione alla fascia di età degli alunni/ragazzi presenti in mensa, o in numero di pezzi già porzionati;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
- lo spessore degli alimenti, contenuti nelle vaschette, deve essere inferiore di almeno 10 cm dal bordo, al fine di evitare fenomeni di "impacchettatura" e nel contempo facilitare le operazioni di condimento;
- l'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastro-norm, quali ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc., deve 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;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei) il personale della I.A. è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'Ufficio mensa;
- la distribuzione del secondo piatto e dell'eventuale contorno (se non dato come antipasto) deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
- il pane e la frutta avanzati possono essere portati dagli alunni nelle classi.

ART. 33 - PRESENZA NUMERICA DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E SORVEGLIANZA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica, ed è tenuto a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, e 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 rivestono 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. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti durante la distribuzione impiegato solo a questo scopo. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore a 1 addetto ogni 40 utenti, insegnanti inclusi, secondo il seguente prospetto:

- da 1 a 40 utenti - n. 1 addetto;
- da 41 a 80 utenti - n. 2 addetti;
- da 81 a 120 utenti - n. 3 addetti;
- da 121 a 160 utenti - n. 4 addetti;
- da 161 a 200 utenti - n. 5 addetti;
- da 201 a 240 utenti - n. 6 addetti.

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

Dovrà comunque essere garantito il monte ore per ogni plesso di distribuzione (refettorio scolastico) come da art. 44 del presente Capitolato speciale.

Per quanto concerne il personale addetto alla sorveglianza durante la consumazione del pasto, da attuarsi presso la scuola secondaria di 1° grado (ove la mensa non è compresa nel tempo scuola), il rapporto del personale dovrà essere almeno di 1 ogni 25 alunni (arrotondato in eccesso in caso di frazionamento). Detto personale dovrà controllare ed educare a comportamenti corretti tutti gli interessati fino al loro ingresso nelle classi per la ripresa delle lezioni, senza escludere un'adeguata igiene personale (lavarsi le mani prima e dopo il pasto ecc.)

TITOLO 6

PULIZIA, IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO E CONTROLLI.

ART. 34 - OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i centri di cottura pasti, la cucina della scuola dell'Infanzia di Pesian di Prato e presso il locale di distribuzione delle scuole primarie e secondaria di primo grado, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria e conservate presso i rispettivi locali inserite in un programma delle pulizie. L'I.A. è tenuta ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda per i Servizi Sanitari o dagli organi di controllo designati dall'amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.

Di tutti i prodotti di pulizia che la I.A. intende utilizzare devono essere fornite in copia al Comune le schede tecniche di sicurezza. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Nel periodo di chiusura estiva, la pulizia straordinaria dovrà essere eseguita nella settimana antecedente l'inizio dell'anno scolastico. Le pulizie dei locali in parola dovranno essere effettuate in modo particolarmente accurato anche durante le festività natalizie, pasquali e la chiusura estiva. Delle condizioni igienico-sanitarie con cui è prestato il servizio, la I.A. risponderà direttamente verso il Comune, che potrà di propria iniziativa disporre ispezioni.

In seguito in tabella, a titolo esemplificativo, si propone un programma minimo delle pulizie che dovrà essere personalizzato per tutti i plessi di distribuzione e presso la cucina della Scuola dell'Infanzia di Pesian di Prato e consegnato alla Stazione Appaltante a inizio concessione.

FREQUENZA	ATTREZZATURE, SUPERFICI E LOCALI
dopo ogni uso	fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, gastronorm, posateria e stoviglieria.
giornalmente	pavimenti, sedie, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitore per i rifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio
settimanalmente	cappe, frigoriferi ed arredamenti.
quindicinalmente	superfici finestrate, infissi e vetrate, angoli muratura, davanzali
mensilmente	pareti lavabili area cucina, lavastoviglie

	(manutenzione e sanificazione), eventuali tapparelle o veneziane interne, lampade, altre pareti.
all'occorrenza	riempimento dei dosatori di sapone liquido per la pulizia delle mani, sostituzione rotoli carta per asciugarsi le mani etc.

