



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A FAVORE DEGLI ALUNNI ED INSEGNANTI
DELLA SCUOLA PRIMARIA DI VILLOTTA DI CHIONS
PERIODO 01.09.2019 – 30.6.2023, RINNOVABILE DI TRE ANNI FINO AL 30.6.2026.**

CIG 7907569C5C

CPV 55524000-9

INDICE

PARTE PRIMA – DISPOSIZIONI GENERALI

- ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO
- ART. 3 - CORRISPETTIVI DELL'APPALTO E VARIAZIONE ENTITA' DEI SERVIZI
- ART. 4 - STANDARD MINIMI, QUALITA' DEL SERVIZIO, ATTREZZATURE E MATERIALI DI CONSUMO

PARTE SECONDA - DISCIPLINA DEL SERVIZIO

- ART. 5 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 6 - DESCRIZIONE PRESTAZIONI
- ART. 7 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI
- ART. 8 - MENU'
- ART. 9 - GRAMMATURE
- ART. 10 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI
- ART. 11 - LOCALI, CUCINE ED ATTREZZATURE
- ART. 12 - PRENOTAZIONE PASTI
- ART. 13 - STANDARD DI QUALITA'
- ART. 14 - PREPARAZIONE E COTTURA PASTI
- ART. 15 - TRASPORTO ED ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI AI REFETTORI
- ART. 16 - DISTRIBUZIONE, PORZIONAMENTO DEI PASTI E RIASSETTO
- ART. 17 - SPECIFICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 18 - CARATTERISTICHE E UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA
- ART. 19 - APPROVVIGIONAMENTI E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME
- ART. 20 - PROGRAMMA DI EMERGENZA ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 21 - DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO ALLE CONTRIBUTIONI DI CUI ALLA L.R. N.15/2000 ED ALLE MODIFICHE APPORTATE DALLA L.R. 2/2018
- ART. 22 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA
- ART. 23 - CONTROLLO DI PROCESSO
- ART. 24 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
- ART. 25 - COMITATO MENSA
- ART. 26 - ORGANI DI CONTROLLO
- ART. 27 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO
- ART. 28 - RIFIUTI, SCARTI E OLI ESAUSTI
- ART. 29 - REQUISITI DEL PERSONALE
- ART. 30 - REFERENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- ART. 31 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE
- ART. 32 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO
- ART. 33 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI LAVORO
- ART. 34 - CLAUSOLE SOCIALI
- ART. 35 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA DEL LAVORO - DVR
- ART. 36 - ONERI DI SICUREZZA - DUVRI
- ART. 37 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
- ART. 38 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE
- ART. 39 - INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

PARTE TERZA - ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE

- ART. 40 - GARANZIE
- ART. 41 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI
- ART. 42 - SPESE CONTRATTUALI E DI GARA
- ART. 43 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 44 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 45 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 46 - OBBLIGHI DEL GESTORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
- ART. 47 - LIQUIDAZIONE E PAGAMENTO CORRISPETTIVI
- ART. 48 - SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI
- ART. 49 - VERIFICHE E CONTROLLI
- ART. 50 - PENALITA'
- ART. 51 - SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO. CESSIONE DI CREDITI

ART. 52 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 53 - FACOLTA' DI RECESSO

PARTE QUARTA - DISPOSIZIONI VARIE

ART. 54 - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI
ART. 55 - TRATTAMENTI DEI DATI PERSONALI E RISERVATEZZA
ART. 56 - FORO COMPETENTE
ART. 57 - NORME FINALI

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

A	COSTO MANODOPERA (PRIMO E SECONDO PERIODO)
B	LINEE GUIDA DELLA REGIONE FRIULI V.G. PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
C	LA MERCEOLOGIA DELLE MATERIE PRIME
D	TABELLA DIETETICA AUTUNNO - INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI CHIONS E TABELLA DIETETICA PRIMAVERILE
E	TABELLA GRAMMATURE SCUOLE
F	DOTAZIONE ATTREZZATURE LOCALI CUCINE E MENSA
G	C.A.M.
H	DUVRI
I	CODICE DI COMPORTAMENTO
L	PRIVACY

TABELLE

- 1) PASTI PER IL PERIODO DI APPALTO;
- 2) PASTI PER IL PERIODO DI RINNOVO;
- 3) ALUNNI ED INSEGNANTI.

PARTE PRIMA DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica giornaliera a favore degli alunni ed insegnanti della scuola primaria di Villotta di Chions.
2. L'appalto si articola nelle diverse fasi di:
 - acquisto materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto presso i plessi o luoghi deputati, in multiporzione, con porzionatura e distribuzione dei pasti;
 - preparazione / spreparazione, riordino e pulizia dei tavoli, sedie e pavimenti nei locali mensa dei singoli plessi scolastici;
 - pulizia, lavaggio e sanificazione di tutte le stoviglie, bicchieri e posateria;
 - pulizia, riordino e sanificazione delle attrezzature di cucina (piani di lavoro, scaldavivande, ecc.), compresa la pulizia dei locali e dei pavimenti.
3. Il servizio dovrà comprendere anche la rimozione e il conferimento dei rifiuti secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta.
4. Rimangono di competenza del personale degli Istituti Scolastici l'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.
5. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di merende/pasti "al sacco" durante lo svolgimento di uscite didattiche degli alunni e degli insegnanti della Scuola allo stesso prezzo del pasto completo, secondo le grammature e tipologie previste dalle tabelle dietetiche dall'A.A.S. n. 5 Friuli Occidentale di Pordenone, allegata al presente capitolato. Per tutte le utenze, ogni pasto "al sacco" contiene tovaglioli di carta (almeno 3), bicchieri monouso (almeno 2) e una bottiglia d'acqua di ½ litro.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto avrà validità quadriennale, rinnovabile di tre anni e cioè per il periodo dal 1/9/2019 al 30/6/2023, rinnovabile fino al 30/6/2026.

2. L'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica seguirà il calendario scolastico secondo le date e cadenze che saranno comunicate dal Comune almeno 5 giorni prima dell'inizio ufficiale dell'anno scolastico.

3. Se allo scadere del termine contrattuale non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta Aggiudicataria, ai sensi dell'art. 106, comma 11°, del D.Lgs. 50/2016, dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto o più favorevoli per l'Amministrazione, per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

ART. 3 - CORRISPETTIVI DELL'APPALTO E VARIAZIONE ENTITA' DEI SERVIZI

1. L'importo presunto, finanziato in parte con fondi propri di bilancio dell'ente e in parte con le entrate derivanti dalla quota a carico degli utenti, ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016, per il periodo 1/9/2019 – 30/6/2023, viene stimato in € 501.600,00 dei quali € 182.385,72 relativi alla manodopera calcolata in via indicativa sulla base del personale attualmente utilizzato (Allegato A al presente Capitolato), come di seguito riportato:

**TABELLA N. 1 – PASTI PER IL PERIODO DI APPALTO
NUMERO PRESUNTO PASTI IN MULTIPORZIONE DA PRODURRE, VEICOLARE E DISTRIBUIRE**

Tipologia di scuola	1/9 - 31/12/19	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	1/1 - 30/6/23	TOTALE	Base
SCUOLA PRIMARIA	11.200	26.400	26.400	26.400	15.200	105.600	4,75

€ 501.600,00

2. L'importo del rinnovo relativo ai tre anni successivi è stimato in complessivi € 376.200,00 dei quali € 136.789,29 relativi alla manodopera calcolata in via indicativa sulla base del personale attualmente utilizzato (Allegato A al presente Capitolato) come di seguito specificato:

**TABELLA N. 2 – PASTI PER IL PERIODO DI RINNOVO
NUMERO PRESUNTO PASTI IN MULTIPORZIONE DA PRODURRE, VEICOLARE E DISTRIBUIRE**

Tipologia di scuola	1/9 - 31/12/23	Anno 2024	Anno 2026	1/1-30/6/26	TOTALE	Base
SCUOLA PRIMARIA	11.200	26.400	26.400	15.200	79.200	4,75

€ 376.200,00

3. Il costo per la sicurezza in relazione ai rischi derivanti dalle interferenze (art. 26, comma 5° D.Lgs. 81/2008), non soggetto a ribasso, è determinato in € 220,00 l'anno.

4. Il Comune, a compenso dei servizi oggetto del presente capitolato, riconosce all'appaltatore un importo determinato in funzione del prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara e dei pasti effettivamente erogati.