Nelle Scuole dell'Infanzia la pulizia dei pavimenti dei refettori viene effettuata a cura del personale A.T.A.

Si descrivono le principali caratteristiche dei detersivi:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo “ecologico”, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- 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'I.A. 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.).

I prodotti che verranno utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento secondo quanto previsto, in particolare, dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 23/09/2011.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:

- per i prodotti in “tessuto-carta”: Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;
- per i prodotti per la pulizia di superfici dure: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;
- per i detersivi per lavastoviglie industriali o professionali: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;
- per i detersivi per i piatti: Decisione della Commissione 2017/1214/UE del 23.06.2017.

Tutti i prodotti dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare i detersivi 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'I.A. dovrà provvedere alla disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione dei locali e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivamente adottato e condiviso con l' A.C. concedente.

ART. 35 - SMALTIMENTO RIFIUTI.

La I.A. dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed ai regolamenti relativi alla raccolta differenziata del Comune di Piasan di Prato (punto 5.3.7 del CAM approvato con decreto 25.07.2011 del Ministero dell'Ambiente) e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

La I.A. provvederà allo stoccaggio e al conferimento nei cassonetti dei rifiuti posti all'esterno delle mense. Inoltre dovrà provvedere al posizionamento dei cassonetti/contenitori nei luoghi stabiliti per il ritiro nelle giornate programmate per singola tipologia di rifiuto.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della I.A.

La fornitura dei sacchi è a cura dell'Amministrazione comunale.

ART. 36 - CONTROLLI.

La vigilanza sui servizi spetta al Comune 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'I.A. 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 della "Commissione mensa" debitamente autorizzati dal Comune.

In particolare si prevedono i seguenti controlli:

a) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati e/o da persona competente designata dal Comune (nei plessi di distribuzione e/o nel Centro cottura senza alcun preavviso), 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, il porzionamento 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, la verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici attrezzatura, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.;

b) controllo igienico-sanitario svolto dalle Autorità competenti e/o da persona competente designata dal

Comune 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);

c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della Commissione 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. Gli esiti dei suddetti controlli devono essere comunicati esclusivamente gli Uffici comunali che si occupano di refezione scolastica, e solo questi ultimi possono promuovere nei confronti dell'I.A. eventuali contestazioni per inadempimenti contrattuali o per qualunque altro eventuale rilievo.

L'I.A. ha l'obbligo di esporre all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio, al fine anche di garantire un'adeguata verifica, il menù del giorno e quello settimanale, che dovrà 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).

Sarà cura del Comune comunicare all'I.A. l'elenco dei membri della Commissione mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione.

Ai membri della Commissione mensa e alle persone autorizzate dal Comune verrà messo a disposizione, da parte dell'impresa aggiudicataria, tutto l'idoneo vestiario usa e getta (camice, cuffia, copriscarpe) per il corretto svolgimento delle visite nei refettori e nel Centro Cottura.

ART. 37 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO.

Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo all'I.A. 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:

a) n. 20 campionature/anno solare di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/rotazione per tipologia e luogo), piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dalla cucina della Scuola dell'Infanzia di Pesian di Prato o del Centro cottura con ricerca di almeno 3 dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare per ogni singola campionatura: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli, Listeria, ecc;

b) n. 3 prelievi/anno solare di tamponi superficiali effettuati in cucina e/o refettorio delle scuole dell'infanzia e della scuola 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 dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare per ogni singola campionatura: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli, Listeria, ecc;

c) 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 della concessione, l'I.A. comunicherà alla A.C. il laboratorio di fiducia presso il quale i campioni verranno portati. I prelievi saranno svolti direttamente dall'I.A. e i risultati saranno successivamente trasmessi in copia alla A.C..

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'I.A., 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'I.A. 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'A.C. si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe specificate al precedente punto e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

ART. 38 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa aggiudicataria deve prelevare e conservare, in sacchetti o contenitori monouso sterili, un campione di 150 gr. circa per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e da collocarsi in congelatore a temperatura inferiore a -18°C, tenendolo per 72 ore. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Nel caso di primi piatti a base di pasta si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

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

ART. 39 - PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI.

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

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

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

TITOLO 7 INDICAZIONI VARIE SUL SERVIZIO.

ART. 40 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – PROGRAMMA DI EMERGENZA.

In caso di sciopero programmato del personale scolastico non comunale, tale da non consentire l'espletamento del servizio di mensa, la I.A. dovrà essere avvertita almeno 24 ore prima o, se non è stato possibile, comunque entro e non oltre le ore 10.00 del giorno stesso. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione alla I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla suddetta I.A. un equo indennizzo, non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

In caso di sciopero del personale dipendente direttamente o indirettamente dalla I.A., la stessa dovrà darne comunicazione alle Amministrazioni con preavviso di almeno 24 ore, provvedendo comunque a fornire un servizio alternativo (pasti freddi) ed eventualmente avvalendosi di altri Centri di produzione pasti al medesimo prezzo di aggiudicazione. Se tali modalità saranno rispettate nessuna penalità sarà imputabile alla I.A.

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura la I.A. si impegna a fornire pasti freddi per un massimo di giorni 2 anche avvalendosi di altri Centri di produzione pasti situati a distanze anche superiori ai 30 chilometri.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti: per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della I.A. come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART. 41 - COOPERAZIONE.

L'I.A. è tenuta a segnalare al Comune tutte quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possono pregiudicare, ovvero impedire, il regolare svolgimento del servizio in oggetto.

ART. 42 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA.

Con la stipula del contratto la I.A. assume la piena e intera responsabilità tecnica, organizzativa e amministrativa afferente l'esecuzione del lavoro sia nei riguardi dell'A.C. sia di terzi. Dichiaro inoltre di disporre dei mezzi e dell'organizzazione necessaria per eseguire il servizio oggetto della concessione, e di essere responsabile dei suoi dipendenti sia tecnicamente, sia civilmente che penalmente.

In particolare la I.A. dichiara di essere perfettamente edotta sulla normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro impegnandosi ad adottare tutti i provvedimenti ove previsti dalle norme e/o registrati nella valutazione del rischio ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

La I.A. è tenuta a predisporre e trasmettere all'A.C. entro 20 (venti) giorni (salva proroga) dalla effettuazione dei sopralluoghi, un piano di sicurezza (uno per ciascuna mensa) relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di concessione.

Tale piano deve contenere almeno:

- 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;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.

La I.A. dovrà tenere conto nella redazione dell'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché di quelli connessi alle disposizioni in materia di condizioni di lavoro, conformi allo specifico DUVRI predisposto dall'A.C.

TITOLO 8 DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE.

ART. 43 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO.

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

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

La I.A. si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; la I.A., se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti. Ai fini della

determinazione di tale retribuzione, la I.A. dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

La I.A. dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo, fornendo tutta la documentazione del caso.

La I.A. solleva l'A.C. da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio.

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

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale saranno a carico della I.A..

Del contenuto del predetto articolo è fatto obbligo alla I.A. di dare notizia scritta a tutti i lavoratori dipendenti nei confronti dei quali viene applicato il relativo C.C.N.L.

La I.A. è tenuta ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro eventuale scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto; la I.A. deve garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ART. 44 - ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI.

La I.A. deve individuare e comunicare al Comune il nominativo del **Responsabile del servizio**, le **figure tecniche** con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso e il **Responsabile del servizio di prevenzione e protezione**.

Il **Responsabile del servizio** deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (laurea quinquennale in facoltà universitaria tale da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio) ed essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di **Responsabile** di un servizio di ristorazione scolastica. Il **Responsabile** deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile e darne comunicazione all'A.C..