5. Ai sensi dell'art. 106, comma 1°, lettera a), del D.Lgs. 50/2016, il prezzo del pasto sarà aggiornato, con riferimento al 31 agosto dell'anno precedente, in base ai prezzi di riferimento dei beni e servizi elaborati dall'A.N.A.C., o, mancanza, in base alla variazione annuale rispetto alla stessa data dell'anno precedente dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (ISTAT-FOI). Il primo aggiornamento avverrà a decorrere dal 1 settembre 2021.

6. In caso di rinnovo come indicato al precedente comma 2°, il prezzo applicato per il primo anno di rinnovo sarà pari a quello praticato nell'ultimo anno del primo periodo.

7. Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato riportati nelle sopra elencate tabelle è indicativo e derivante dall'attuale organizzazione e fruizione dei servizi e pertanto non impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili.

ART. 4 - STANDARD MINIMI, QUALITA' DEL SERVIZIO, ATTREZZATURE E MATERIALI DI CONSUMO

1. 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.

2. In particolare, il servizio deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli utenti un'alimentazione sana, nutriente, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- garantire il giusto apporto nutrizionale attraverso la fornitura di pasti gradevoli e gustosi;

- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, posate, ecc. e dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
 - rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.
3. La preparazione dei piatti, che debbono essere sani e nutrienti, avviene con la modalità "legame fresco – caldo", secondo la quale il pasto viene preparato e veicolato per essere servito entro un breve lasso di tempo. Viene garantita una temperatura non inferiore ai 60 – 65° C per i piatti caldi e non superiore ai 10° C per i piatti freddi.
 4. La distribuzione dei pasti avviene in multiporzione con contenitori idonei, in grado di mantenere la temperatura idonea per servirli.
 5. Le attrezzature di cucina presso il plesso sono messe a disposizione dal Comune di Chions in comodato, mentre stoviglie, bicchieri, posate, cestini per pane/frutta, caraffe, ecc. sono messi a disposizione da parte della Ditta affidataria del servizio. Le stoviglie ed i bicchieri potranno essere in materiali diversi dalla ceramica / vetro, come la melamina o simili, a condizione che siano perfettamente lavabili e sanificabili, senza che ne siano alterate le caratteristiche igienico – sanitarie. Tutte le posate, invece, devono essere in acciaio, lavabili e perfettamente sanificabili. Qualsiasi danno o rottura a stoviglie, posate, bicchieri, ecc., dovrà essere prontamente avviato con la tempestiva sostituzione dei pezzi danneggiati o non più utilizzabili. Le stoviglie in melamina dovranno essere prontamente sostituite in caso di graffiature.
 7. Gli arredi, tavoli e sedie per i refettori sono messi a disposizione dal Comune di Chions.
 8. Le tovagliette e tovaglioli per ogni utente e qualsiasi altro materiale di consumo sono a carico della Ditta affidataria, così come le attrezzature ed i materiali di consumo per la pulizia dei locali.

PARTE SECONDA DISCIPLINA DEL SERVIZIO

ART. 5 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. La data prevista dell'inizio dell'appalto è quella di cui al precedente art. 2. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere il servizio, anche nelle more della stipula del contratto.
2. Prima dell'inizio dell'appalto, verrà redatto in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria un verbale di consegna dei locali ove verrà svolta la parte di servizio per la distribuzione.
3. Il servizio di ristorazione scolastica deve essere effettuato nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento della scuola, secondo il calendario scolastico, per gli alunni ed il personale avente diritto.
4. Il servizio deve essere svolto nelle sedi e nei giorni specificati nelle sotto riportate tabelle.
5. Al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.
6. Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il relativo risarcimento sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata al Tribunale. Dell'esistenza e dello stato dei materiali è data all'Amministrazione la più ampia possibilità di prova e l'iscrizione dei beni nell'inventario dei beni mobili costituirà comunque prova sia dell'esistenza sia dello stato di conservazione degli stessi.
7. Di seguito vengono riportate le tabelle circa le esigenze dei pasti derivanti da rilevazioni effettuate sulle medie dei pasti serviti negli ultimi mesi (fino al febbraio 2019).

TABELLA N. 3 – ALUNNI ED INSEGNANTI						
		<u>LUN</u>	<u>MAR</u>	<u>MER</u>	<u>GIO</u>	<u>VEN</u>
SCUOLA primaria "Edmondo De Amicis" Via Italia Alunni ed Insegnanti	Orario inizio pranzo: turno unico ore 12.30	150 9	150 9	150 9	150 9	150 9
SCUOLA primaria "Edmondo De Amicis" Via Italia Alunni ed Insegnanti	Orario merenda ore 10.20	150 9	150 9	150 9	150 9	150 9

8. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, l'orario ed eventualmente inserire i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti/soppressioni di scuole così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri istituti concordando, comunque, le possibili variazioni con l'aggiudicatario.

9. Il servizio di ristorazione dovrà essere garantito per tutti i giorni dell'anno scolastico, secondo il calendario. Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, verranno stabilmente definiti in concerto tra l'Amministrazione comunale e le Autorità scolastiche e comunicati all'aggiudicatario.

10. L'inizio e la cessazione del servizio in oggetto saranno comunicati alla ditta con congruo preavviso, non appena le Autorità Scolastiche ne avranno deciso le date o l'ufficio preposto le avrà stabilite.

11. La fornitura dei pasti è sospesa, oltre che nei periodi delle festività previste dal calendario scolastico e dagli altri calendari per i servizi di riferimento, anche negli altri casi che verranno di volta in volta comunicati a cura dei competenti uffici Comunali.

ART. 6 - DESCRIZIONE PRESTAZIONI

La gestione del servizio che l'aggiudicatario deve garantire a propria cura e spese, con idonea organizzazione e con tutti i mezzi necessari, nel pieno rispetto di tutte le normative vigenti in materia, prevede:

- l'approvvigionamento, l'acquisto, la conservazione ed il controllo di tutte le derrate alimentari destinate alla preparazione, cottura e produzione dei pasti in conformità ai menù tipo elaborati dall'A.A.S. n. 5 - Dipartimento di Prevenzione - SIAN – Area Igiene della Nutrizione di Pordenone, alle tabelle dietetiche e alle grammature risultanti negli allegati al presente capitolato;
- la preparazione, confezionamento e fornitura dello spuntino di metà mattina;
- il trasporto e la consegna giornaliera dei pasti pronti, in multi porzione, mediante l'utilizzo di appositi contenitori a norma di legge, per il consumo presso i locali individuati nel plesso scolastico;
- l'allestimento e sparcchiatura dei tavoli dei singoli refettori, il porzionamento con scodellamento e la distribuzione al tavolo dei pasti caldi agli utenti negli appositi locali adibiti a refettorio nei tempi previsti nella tabella 3 di cui all'articolo 5;
- la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli, tovagliette monouso, ecc. per ogni giorno in cui è attivo il servizio;
- la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli, tovagliette monouso, piatti, posate e bicchieri usa e getta per gestione emergenze;
- la fornitura di formaggio parmigiano reggiano grattugiato o grana padano grattugiato, olio extra vergine di oliva, aceto, limone e sale a disposizione dell'utenza in ciascuna mensa servita;
- la fornitura del materiale di consumo ordinario delle singole mense scolastiche;
- la pulizia e sanificazione dei refettori compresi i pavimenti, dei locali, delle attrezzature e degli arredi utilizzati per la consumazione dei pasti dopo la somministrazione degli stessi ivi compreso lo sgombero dei rifiuti in tutte le strutture servite;
- la pulizia e sanificazione delle stoviglie, posate, pentolame di cui i refettori ed i centri di cottura sono dotati;
- la fornitura di diete personalizzate in monoporzione termosigillate, poste in idonei contenitori termici, facilmente identificabili per snellire le operazioni di distribuzione e garantire l'esatta somministrazione del pasto all'utente interessato. La fornitura comprende inoltre tutte le derrate alimentari eventualmente necessarie per la preparazione di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranze, allergie alimentari ed altri stati patologici e per motivi etnico/religiosi;
- la fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione di cestini da viaggio (pranzo "al sacco"), sostitutivi del pasto, in occasione di eventuali gite;
- la gestione della cucina con personale dipendente ad esclusivo carico della ditta appaltatrice;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

ART. 7 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

1. Per la ristorazione scolastica (ed adulti) dovranno essere seguite le Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica – approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 2188 del 13/12/2012 e successive integrazioni (allegato B), utilizzando esclusivamente alimenti rientranti nell'allegato C "La merceologia delle materie prime", con le specifiche in esso contenute.

2. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di comunicare all'appaltante, su richiesta di quest'ultimo, ogni informazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

3. I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato ed indicato nelle schede tecniche presentate dalla ditta;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal Regolamento UE 1169/2011 e D.Lgs. 231/2017, nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né 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...);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- trasporto in regime di temperatura controllata secondo quanto previsto dal D. Lgs 327/80.

ART. 8 – MENU'

1. Per tutte le specifiche dei menù / tabelle dietetiche, si rinvia ai seguenti allegati:
 - Tabella dietetica autunno – inverno e primaverile Scuola primaria del Comune di Chions (allegato D);
2. In casi particolari, la ditta dovrà inoltre confezionare menù specifici a seguito di prescrizioni mediche documentate.
3. L'Amministrazione Comunale, su indicazione del Comitato Mensa di cui all'art. 25, previo parere positivo del preposto Servizio dell'A.A.S. n. 5, ha facoltà, nel rispetto delle tabelle dietetiche, di apportare modifiche o variazioni al susposto menù senza che la Ditta possa recriminare alcuna maggiorazione del costo.
4. La formulazione del menù – ed ogni successiva variazione - dovrà ottenere la validazione da parte del Servizio competente dell'A.A.S. n. 5, con obbligo per l'azienda di attenersi alle varie prescrizioni.
5. L'Azienda appaltatrice dovrà provvedere ad esporre il menù vigente nei refettori, a sostituirlo tempestivamente ad ogni variazione e comunicarlo al competente ufficio comunale.
6. L'Amministrazione Comunale si riserva, senza maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta i relativi numeri. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

ART. 9 – GRAMMATURE

1. Per tutte le indicazioni riferite alle grammature delle tabelle dietetiche riferite alla ristorazione scolastica, si rinvia all'allegato E "Tabelle Grammature Scuole" contenuto nelle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica – approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 2188 del 13/12/2012 e successive integrazioni. Si specifica che per gli insegnanti andranno adottate le grammature di fascia più alta previste dalle tabelle.
2. I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi saranno: olio extra vergine di oliva, olio di mais (solo per condire a crudo), olio di arachidi (solo per cuocere) burro (soltanto come ingrediente nelle preparazioni indicate nel ricettario), formaggio parmigiano reggiano o grana padano, erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro. Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti, ad es. glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, olii di palma e di cocco.
3. La bevanda disponibile è l'acqua potabile di rubinetto.
4. Gli alimenti non reperibili allo stato "fresco" possono essere "surgelati", eccetto per la salsa di pomodoro e per alimenti diversamente specificati (es.: frutta e verdura "fresca").
5. Tutte le preparazioni devono essere effettuate secondo quelle che vengono definite "BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE" e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione, porzionamento e distribuzione adeguati.

ART. 10 – REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

1. Gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire annualmente adeguata certificazione medica all'Ufficio Istruzione del Comune.
2. La Ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti "diete speciali"; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.
3. Per risolvere casi di particolare gravità la Ditta potrà utilizzare, in accordo con la famiglia interessata, anche alimenti non espressamente previsti dal presente capitolato.
4. La Ditta dovrà assicurare anche "diete alternative" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione). In tal caso l'utenza fornirà apposita autocertificazione.
5. In caso di indisposizione temporanea di qualche utente, deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti del plesso, così composto:
 - primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
 - secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.
6. Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di due giorni consecutivi.
7. Per ogni altro aspetto inerente i regimi alimentari particolari, si rinvia alle già citate Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica.

ART. 11 – LOCALI, CUCINE ED ATTREZZATURE

1. Per l'esecuzione dei servizi compresi nell'appalto, l'Amministrazione Comunale concede in comodato alla Ditta appaltatrice gli appositi locali, cucine, impianti e attrezzature presso il plesso scolastico. Nell'allegato F sono indicati i locali e le attrezzature che vengono messi a disposizione.
2. Per l'attività presso i suddetti locali e prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà chiedere e ottenere tutte le autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di igiene e sicurezza.
3. Gli oneri inerenti le comunicazioni tra il personale incaricato e la propria ditta (ordinativi, approvvigionamenti, non conformità, etc.) da effettuarsi tramite linee telefoniche, internet, etc. sono a carico della ditta appaltatrice. La linea telefonica presente all'interno dei plessi dovrà essere utilizzata solo per comunicazioni inerenti il servizio con l'Amministrazione Comunale e gli Istituti Scolastici.
4. **Le imposte e le tasse comunali** restano a carico della ditta secondo la vigente normativa.
5. Nel periodo di utilizzo dei locali ed attrezzature, il soggetto aggiudicatario assume ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza quanto per i locali e le attrezzature esistenti che dovranno essere mantenuti conformi alla vigente normativa. Allo stesso incomberà inoltre l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi.
6. La **manutenzione ordinaria** dei locali, impianti, macchine, elettrodomestici e attrezzature concessi in comodato d'uso dal Comune sono a totale carico dell'aggiudicatario che si obbliga, altresì, ad effettuare tutti quegli interventi che si dovessero rendere necessari per il buon funzionamento ed il mantenimento in buono stato d'uso dei locali. In particolare, per quanto riguarda le attrezzature della cucina, si precisa che la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla loro manutenzione compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte scelte, d'intesa con l'Amministrazione Comunale.
7. Sono altresì a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria degli impianti di smaltimento liquami nonché lo svuotamento e pulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche qualora, nei medesimi, vi conferiscano solo scarichi del centro di cottura e locali di servizio esclusi refettori.
8. Restano a carico del Comune la **manutenzione straordinaria** degli impianti, dei locali, l'assunzione di ogni onere conseguente al riscaldamento degli stessi, della fornitura di energia elettrica, dell'acqua potabile e del gas per le cucine.
9. Gli impianti, le attrezzature e gli arredi eventualmente sostituiti dall'aggiudicatario, per garantire efficienza ed efficacia del servizio, devono essere conformi alle normative vigenti e saranno acquisiti al patrimonio dell'appaltante senza che null'altro sia dovuto dallo stesso. Ogni nuova attrezzatura è comunque subordinata al preventivo esame e assenso da parte dell'Amministrazione Comunale, come pure qualunque integrazione degli impianti, che fosse ritenuta necessaria.

10. Nel caso in cui mancassero delle macchine, attrezzature o elettrodomestici necessari al corretto espletamento dell'appalto (p. es. scaldavivande, frigorifero, ecc.), sarà cura della Ditta aggiudicataria metterne a disposizione, con il diritto al ritiro al termine del periodo di appalto.

11. Nel plesso in cui è attivo il servizio di ristorazione scolastica, il Comune mette a disposizione della Ditta un locale refettorio.

12. L'Amministrazione comunale si farà carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei summenzionati locali comporterà. La ditta concessionaria è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

13. L'inventario dei beni e dei locali che verranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria, di cui all'allegato F), verrà verificato in contraddittorio con la stessa la quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne il corretto uso e la buona conservazione.

ART. 12 - PRENOTAZIONE PASTI

1. Per la refezione scolastica, ogni mattino in cui sarà attivato il servizio di ristorazione, a partire dalle ore 9.00, su chiamata da parte della Ditta al plesso scolastico, il personale incaricato provvederà a comunicare il numero dei pasti che dovranno essere consegnati e distribuiti nel giorno.

2. Eccezionalmente potranno essere comunicati dalla scuola, comunque non oltre le ore 10.00, eventuali ordinativi pervenuti in ritardo.

3. Il numero dei pranzi "al sacco" per le eventuali uscite didattiche sarà comunicato il giorno precedente a quello del consumo.

ART. 13 - STANDARD DI QUALITÀ

1. La Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'Amministrazione Comunale, di seguito elencati, **che sono da ritenersi minimi**:

- **per le pietanze calde** in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni contenitore multiporzione utilizzato, non dovrà essere inferiore ai 60° C;
- **per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura**, in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni gastronomo o contenitore multiporzione utilizzato, non dovrà essere superiore ai 15° C;
- all'atto della consegna dei pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento) le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C, gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12° C. Sono escluse la frutta e la verdura;
- il condimento delle pietanze dovrà avvenire presso il refettorio, vale a dire che è vietata la veicolazione delle pietanze condite presso il centro cottura.

ART. 14 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione e dall'A.A.S. n. 5 "Friuli Occidentale".