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

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

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

L'I.A. assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di "dietista" alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente Capitolato speciale, tra cui in particolare:

- a) la predisposizione dei menù;
- b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
- c) la supervisione nella preparazione delle diete speciali, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
- d) la partecipazione a riunioni informative organizzate dalla Stazione appaltante.

La I.A. dovrà assicurare per tutta la durata della concessione l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti nel Centro Cottura deve essere affidato ad un cuoco che 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 nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 12 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il livello contrattuale delle unità addette deve essere quello proposto in sede di gara.

Il personale impiegato non potrà essere inferiore a quello attualmente operante e di seguito riportato per ogni plesso scolastico:

A) Scuola dell'Infanzia di Pasian di Prato: da lunedì a venerdì:

un/a cuoco/a per 7,00 ore al giorno, un/una addetto/a servizi mensa per 5 ore al giorno;

B) Scuola Primaria di Pasian di Prato: da lunedì a venerdì:

5 addetti/e servizi mensa per complessive 18,75 ore al giorno così ripartite: un/una addetto/a per 5 ore al giorno, un/una addetto/a per 2,5 ore al giorno, un/una addetto/a per 4,25 ore al giorno, un/una addetto/a per 3,00 ore al giorno, un/una addetto/a per 4 ore al giorno;

C) Scuola Primaria di Passons: da lunedì a venerdì:

2 addetti/e per complessive 10 ore al giorno così ripartite: due addetti/e per 5 ore al giorno ciascuno;

D) Scuola secondaria di 1° grado di Pasian di Prato: lunedì e mercoledì

2 addetti/e per complessive 4 ore al giorno nelle giornate di lunedì e mercoledì.

La presente concessione è soggetta all'obbligo di rispetto della clausola sociale di cui all'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nei documenti di gara.

La I.A. è tenuta a trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con relativa mansione, diviso per sede di lavoro o funzione (centro di cottura, mensa e refezione scolastica, addetti al trasporto) e ad aggiornarlo periodicamente in funzione dei mutamenti intervenuti nel corso del tempo. Alla I.A. compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

ART. 45 - FORMAZIONE ADDETTI.

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, il porzionamento, la distribuzione ed 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.

L'I.A. 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 Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

In particolare i temi trattati durante la formazione del personale addetto alla preparazione e cottura dei pasti ai sensi del punto 5.5.3 del CAM approvato con decreto 25/07/2011) devono essere:

- a) alimentazione e dietetica (o salute);
- b) 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;
- c) caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- d) stagionalità degli alimenti;
- e) corretta gestione dei rifiuti;
- f) uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- g) energia, trasporti e mense;
- h) intolleranze e allergie alimentari;
- i) cenni relativi al Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- j) autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- k) igiene e microbiologia degli alimenti;
- l) conservazione degli alimenti;
- m) salute e sicurezza sul lavoro;
- n) comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- o) capitolato speciale.

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

- a) norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- b) pulizia, sanificazione, disinfezione;
- c) dietetica particolare, intolleranze e allergie.

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

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

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 – al Comune, che potrà inviare il proprio personale o persona delegata. Al termine di ogni corso, l'I.A. dovrà trasmettere al Comune una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, argomenti e tempo dedicato ad ogni tema.

L' A.C. si riserva il diritto di ottenere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi, ed in questo caso il concessionario provvederà alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per l'A.C.. Eventuali osservazioni nei confronti del personale saranno rivolte in forma scritta alla I.A. stessa, al fine di conseguire nei successivi 7 giorni dal ricevimento, le necessarie controdeduzioni. Le motivazioni che possono giustificare la richiesta di sostituzione del personale devono riguardare violazioni delle norme relative al buon funzionamento del servizio di distribuzione dei pasti, e documentate ed ingiustificate difficoltà a rapportarsi con il referente dell'Amministrazione o con il personale della scuola, inclusi gli alunni fruitori del servizio.

La sostituzione del personale si renderà comunque obbligatoria in seguito alla terza documentata ed ingiustificata violazione dei principi richiamati, denunciata in forma scritta, nel corso del periodo di durata della concessione.