2. In particolare, in applicazione di quanto previsto dal Piano regionale della Prevenzione, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'AAS n. 5, si riportano alcune indicazioni regionali ed aziendali, da tenere in considerazione per il servizio di ristorazione:

- i menù, le grammature e le caratteristiche merceologiche devono far riferimento alle linee guida regionali per la ristorazione scolastica (in allegato). Inoltre il Comune, in accordo con l'Azienda sanitaria, si riserva la facoltà di apportare nel corso del tempo, variazioni nel menù senza che questo comporti costi aggiuntivi;
- fra le proposte migliorative andranno favorite tutte quelle iniziative che promuovono un maggior consumo di frutta e verdura nei bambini. Questi alimenti devono essere freschi (nelle linee guida sono consentite alcune verdure surgelate), scelti in base alla stagionalità e devono essere variati nell'arco della settimana (es. non più di 2 volte/sett. la stessa tipologia di frutta). Nei periodi di difficile reperibilità della frutta fresca di stagione (es. marzo-aprile), per garantire una certa varietà, si può utilizzare la purea di frutta senza additivi (max 1 volta/sett.);

- deve essere favorito l'utilizzo di prodotti tipici (es. spezzatino con la polenta) e a filiera corta (es. hamburger e polpette di trota prodotti da aziende di allevamento e lavorazione provinciali), oltre che a prodotti nazionali;
- dovranno essere utilizzati prodotti nazionali con riferimento al pollame, la frutta e la verdura, la pasta ed i cereali a chicco;
- anche le carni bovine e suine devono avere provenienza da animali allevati e macellati in Italia;
- le uova di gallina fresche dovranno essere prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "M";
- per insaporire i cibi, utilizzare spezie ed erbe aromatiche (basilico, origano, etc.) sia fresche che secche; ridurre il consumo di sale, che deve essere esclusivamente iodato;
- per quanto riguarda i condimenti, utilizzare olio extravergine di oliva sia a crudo che per cuocere. In alternativa per cuocere si può utilizzare olio di arachide. Il burro va usato a crudo, solo in particolari preparazioni, come mantecare il risotto, per la besciamella, il purè di patate (che deve essere fatto con patate fresche), o eventualmente nei dolci preparati dal cuoco (es. torte semplici); evitare la panna;
- per lo spuntino di metà mattina, sarà somministrata frutta fresca di stagione, eventualmente anticipando quella del pranzo;
- è vietata la somministrazione di merendine, succhi di frutta o bibite zuccherate e gassate;
- anche le carni bovine e suine devono avere provenienza da animali allevati e macellati in Italia;
- per quanto riguarda il latte e derivati, dare preferenza ai prodotti a km 0; in particolare la mozzarella sarà prodotta con latte italiano, caglio e fermenti lattici;
- per quanto riguarda i salumi, sono richiesti solo prosciutto cotto di alta qualità e prosciutto crudo DOP. Lo speck eventualmente potrà essere previsto solo come ingrediente di sughi per la pasta;
- far riferimento alle Linee guida dell'AAS5 per quanto riguarda le diete speciali per patologia, corredati da certificati medici;
- nel caso in cui l'amministrazione comunale faccia la scelta di fornire anche pasti vegetariani e/o vegani, si fa riferimento alle linee guida dell'A.A.S. n. 5, in cui sono previsti i legumi, quale alimento sostitutivo delle proteine animali nell'ambito dei prodotti generalmente inclusi in capitolato;
- nel caso di preparazione di affettati di tacchino per coloro che hanno richiesto una dieta diversa per motivi culturali o religiosi che sostituisce un affettato (es. esempio il prosciutto cotto), per tutti gli altri commensali dovrà essere garantito il prodotto originariamente previsto (il prosciutto cotto e non l'affettato di tacchino);
- con riferimento al pesce, sono accettati i bastoncini di pesce prefritti e sono accettati i filetti di trota macinati o in polpette;
- è accettato solamente il sugo di pomodoro convenzionale;
- di cuocere le verdure al vapore o al forno;
- di cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- l'aggiunta di olio o burro avverrà, ove possibile, a cottura ultimata, invece spezie ed aromi subiranno il regolare processo di cottura;
- di preparare il purè con patate fresche lessate nella giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata di utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- le verdure da consumare crude debbano essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- di consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- di somministrare la razione di carne e di pesce possibilmente in un'unica porzione;
- va evitata la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

3. Per ogni pasto, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla produzione di un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva, quantità necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (p. es. piatti che cadono a terra).

4. Inoltre **è fatto divieto** di:

- effettuare il riciclo dei pasti;
- utilizzare cibi parzialmente cotti;
- effettuare la macinazione delle carni presso il centro cottura;
- detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menù settimanale.

5. Non devono essere utilizzati:

- carni al sangue;
- cibi fritti;

- dado da brodo contenente glutammato;
 - conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
 - olio di semi di palma e di cocco;
 - liofilizzati;
 - da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo.
6. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.
7. Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata.
8. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione e solo in presenza di abbattitore di temperatura sono:
- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di 4° C entro le successive 2 ore);
 - cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
 - cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
9. Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
10. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
11. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica, o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, antibiotici, ormoni, pesticidi, ecc.).
12. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 15 - TRASPORTO E ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI AI REFETTORI

1. Per il trasporto dei pasti in multiporzione, la Ditta aggiudicataria deve utilizzare appositi contenitori costruiti in materiali adatti al trasporto di alimenti (es.: acciaio inox), in perfette condizioni, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, a chiusura ermetica isoterme o termici, aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti fino al momento del consumo e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario e garantiscano il rispetto delle temperature previste dalle leggi vigenti in materia. I singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).
2. Detti recipienti chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi attivi di mantenimento del calore (es.: elettrici) o di sistemi di refrigerazione, tali da garantire il rispetto delle temperature previste ed indicate.
3. La veicolazione dei pasti dovrà avvenire con appositi automezzi, in numero sufficiente, in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e forniti di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi in materia. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente, conformemente alle disposizioni normative che regolano la materia, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
- 4. I pasti devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti**, fermo restando che la consegna dei pasti presso i refettori deve avvenire in un tempo massimo non superiore a 20 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti Scolastici.
5. L'aggiudicatario deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 16 – DISTRIBUZIONE, PORZIONAMENTO DEI PASTI E RIASSETTO

1. I pasti dovranno essere pronti per la distribuzione nel plesso entro l'orario già indicato all'art. 5 del presente capitolato, fermo restando che lo stesso potrà subire variazioni in relazione ad eventuali cambiamenti nell'organizzazione scolastica.
2. L'aggiudicatario deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, solo in presenza degli utenti. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'aggiudicatario deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.
3. L'aggiudicatario deve garantire presso il refettorio, il servizio al tavolo con propri dipendenti (che dovranno curare l'igiene personale e l'abbigliamento) ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto per legge relativamente a:
 - distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati facendo uso di carrelli termici in dotazione;
 - approntamento dei refettori;
 - porzionatura e distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario; il tempo di distribuzione non dovrà essere superiore a 40 minuti;
 - pulizia e sanificazione di posate, stoviglie, bicchieri, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, sedie, pavimenti, etc.), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi e personale propri;
 - pulizia quotidiana dei locali di distribuzione (compresi i pavimenti), lavaggio, riordino delle sale da pranzo, sanificazione degli arredi e pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
 - pulizia straordinaria, dei pavimenti dei refettori anche con l'utilizzo di attrezzature specifiche.
4. L'aggiudicatario dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative, indicato in sede di offerta, tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo.
5. Il servizio di **FORNITURA DEI PASTI** deve essere effettuato mediante porzionatura e distribuzione nel relativo locale refettorio a cura del personale della Ditta aggiudicataria, il quale dovrà altresì essere opportunamente istruito riguardo alle modalità di porzionamento dei cibi, al fine di garantire la somministrazione dei pasti nel rispetto delle grammature e delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato speciale. Gli insegnanti, in quanto preposti alla sorveglianza degli alunni, pranzano al tavolo con gli stessi.
6. Per la distribuzione delle **DIETE SPECIALI** – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto dovrà seguire la seguente procedura:
 - a) approntare con la massima cura il posto tavola destinato alla consumazione del pasto “a dieta speciale”, ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
 - b) controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o “contaminazione” con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull'integrità degli involucri, chiamare subito il responsabile del centro di cottura – e non servire la “dieta speciale” se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino;
 - c) consegnare le porzioni sigillate all'alunno ed aiutarlo ad aprirle – se richiesto – prestando la massima attenzione a non toccare il cibo se non con stoviglie che siano sicuramente pulite ed igienizzate.
7. Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:
 - lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - esibire il cartellino di riconoscimento;
 - predisporre sui tavoli puliti e disinfettati le caraffe con l'acqua;
 - la carne ed il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.);
 - prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura consistente nella valutazione della quantità di cibo, espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature;
 - il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
 - la quantità delle portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle;
 - i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
 - ritirare i piatti sporchi tra il primo ed il secondo;

- distribuire ad ogni commensale la quantità di cibo relativa all'intera porzione, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione per evitare l'abbassamento della temperatura;
 - utilizzare utensili adeguati per la distribuzione;
 - pulire accuratamente tavoli, sedie e pavimenti;
 - nel caso di più turni, provvedere al governo della sala, tra un turno e l'altro.
8. Per quanto attiene le operazioni di pulizia e di manutenzione:
- devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP per i locali del centro di cottura, dei locali della scuola adibiti al servizio mensa, nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti;
 - devono essere previsti dei protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e locali;
 - la Ditta aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE n. 648/2004 e D.P.R. 6/2/2009, n. 21) e nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25/2/2000, n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6/10/1998, n. 392 sui presidi medico – chirurgici;
 - oltre alle quotidiane accurate operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, stoviglie e attrezzature, che verranno effettuate giornalmente, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere a tre interventi di pulizia straordinaria "a fondo" nel corso dell'anno scolastico, e precisamente: una all'inizio dell'anno scolastico, una durante le vacanze di Natale, una durante le vacanze di Pasqua.
9. Se la scuola che ne farà richiesta, la frutta e/o il pane non utilizzato in mensa dovrà essere collocato in sacchetti idonei per alimenti e consegnato alla scuola per favorire il consumo da parte dei ragazzi di frutta e pane.

ART. 17 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

1. L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche di base di cui all'art. 5.3 dell'allegato 1 del D.M. 25 luglio 2011 "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM"). Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.
2. L'appaltatore all'inizio del servizio deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco deve essere prontamente comunicata al Comune.
3. La Ditta aggiudicataria deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, da prodotti tipici e tradizionali e con marchio A.Q.u.A. , ecc., vengono utilizzati nell'arco delle 4 settimane di menù, tenuta in debita considerazione l'offerta tecnica migliorativa, offerta che diventa vincolante per l'aggiudicatario. **I relativi dati, che sono previsionali, devono essere consegnati al Comune entro i 15 giorni precedenti l'inizio delle 4 settimane di riferimento.**
4. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. L'appaltatore deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
5. In particolare l'appaltatore deve garantire un sistema di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agro-alimentari equivalente a quello previsto dal sistema di certificazione ISO 22005:2007.
6. E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati (OGM).
7. Per la preparazione dei pasti l'appaltatore è tenuto a:
1. rispettare le specifiche tecniche di base di cui all'art. 5.3.1 dell'allegato 1 (allegato G) dei CAM che individuano le percentuali minime di prodotti biologici, provenienti da sistemi di produzione integrata, DOP, IGP, STG e da prodotti tipici e tradizionali;
 2. utilizzare a titolo preferenziale prodotti della filiera corta e a "chilometro zero", ovvero certificati con marchio A.Q.u.A. ai sensi della L.R. 21/2002.
8. La verifica del rispetto delle suddette percentuali, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, verrà effettuata mediante il rapporto semestrale sui cibi somministrati che l'appaltatore è tenuto a Comunicare ai sensi dell'articolo 5.5.1 dei CAM.
9. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate ed indipendenti dalla volontà dell'aggiudicatario (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari) lo stesso dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù

giornaliero con un'altra comunque biologica o DOP, IGP, STG, e da prodotti tipici tradizionali di cui all'art. 5.3.1. dei CAM, dandone comunicazione preventiva all'Ente. La mancata reperibilità dei prodotti previsti nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte dell'aggiudicatario tramite dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella specie.

ART. 18 – CARATTERISTICHE ED UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

1. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare, per la produzione di tutti i pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, posizionato ad una distanza minore possibile **dalla scuola primaria di Villotta di Chions**, calcolata sulla base del percorso stradale.

2. Il centro deve presentare i requisiti richiesti dalle norme vigenti.

ART. 19 – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

1. La ditta appaltatrice dovrà accettare dai propri fornitori esclusivamente prodotti conformi ai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004.

2. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazioni.

3. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione; è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione:

- verdura fresca: T° inferiore a +12°C;
- salumi e formaggi stagionati: T° inferiore a +8°C;
- uova: T° inferiore a +4°C;
- latte pastorizzato: T° inferiore a +4°C;
- latticini freschi: T° inferiore a +4°C;
- carni bovine, suine, ecc.: T° inferiore a +4°C;
- pollame, conigli: T° inferiore a +4°C;
- carni già cotte: T° inferiore a +4°C;
- pesce surgelato T° inferiore a -18°C.

ART. 20 – PROGRAMMA DI EMERGENZA E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. **In caso di sciopero** del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

2. In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente a quello di inizio dello sciopero. In questo caso la Ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il preposto servizio dell'Azienda per l'Assistenza sanitaria n. 5.

3. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

4. **In caso di improvvisi inconvenienti tecnici** (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, nei limiti delle contingenti possibilità.

5. L'emergenza dovrà essere limitata ad un massimo di 2 giorni. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sospendere temporaneamente il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

6. In caso di guasti tali per cui l'attività del centro di cottura dovesse essere interrotta oltre il termine di cui al comma precedente, l'Appaltatore dovrà produrre i pasti presso un altro centro di cottura che garantisca il quantitativo di pasti previsti, i tempi massimi e le caratteristiche minime delle pietanze, già indicati negli articoli precedenti.

7. La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dal Comune.

ART. 21 - DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO ALLE CONTRIBUTIONI DI CUI ALLA L.R. N.15/2000 ED ALLE MODIFICHE APPORTATE DALLA L.R. 2/2018

1. La Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, con la legge n.15/2000 e regolamento di esecuzione approvato con DPGR n.0417/Pres. del 23.11.2000 e successive modifiche di cui alla L.R. 2/2018, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali e dell'agricoltura sociale nelle mense scolastiche e servizi di ristorazione pubblica collettiva e la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni.

2. Per ottenere i contributi, nella preparazione dei pasti deve essere utilizzata almeno una di queste tipologie di prodotti, come previsto nella Legge regionale 05 febbraio 2018, n. 2 che ha modificato citata Legge regionale 08 agosto 2000, n. 15, in percentuale superiore alla misura stabilita dalla Giunta Regionale e comunque non inferiore al 50%:

- a) produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
 - b) prodotti agroalimentari tradizionali di cui all' articolo 12 della legge regionale 22 novembre 2000, n. 21 (Disciplina per il contrassegno dei prodotti agricoli del Friuli-Venezia Giulia non modificati geneticamente, per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la realizzazione delle <<Strade del vino>>), inseriti nell'Elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all' articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173);
 - c) prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, il cui ambito geografico di produzione è compreso, anche in parte, nel territorio regionale;
 - d) prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);
 - e) prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all' articolo 9, comma 3, della legge regionale 6 febbraio 2018, n. 2 .
3. La Ditta aggiudicataria fornisce preventivo di spesa indicante il costo complessivo dei prodotti alimentari previsti ed il costo per la fornitura dei prodotti di cui al comma precedente. Dovrà, inoltre, fornire tali dati annualmente, entro la prima decade di settembre, dimostrando il superamento percentuale della soglia stabilita al precedente comma 2° oltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'Ente, nei tempi che verranno successivamente indicati dalla Regione.
4. Nel caso di mancata ottemperanza, la Ditta aggiudicataria sarà ritenuta responsabile per gli eventuali mancati introiti da contributi.

ART. 22 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

1. La Ditta affidataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste nel presente capitolato.

2. La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

3. La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

ART. 23 – CONTROLLO DI PROCESSO

1. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del Regolamento 852/2004/CE.

2. Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica il centro cucina deve essere dotato di uno o più abbattitori di temperatura dimensionati alle proprie capacità produttive.
3. La Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche ai laboratori di analisi esterni. L'Impresa, a richiesta del Comune, deve dimostrare di aver ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore tra cui i Reg. CE n. 178/02 concernenti la rintracciabilità dei prodotti alimentari. La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione del Comune presso i centri cottura, così come le registrazioni previste dal piano di autocontrollo igienico.
4. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.
5. Come previsto dal Regolamento 852/2004/CE, la Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale.
6. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:
 - il centro di cottura di produzione dei pasti;
 - i locali di somministrazione del pasto veicolato.
7. In particolare, presso i locali di somministrazione del pasto veicolato, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:
 - controlli per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
 - raspetto dei locali al termine della somministrazione;
 - pulizia e sanificazione dei refettori;
 - manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate per la refezione.
8. Pertanto, presso la scuola, dovrà essere previsto un piano nel quale siano riportate per iscritto le procedure adottate e raccolte le registrazioni effettuate a cura del personale incaricato.

ART. 24 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. La Ditta affidataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base e delle eventuali diete speciali, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro cottura.
2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".
3. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio nel caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 25 - COMITATO MENSA

1. Per il servizio di refezione scolastica è nominato annualmente un Comitato Mensa, con funzioni consultive. Ai componenti del Comitato, per ciascun giorno di funzionamento del servizio, sarà data la possibilità di accedere alla mensa del relativo plesso scolastico, per assaggiare i pasti serviti e controllarne la gradevolezza, lo stato di cottura e la temperatura.
2. Per ogni altro aspetto riguardante le funzioni del suddetto Comitato, si rinvia al Regolamento Comunale approvato con deliberazione consiliare n. 40 dell'11/10/2002.

ART. 26 - ORGANI DI CONTROLLO

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare, senza preavviso, in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.
2. Qualora gli accertamenti rilevassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, la Ditta aggiudicataria è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione Comunale per le analisi effettuate, senza pregiudizio alcuno di ogni altra conseguente penale sanzionatoria.
3. Gli organi preposti al controllo sono:
 - il Responsabile dell'Area Affari Generali e Finanze o suo delegato;
 - il Direttore dell'Esecuzione;
 - i tecnici autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
 - il Comitato mensa;
 - organi di vigilanza e controllo esterni, in base alla normativa vigente.

4. La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopraccitati l'abbigliamento monouso per l'accesso al centro di cottura.

ART. 27 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

1. Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni.
2. Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.
3. Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
4. La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
5. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi competenti.

ART. 28 - RIFIUTI, SCARTI E OLI ESAUSTI

1. Nel rispetto di quanto previsto dall'obbligatorio piano di autocontrollo H.A.C.C.P. non potranno essere tenuti presso nessun locale gli avanzi derivanti dalla preparazione dei pasti né riutilizzati se non previa documentazione autorizzativa del loro possibile reimpiego per attività di altra natura (assistenziali, donazione a Struttura per custodia animali, etc.) nel rispetto delle normative vigenti e dandone tempestiva notizia al Responsabile della Struttura.
2. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta prima dello scarico o dal desoleatore dovranno essere trattate in conformità alle normative vigenti.
3. Dovrà essere fornita all'Amministrazione appaltante copia delle autorizzazioni rilasciate alle Ditte che effettuano per conto della Ditta affidataria il servizio di smaltimento di cui trattasi.
4. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione, nel rispetto delle norme igieniche e delle modalità in atto presso l'Ente Appaltante (raccolta differenziata).
5. Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi sono pieni e puliti a fine servizio. I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio. I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

ART. 29 – REQUISITI DEL PERSONALE

1. Per l'effettuazione del servizio deve essere impiegato personale qualificato alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, avente le idoneità sanitarie.
2. In particolare il capocuoco deve avere una qualifica professionale minima (diploma di maturità istituto alberghiero indirizzo enogastronomia o similari) ed una comprovata esperienza minima sulla ristorazione scolastica di almeno due anni.
3. Nello specifico il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:
 - a. il personale deve essere in regola con le autorizzazioni sanitarie, curare l'igiene personale e l'abbigliamento ed osservare le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti;
 - b. la Ditta deve 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;
 - c. la Ditta deve provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, 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 tavoli, 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;

- d. la Ditta deve rispettare il monte ore contrattuale dei dipendenti impegnati nella distribuzione ed attuare il piano di formazione come indicato nell'offerta tecnica. Utilizzerà, inoltre, presso ogni plesso scolastico per le mansioni di distribuzione dei pasti il monte ore minimo previsto dalle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia sulla ristorazione scolastica.
4. L'organico adibito al servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta aggiudicataria come numero, mansioni e livello.
 5. La responsabilità ed il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato o con verificata e comprovata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
 6. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale. Il numero delle persone impiegate dalla ditta aggiudicataria deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo e ordinato.
 7. Tutto il personale impiegato per il servizio deve mantenere un contegno riguroso e corretto; deve conoscere le norme di igiene della produzione e le altre norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal riguardo il personale impiegato deve essere formato adeguatamente dalla Ditta aggiudicatrice.
 8. Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dalla ditta aggiudicataria; la stessa si impegna a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.
 9. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere alla Ditta aggiudicataria l'immediato allontanamento del personale che, a suo insindacabile giudizio, non riterrà in possesso dei requisiti tecnici o morali necessari.
 10. Deve comunque essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.
 11. Il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, se non effettuati di concerto con l'Amministrazione appaltante.
 12. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento al fine di scongiurare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.
 13. La ditta ha l'obbligo di sostituire immediatamente – anche per assenze di un solo giorno – il personale addetto al servizio nel plesso scolastico.
 14. Tutto il personale impiegato, anche quello a tempo determinato, deve avere quale pre requisito la preventiva formazione minima per addetti al settore alimentare.

ART. 30 - REFERENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

1. L'aggiudicatario deve individuare e comunicare per iscritto al Comune, entro 15 giorni dall'aggiudicazione della gara:
 - un responsabile referente per l'appalto, avente una qualifica professionale adeguata a svolgere tale funzione, cui verrà affidata la direzione e coordinamento dell'esecuzione del servizio e che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione;
 - le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
2. Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante della qualità del pasto stesso nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.
3. Lo stesso deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune. In caso di sua assenza o impedimento, l'aggiudicatario deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Ufficio competente dell'Amministrazione Comunale.
4. Le generalità e i recapiti telefonici del Responsabile dovranno essere comunicate per iscritto unitamente all'elenco del personale incaricato.

ART. 31 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

1. Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
2. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche dovranno essere comunicate per iscritto al competente ufficio comunale.

ART. 32 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

1. Il personale impiegato per il servizio deve non solo essere formato professionalmente, ma tenuto in aggiornamento permanente dalla Ditta aggiudicataria, che si impegna ad espletare entro il primo semestre della durata del presente contratto, corsi di aggiornamento in particolare delle seguenti materie:
 - alimentazione e salute;
 - alimentazione ed 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;
 - igiene degli alimenti;
 - pulizia e disinfezione;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - stagionalità degli alimenti.
2. Dell'effettuazione di tale corso dovrà essere data informazione all'Amministrazione.

ART. 33 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI LAVORO

1. L'aggiudicatario è tenuto ad ottemperare verso il personale proprio e di terzi a tutti gli obblighi che derivano dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, sicurezza ed assicurazioni sociali, prevenzione infortuni, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.
2. In particolare, l'appaltatore applica al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore impegnandosi ad osservare tutte le norme anche dopo la scadenza nei contratti stessi e fino al loro rinnovo.
3. I suddetti obblighi vincolano la ditta aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
4. Eventuali aumenti contrattuali previsti dal CCNL per il personale (presenti e futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.
5. La Ditta appaltatrice solleva il Comune da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio. In caso di accertata inottemperanza degli obblighi previdenziali e assicurativi, il pagamento del corrispettivo sarà sospeso fino a dimostrazione della regolarità della posizione della Ditta, con esonero da qualsiasi responsabilità per l'Amministrazione Comunale a proposito del tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'Amministrazione Comunale di ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi del presente capitolato.

ART. 34 – CLAUSOLE SOCIALI

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto 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.

ART. 35 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA DEL LAVORO - DVR

1. La Ditta è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale copia del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto ai sensi dell'Art.17 secondo i contenuti dell'art.28 del D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii. e relativo alle specifiche attività svolte in virtù del contratto stipulato con la Stazione Appaltante.

2. L'aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione comunale, all'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:

- nome e qualifica del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza nominato dai lavoratori;
- nomi e qualifiche della squadra di emergenza e di pronto soccorso, restando implicito che poiché ciascun mezzo costituisce luogo di lavoro degli addetti, ogni addetto operante sui mezzi, dovrà aver seguito specifico corso di formazione in materia di primo soccorso e gestione delle emergenze/antincendio;
- dichiarazione da cui risulti che i lavoratori impiegati operano nel rispetto delle norme in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro e che utilizzano attrezzature e dispositivi di protezione individuali idonei al lavoro;
- dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione dei servizi commissionati e/o appaltati e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli.