La I.A. provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense terminali riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con il personale scolastico che presta servizio all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc.). La I.A. rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'A.C., comuni ad insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc.

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

Gli operatori dovranno altresì osservare attenersi al rispetto delle norme in materia di privacy.

TITOLO 9

ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

ART. 46 - ADEMPIMENTI A CARICO DELLA I.A.

La I.A., entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, provvede a:

- comunicare all'A.C. il nominativo del coordinatore del servizio;
- trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta, e ai corsi di formazione frequentati da ciascuno degli operatori utilizzati nelle mense scolastiche terminali;
- trasmettere all'A.C. una dichiarazione firmata dal legale rappresentante della I.A. attestante il possesso da parte di tutti gli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente C.S.A.;
- presentare il numero di registrazione dell'impresa alimentare ove avrà luogo la preparazione ed il confezionamento dei pasti, come previsto dal Reg. (CE) 852/04; nel centro cottura dovrà essere prevista una filiera dedicata per la produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica;
- partecipare con il proprio datore di lavoro alla riunione di coordinamento, di cui all'art. 7 del D.Lgs 81/04 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'istituto e a cui parteciperà anche il datore di lavoro dell'A.C.; in tale riunione, se necessario si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente.
- stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 53;
- costituire cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 48.

La I.A. si impegna inoltre a provvedere:

- a realizzare le eventuali iniziative di educazione alimentare proposte in sede di presentazione dell'offerta previo accordo con il Comune e con le competenti Autorità sanitarie e scolastiche;
- a trasmettere al Comune la specifica del menù concordato all'inizio dell'anno scolastico e a provvedere all'affissione di una copia presso i locali delle mense;
- a partecipare con un proprio rappresentante, alle riunioni della Commissione mensa scolastica;
- ad adeguarsi agli adempimenti richiesti in ordine a eventuali domande di contributo a sostegno delle mense biologiche che l'A.C. intendesse presentare.

ART. 47 - GARANZIA PROVVISORIA.

Alla domanda per la partecipazione alla gara, i cui requisiti sono specificati nel bando e nel disciplinare, ogni concorrente dovrà produrre cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo netto complessivo (triennale) della concessione, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e nei modi ivi previsti ai commi 2 e 3. La garanzia, con efficacia di 180 giorni, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'A.C., così come previsto al comma 4 dell'art. 93 del suddetto D. Lgs. 50/2016 vigente. Saranno accettate le riduzioni previste dal comma 7 dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016. Per poterne usufruire l'operatore economico segnerà, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti documentati nei modi di legge.

L'offerta deve contenere, a pena di esclusione, l'impegno del fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria a rilasciare la garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Nel caso di inadempimenti per ciò che attiene la fase precedente la stipula del contratto, l'A.C. procederà all'escussione della cauzione suddetta, con semplice atto amministrativo.

Per quanto qui non espressamente previsto ci si avvale dell'art. 93 sopraccitato.

ART. 48 - GARANZIA DEFINITIVA.

La I.A. è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copra gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

La fidejussione deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice civile;
- la operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente C.S.A., dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della I.A., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla I.A., nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della I.A..

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. si sia dovuta avvalere, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato a cura del Titolare di Posizione Organizzativa Responsabile del servizio.

ART. 49 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

La I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

ART. 50 - MODALITA' DI FINANZIAMENTO.

La spesa derivante dalla presente concessione sarà finanziata con fondi provenienti dal contributo delle famiglie pagati direttamente all'I.A., con fondi dell'A.C. per la parte restante come precisato nell'art. 51 e con fondi del MIUR.

ART. 51 - MODALITA' DI PAGAMENTO.

Il pagamento della quota a carico dell'A.C. verrà effettuato mensilmente ed entro trenta giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica relativa agli effettivi pasti erogati nel mese precedente.

Sarà cura dell'amministrazione comunale acquisire preventivamente il Documento Unico di regolarità contributiva in corso di validità e con esito regolare relativamente al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18.1.2008, n. 40, prima di effettuare pagamenti di importo superiore a €. 5.000,00 (euro cinquemila/00), l'Amministrazione verificherà se la I.A. è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo; in caso affermativo, l'A.C. non procederà al pagamento e segnalerà la circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, al fine dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo.

A tal proposito l'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi competenti.

Dai pagamenti saranno detratte eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della I.A..

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto, ad esclusione dei soli costi sostenuti dalla I.A. per le misure preventive previste dal DUVRI, che verranno liquidate previa presentazione di fattura annuale posticipata a seguito della verifica della documentazione comprovante l'attuazione delle misure previste.

In caso di sub-appalto parziale, il pagamento al subappaltatore avverrà tramite la I.A..

Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del D.P.R. 26.10.1972 n. 633 (scissione dei pagamenti – split payment).

ART. 52 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI.

Dopo l'aggiudicazione, la I.A. sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

Sono a carico della I.A. senza diritto di rivalsa:

- le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto;
- le tasse e gli altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze, autorizzazioni, ecc. occorrenti per l'esecuzione del servizio;
- le tasse e gli altri oneri dovuti ad enti territoriali direttamente o indirettamente connessi alla gestione del servizio.

A carico della I.A. restano inoltre le imposte e gli altri oneri, che direttamente o indirettamente gravino sui servizi oggetto della concessione.

Il presente contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.).

L'I.V.A. è regolata dalla Legge; tutti gli importi citati nel presente capitolato speciale intendono I.V.A. esclusa.

Nel caso in cui la I.A. non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'A.C. la dichiarerà decaduta, incamererà la cauzione provvisoria e potrà aggiudicare la concessione al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della I.A. inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dall'A. C..

La stipulazione del contratto avrà luogo entro il termine di 35 giorni dall'aggiudicazione definitiva.

ART. 53 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE.

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale. L'I.A. inoltre risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'I.A. 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 Piasan di Prato, 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'I.A. 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 la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà 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) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (€ cinquemilioni/00) per sinistro a persone e/o a cose.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (€ cinquemilioni/00) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (€ 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 della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta 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 cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

ART. 54 - PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO.

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'amministrazione comunale potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla I.A. la ripetizione del servizio o il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate sono contestate tempestivamente alla I.A. e confermate per iscritto per via telematica entro i cinque giorni successivi. La I.A. potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, che non potrà comunque essere inferiore a 10 (dieci) giorni. Trascorso tale termine ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'A.C. sufficienti e giustificative, la stessa applicherà con atto del Responsabile del Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali nei seguenti casi e per ogni singolo episodio (di cui di seguito si riportano gli importi massimi) :

Standard merceologici:

- mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 600,00 (euro seicento/00);
- fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche previste € 500,00 (euro cinquecento/00);
- fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate € 1.000,00 (euro mille/00);

Quantità:

- non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
- totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 800,00 (euro ottocento/00);
- mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate/per ogni mancata consegna: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancata consegna materiale a perdere: € 150,00 (euro centocinquanta/00);
- mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 (euro cinquecento/00);
- quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di errata consegna o rovesciamento contenitore o altro: €. 500,00 per ogni irregolarità riscontrata.

Rispetto del menù:

- 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).

Igienico-sanitari:

- rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- rinvenimento di parassiti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (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);
- mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/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: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 500,00 (euro cinquecento/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 Autocontrollo Aziendale: €. 1.000,00 (euro mille/00) per ciascuna infrazione.
- mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 38 €. 500,00 (euro cinquecento/00) per ciascuna infrazione.

Tempistica:

- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti che provochino un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico: € 300,00 (euro trecento/00);
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore a 5 minuti dall'orario previsto: € 300,00 (euro trecento/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 disposizioni in materia di formazione: € 200,00 (euro duecento/00);

Varie:

- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato nell'art. 40: €. 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni giornata;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: €. 1.000,00 (euro mille/00) per ogni infrazione;
- mancato avvio del servizio: €. 1.000,00 (euro mille/00) per ogni giorno di ritardo;
- mancata risposta, nei termini fissati in premessa, o risposta ritenuta non conforme alle richieste scritte della A.C. in ordine alle condizioni contrattuali e lavorative del personale assunto, etc. - €. 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per ogni episodio;
- ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti; €. 500,00 (euro cinquecento/00).