ART. 36 - ONERI DI SICUREZZA – DUVRI

1. Ai sensi del Testo unico in materia di sicurezza (D.Lgs. 81/2008), il Comune promuove la cooperazione e il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI), recante le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

2. Tale documento, allegato al presente capitolato di gara, sarà completato con la collaborazione della ditta aggiudicataria del servizio e dell'Istituto Comprensivo.

3. Quanto sopra non fa venire meno l'obbligo per le imprese di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi propri dell'attività, con costi a proprio carico.

4. Per interferenza si intende la circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

5. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto e che "la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, le scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura, come gli alunni ed anche il pubblico esterno". Imprevisti e varianti migliorative del DUVRI saranno valutati e concordati con la Ditta Appaltatrice in sede di sottoscrizione dell'atto.

6. Ai sensi e per gli effetti della Legge 03.08.2007 n. 123, "Misure interne di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", il servizio in oggetto presenta rischi da interferenze, come risulta dal Documento di Valutazione dei rischi da interferenze allegato H al presente atto.

ART. 37 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna, per i locali adibiti alla distribuzione:

- ad aggiornare, nel corso di validità del contratto, i dati relativi alle mense da rifornire ed a dare ulteriori informazioni e notizie necessarie all'aggiudicatario per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito ad esempio alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menù ecc.);
- alle forniture di acqua, energia elettrica, gas metano, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento dei locali di proprietà;
- alla manutenzione straordinaria di macchine, elettrodomestici e attrezzature di proprietà comunale presenti nelle mense e locali di servizio (escluso quanto ceduto in comodato gratuito al Comune dall'aggiudicatario in sede di offerta);
- alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio e/o alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- all'acquisto di macchine, elettrodomestici e attrezzature in sostituzione di quelle esistenti se non più funzionanti od idonee, escluse quelle fornite dall'aggiudicatario in sede di offerta;
- alla fornitura dell'arredamento necessario nei refettori delle mense scolastiche ed alla relativa manutenzione;

ART. 38 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

1. Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, sono a carico della Ditta aggiudicataria:
 - approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione delle derrate alimentari;
 - preparazione, cottura e confezionamento dei pasti giornalieri;
 - trasporto delle derrate, dei materiali e dei pasti con mezzi adeguati sino alla mensa dove è attivato il servizio di refezione scolastica;
 - preparazione, riordino e pulizia dei tavoli nelle sale mensa;
 - preparazione, confezionamento e distribuzione spuntino metà mattina;
 - preparazione e confezionamento pasti per diete, per i soggetti a regime alimentare particolare (diete speciali, diete etico religiose, ecc.);
 - scodellamento, porzionatura e distribuzione al tavolo dei pasti nei refettori;
 - fornitura di tovagliette e tovaglioli per la consumazione dei pasti;
 - fornitura, in caso di emergenza, di tutto il materiale a perdere necessario per la distribuzione e consumazione dei pasti (piatti, bicchieri, posate, attrezzature ed accessori vari);
 - pulizia e sanificazione giornaliera delle attrezzature di cucina e di refettorio (piani di lavoro, scaldavivande, ecc.), degli utensili, delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il servizio;
 - pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali di cucina e locali di servizio, sale refettori compreso lavaggio pavimenti, pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, utilizzando programmi e schemi preordinati;
 - riparazione o sostituzione di arredi (o parti di essi) e di attrezzature di proprietà del Comune per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
 - integrazione o sostituzione, previa autorizzazione dell'Amministrazione, di apparecchiature ed attrezzature mancanti, insufficienti o non funzionali con altre messe a disposizione del Comune o che resteranno di proprietà del Comune al termine del contratto, se indicato in offerta;
 - rimozione e conferimento dei rifiuti nei cassonetti all'uopo predisposti all'esterno dei plessi scolastici, nel rispetto dei criteri di raccolta e smaltimento differenziato vigenti nel territorio comunale;
 - pagamento della TARI per i centri di cottura;
 - nella pulizia è compreso l'onere dell'acquisto e dello stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature ed attrezzature di servizio (es. detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, ecc.) nonché la messa a disposizione degli attrezzi necessari per l'esecuzione della stessa;
 - custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso;
 - eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione, di carattere ordinario e/o straordinario, necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nei locali cucina messi a disposizione qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica e delle aree esterne pertinenti;
 - curare costantemente la pulizia delle aree esterne di pertinenza del Centro di cottura evitando accatastamento di cartami, cassette da imballaggio, rifiuti ed altri materiali;
 - fornitura del vestiario da lavoro e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. al proprio personale operante;
 - copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento e a conseguenza del servizio stesso;
 - realizzazione di tutte le proposte ed i progetti aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
 - gestione ed organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
 - messa a disposizione di un armadietto per la custodia degli effetti personali e vestiario di servizio del personale addetto;
 - messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
 - in applicazione della L.R. n.15/2000 e regolamento approvato con DPGR n.0417/Pres. del 23.11.2000, con riferimento al consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali nelle mense scolastiche e la diffusione di una corretta educazione alimentare, l'appaltatore fornisce all'Amministrazione Comunale, rispetto ai prodotti biologici distribuiti nelle mense scolastiche,

tutti i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicati la destinazione della merce e i prodotti specifici acquistati per il confezionamento dei pasti ed ogni altro dato e documento utile all'accesso alle suddette contribuzioni;

- partecipazione del coordinatore responsabile del servizio o di suo delegato, su invito, alle riunioni periodiche del Comitato mensa;
- la manutenzione ordinaria dei locali, impianti, macchine, elettrodomestici e attrezzature concessi in comodato d'uso dal Comune che si obbliga, altresì, ad effettuare tutti quegli interventi che si dovessero rendere necessari per il buon funzionamento ed il mantenimento in buono stato d'uso dei locali, come da allegato F;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata.

ART. 39 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

1. L'appaltatore si impegna, a promuovere iniziative di educazione alimentare, sulla base del progetto presentato in sede di offerta, per:

- incentivare un'alimentazione corretta, lo sviluppo di scelte nutrizionali salutari in età evolutiva e di modelli comportamentali adeguati per arrivare da adulti a scelte alimentari corrette e consapevoli;
- prevenire l'insorgenza di patologie quali l'obesità e altre malattie croniche;
- promuovere un efficace utilizzo delle risorse alimentari, rafforzare la prevenzione degli sprechi e incentivare le azioni di recupero anche sociale degli sprechi;
- mettere in luce il forte legame tra dieta e territorio.

PARTE TERZA ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE

ART. 40 – GARANZIE

1. La Ditta aggiudicataria è tenuta, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, a presentare idonea cauzione definitiva pari al 10% dell'importo presunto di competenza per tutta la durata della concessione. La cauzione è ridotta al 50% per l'appaltatore in possesso della certificazione di qualità, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

2. La cauzione definitiva, dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e la liquidazione entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la Stazione Appaltante abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato entro 15 giorni, pena la risoluzione del contratto.

3. La cauzione definitiva, che non dovrà prevedere l'estinzione automatica della garanzia, sarà svincolata nei modi di cui all'art. 103 c. 5 del D.Lgs. 50/2016.

4. La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente articolo e la polizza assicurativa prevista dal precedente articolo.

ART. 41 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

1. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune, a terzi o a cose, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria.

2. A tal fine la Ditta aggiudicataria deve stipulare adeguata polizza di assicurazione della responsabilità civile, con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) unico per danni ad utenti e terzi e di € 300.000,00 (trecentomila euro) per danni a cose, nell'espletamento del servizio coprente l'intera durata del contratto d'appalto. In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di

concorrenti, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

3. L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni causati a terzi da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente contratto.

4. Copia della polizza assicurativa dovrà essere trasmessa al Comune prima della stipulazione del contratto d'appalto.

5. In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle attrezzature danneggiate o parti di esse.

6. In generale, fatto salvo il diritto di organizzare e provvedere alla conduzione del servizio nel modo e con mezzi che ritiene più idonei e adeguati, la Ditta aggiudicataria dovrà, nell'espletamento della sua attività, adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, secondo le disposizioni delle leggi, gli usi, le norme della prudenza e le condizioni della buona tecnica, per garantire la buona qualità del servizio, l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi e la salvaguardia dei beni pubblici e privati.