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

Il Titolare di Posizione Organizzativa competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla I.A., potrà

graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

La I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione. Il provvedimento con cui viene disposta la trattenuta della cauzione viene comunicato alla I.A. con invito a reintegrare la cauzione stessa entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle comunicazione.

Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla I.A.. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno del fornitore.

ART. 55 - MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO.

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

Qualora ciò non accada alla I.A. saranno applicate le penali secondo quanto previsto dall'art. 54.

Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla I.A. entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto come previsto dall'art. 59 "Risoluzione del contratto".

ART. 56 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.

All'I.A. è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte il contratto, o di avvalersi di altre Ditte, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

ART. 57 – SUBAPPALTO.

Il subappalto è disciplinato dal presente articolo nel rispetto delle normative vigenti in materia.

Ai sensi dell'art. 105, comma 8, del d.lgs. 50 del 2016, l'I.A. è la sola personalmente responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, anche nel caso in cui, all'atto dell'offerta, abbia indicato la parte della concessione che intenda subappaltare.

E' ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti prestazioni: il trasporto dei pasti, il servizio di pulizia dei centri di produzione e distribuzione pasti, il confezionamento dei dolci in laboratori diversi dai centri di cottura autorizzati dal Comune, il servizio di sorveglianza durante i pasti presso la Scuola Secondaria di primo grado di Pesian di Prato e la rilevazione delle presenze ai fini della quantificazione dei pasti da preparare, riscossione ed incameramento delle tariffe versate dall'utenza.

L'I.A. deve dichiarare nell'offerta la parte di prestazione che intenda eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge (30% dell'importo complessivo della concessione ex art. 105 d.lgs. 50/2016).

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione entro i termini previsti, l'I.A. si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:

a) copia del contratto di subappalto dal quale emerge, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'Impresa esecutrice non supera i limiti di legge; a tal fine, per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della

sicurezza espressamente evidenziati, rispetto ai quali il subappaltatore non dovrà praticare alcun ribasso;

b) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti generali ai sensi dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016;

c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti tecnico professionali congruenti con le prestazioni oggetto del subappalto.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Dalla data di presentazione dell'istanza di autorizzazione al subappalto decorrono trenta giorni, oppure quindici nel caso di subappalti inferiori a € 100.000,00, affinché l'A.C. autorizzi o meno il subappalto. Tale termine può essere prorogato una volta sola se ricorrono giustificati motivi.

Le prestazioni oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione emessa dall'A.C. ovvero della scadenza del termine previsto al riguardo dall'art. 105 comma 18 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. senza che l'A.C. abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità. Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, il Comune non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'I.A., convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'I.A. medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.

È fatto obbligo all'I.A. di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti copia delle fatture quietanzate e conformi a quanto stabilito nella L. n. 136/2010 e s.m.i., relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. In difetto il Comune procederà alla formale contestazione dell'addebito all'I.A., assegnandogli un termine di 15 giorni entro il quale dovrà trasmettere all'A.C. le fatture quietanzate dal subappaltatore.

ART. 58 - FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE.

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi aventi causa in caso di fallimento o amministrazione controllata dell'aggiudicatario. In questo caso la concessione si intende senz'altro revocata e l'Amministrazione provvederà ai sensi dell'art. 110 D. lgs. 50/2016.

In caso di morte del gestore, è facoltà del responsabile scegliere nei confronti degli eredi e aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

ART. 59 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

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

- a) interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno, salvo che per forza maggiore;
- b) la sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 54;
- c) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione della concessione, altre gravi violazioni degli obblighi derivati dalla I.A. del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione a termini dell'art. 1453 del C.C.

Ai sensi dell'art. 1456 del C.C., l'Amministrazione comunale disporrà la risoluzione del contratto nei casi in cui si verifichino le seguenti fattispecie:

- a) cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi

- inherenti alla presente concessione;
- b) violazione del divieto di subappalto, di cui all'art. 57;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della I.A., salva ogni ulteriore responsabilità;
- e) reiterati episodi di incuria igienica;
- f) gravi casi di superamento dei limiti dei risultati delle analisi microbiologiche previsti dalla vigente normativa;
- g) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- h) mancato inizio del servizio entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio, di cui all'art. 55;
- i) gravi violazioni alle norme di cui all'art. 64.

Il mancato utilizzo del Conto dedicato ai sensi della L. 136/2010, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

La risoluzione del contratto, dovrà in tutti i casi essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera inviata mediante posta elettronica certificata, indirizzata alla I.A., con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la I.A. incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art. 60.

ART. 60 - MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.

In caso di risoluzione per inadempimento, la I.A. corrisponderà all'A.C. una somma pari alla differenza del prezzo fra quello offerto dalla stessa e quello che l'A.C. dovrà sostenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20%, fermo restando l'ulteriore rimborso dei costi di pubblicazione conseguenti all'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'A.C.

ART. 61 - DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE.

La I.A. decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito nell'art. 53, relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 48 relativamente alla cauzione definitiva e all'art. 52 "Stipula del contratto e spese contrattuali", riservandosi in tal caso l'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

La I.A. incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto, con particolare riferimento all'obbligo di utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) in percentuale inferiori a quelle previste sul totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti (art. 20 del presente C.S.A.).

ART. 62 – CONTROVERSIE.

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente Capitolato per la quale non si riesca ad addivenire a un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Udine

ART. 63 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

L'Amministrazione comunale e la I.A. sono tenute al trattamento di tutti i dati personali relativi agli interessati dal servizio e dalla concessione stesso e/o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 196 del 30.06.2003 a tutela della privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo. Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la I.A. sarà tenuta entro l'avvio del servizio ad elaborare e concordare con il Comune un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali".

I dati personali relativi alle ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'amministrazione comunale appaltante, nel rispetto di quanto previsto dalla L. 196/2003, per i soli fini inerenti la presente gara.

Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

In ogni caso, in relazione ai dati forniti l'impresa potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

ART. 64 – CODICE DI COMPORTAMENTO

L'I.A., con riferimento alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, si impegna:

- ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dall'art. 1 del codice di comportamento del Comune di Piasan di Prato.
- a trasmettere copia dello stesso codice ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova della avvenuta comunicazione

In caso di violazione agli obblighi di cui al codice, l'A.C., accertata la compatibilità dell'obbligo violato con la tipologia di rapporto instaurato, dovrà provvedere alla contestazione al contraente dell'obbligo violato, assegnando un termine perentorio di giorni 15 per la presentazione delle giustificazioni. Decorso infruttuosamente il termine ovvero nel caso le giustificazioni prodotte non siano ritenute idonee l'A.C. disporrà con proprio atto la risoluzione del rapporto contrattuale.

Viene fatto salvo il diritto dell'A.C. ad agire in giudizio per il risarcimento del danno, anche all'immagine, procurato dal contraente in relazione alla gravità del comportamento e all'entità del pregiudizio, anche morale derivatone al decoro e al prestigio dell'A.C.

ART. 65 - NORME FINALI.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia. La I.A. è comunque tenuta al rispetto delle norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente. Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste da bando di gara.

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE.

- All. A) menù;
- All. B) specifiche al menù - grammature;
- All. C) tabelle merceologiche degli alimenti;
- All. D) linee guida della regione FVG;
- All. E) prospetto del personale impiegato.
- All. F) prospetto pasti somministrati

All. G) DUVRI
All. H) schema di contratto
All. I) codice di comportamento del Comune di Pesian di Prato