ART. 42 – SPESE CONTRATTUALI E DI GARA

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa ed eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, nonché ogni altra accessoria e conseguente, saranno a totale carico della ditta appaltatrice.

2. Tra gli oneri, sono compresi le spese per pubblicazioni, le spese per la commissione di gara, i diritti di segreteria, l'imposta di registro, le marche da bollo per la stesura del contratto e qualsiasi altra imposta e tasse secondo le leggi vigenti.

ART. 43 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. La stipula del contratto deve avvenire non prima di trentacinque giorni ed entro sessanta giorni dalla comunicazione di aggiudicazione della gara, a seguito di conclusione positiva della verifica dei requisiti; il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa in modalità elettronica, dal responsabile del competente servizio e dal rappresentante delegato alla firma da parte dell'impresa.

2. Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno per un nuovo esperimento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno sul deposito provvisorio, ed incamerando la parte residua di quest'ultimo.

3. Il presente capitolato e l'offerta costituiscono parte integrante del contratto.

ART. 44 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente Capitolato.

ART. 45 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione Comune prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione del contratto con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del servizio.

2. Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

ART. 46 - OBBLIGHI DEL GESTORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Il presente appalto è soggetto alle disposizioni recate dall'articolo n. 3 della legge 13 agosto 2010, n.136, e successive modificazioni e integrazioni, in merito agli obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

2. L'appaltatore assumerà, pertanto, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010.

ART. 47 - LIQUIDAZIONE E PAGAMENTO CORRISPETTIVI

1. Il corrispettivo contrattuale rimane definitivamente stabilito nell'importo risultante dall'offerta e sarà liquidato, in ciascun anno scolastico, su presentazione di regolari fatture mensili posticipate, quale riepilogo dei pasti somministrati giornalmente, intestate al Comune di Chions, dalle quali dovrà risultare il numero di pasti forniti nel mese, servito per gli alunni e per il corpo docente.
2. Andrà emessa fattura indicante il numero suddividendo il numero dei pasti riferito agli studenti, agli insegnanti e alle merende.
3. La fatturazione dovrà riportare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente somministrati, come risultanti dalle bolle di consegna che giornalmente devono accompagnare le forniture.
4. L'Amministrazione accetterà solo fatture trasmesse in forma elettronica riportanti il "Codice Univoco Ufficio" **UFSXYW**.
5. La fattura elettronica dovrà indicare: codice identificativo gara (C.I.G.), estremi dell'impegno contabile (numero e data determinazione di impegno). Ai sensi dell'art. 25, comma 3, del D.L. 66/2014, non si potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche che non riportano i dati sopra indicati.
6. Il pagamento dei corrispettivi, fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni oggetto del contratto, confermata dal responsabile unico del procedimento e la verifica della correttezza contributiva (DURC) da parte del Comune, sarà effettuato a mezzo bonifico entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento.
7. Dal pagamento dovuto sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienze a carico della ditta oltre agli eventuali debiti riscontrati nel DURC.
8. L'avvenuto pagamento in ogni caso non equivale al riconoscimento di regolarità delle prestazioni, restando l'Amministrazione comunale libera, in ogni tempo entro la scadenza del contratto, di accertare eventuali inadempienze.
9. L'aggiudicatario non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dalla mancata presentazione della fattura con le modalità di cui al presente articolo o dall'espletamento di obblighi normativi necessari a rendere esecutivo il pagamento o dalla mancata regolarità dell'esecuzione del servizio.
10. L'eventuale ritardo nel pagamento non potrà essere giusta causa di risoluzione anticipata del contratto da parte dell'aggiudicatario, il quale è tenuto a continuare il servizio fino alla scadenza prevista nel presente contratto.
11. Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'onere a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.
12. Ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 50/2016, il corrispettivo sarà decurtato della ritenuta dello 0,50% (zero virgola cinquanta per cento); tale ritenuta sarà svincolata in sede di liquidazione finale, previa acquisizione del DURC.

ART. 48 - SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

1. L'Amministrazione potrà sospendere, fatta salva l'applicazione di eventuali penalità, il pagamento del corrispettivo alla Ditta, se alla stessa verranno contestate, nelle more del pagamento, inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni e fino a che la stessa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

ART. 49 – VERIFICHE E CONTROLLI

1. L'Amministrazione Comunale può:
 - effettuare tutti i controlli che riterrà opportuni sul corretto svolgimento del servizio e sul rispetto degli orari di svolgimento;
 - effettuare tutti i controlli che riterrà opportuni sul corretto adempimento degli obblighi relativi al rapporto di lavoro;
 - segnalare comportamenti inadeguati del personale;
 - richiedere la sostituzione del personale che, pur essendo già stato richiamato, non abbia provveduto a modificare il proprio comportamento.
2. L'Aggiudicatario accetta di sottostare a tutti i controlli consentendo al personale comunale, o ad altro appositamente incaricato, l'accesso al centro di cottura ed al refettorio e di adottare le misure di sicurezza che venissero prescritte.

ART. 50 – PENALITA'

1. Per il presente contratto, alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto, si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone alle quali le Amministrazioni riservano particolari cure e garanzie:

- a) il ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti - salvo cause di forza maggiore - penale di € 200,00; per reiterazione: penale di € 400,00;
 - b) la qualità delle derrate non corrispondente per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico ovvero utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta ovvero fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente penale di € 500,00 per ogni giorno di utilizzo;
 - c) Mancato rispetto delle temperature: penale di € 100,00 per ogni grado di scostamento arrotondato per eccesso all'unità;
 - d) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o con cariche batteriche superiori ai limiti di legge: penale € 1.000,00;
 - e) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto richiesto se riscontrato in almeno 5 pesate su 10, effettuate nella stessa giornata: penale di € 500,00;
 - f) non corrispondenza del numero di pasti consegnati al numero di pasti ordinati: penale di € 200,00;
 - g) personale inferiore a quanto previsto nell'offerta presentata (anche solo per un giorno): penale di € 200,00 al giorno;
 - h) la consegna e la distribuzione dei cibi a temperature non rispondenti ai dettami della norma di rispetto degli HACCP: penale di € 200,00;
 - i) menù non corrispondenti alla tabella dietetica approvata: penale di € 500,00;
 - j) totale mancata consegna di una portata per ogni plesso scolastico: penale di € 500,00;
 - k) mancata consegna di pasti destinati alle diete personalizzate: penale di € 200,00;
 - l) utilizzo di contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato o dall'offerta tecnica, se migliorativa: penale di € 200,00 per ogni giorno di utilizzo;
 - m) ritrovamento di corpi estranei nei cibi: penale di € 500,00;
 - n) mancato, o non idoneo, allestimento, sanificazione e riordino dei locali: penale di € 500,00;
 - o) la violazione alle norme di igiene, anche di carattere amministrativo: penale di € 500,00;
 - p) interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta o mancato preavviso di interruzione del servizio: penale di € 500,00;
 - q) Mancato approntamento del campione: penale di € 200,00.
2. E' comunque fatta salva, ove prevista, l'azione penale per i reati di cui agli artt. 355, 356 e 515 del C.P.
3. In ragione della già illustrata delicatezza del servizio e salvo che per i precedenti punti di cui alle lettere o) e p), il Comune ritiene equo stabilire un livello annuale massimo di tolleranza di tre inadempimenti per i punti indicati alle altre lettere.
4. Superati detti limiti, per ogni inadempienza, l'appaltatore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 100% del valore della prestazione del giorno.
5. Dopo il sesto inadempimento annuale per i punti di cui a tutte le lettere indicate al comma 1° ed il primo per i punti di cui alle lettere o) ed p), il Comune avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.
6. Entro 5 (cinque) giorni da quando ne è venuta a conoscenza, il Comune, tramite pec o altra comunicazione che comprovino l'avvenuta consegna, farà pervenire per iscritto alla Ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate.
7. Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza o di irregolarità la Ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova giustificativa, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale saranno applicate le penali previste.

ART. 51 – SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO.

1. Il subappalto è ammesso nei limiti del 30%.
2. In caso di subappalto, l'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del servizio oggetto di subappalto esclusivamente alla Ditta aggiudicataria alla quale competerà l'onere dei pagamenti in favore dei subappaltatori.

3. Il servizio oggetto di subappalto non può essere oggetto di ulteriore subappalto e, pertanto, il subappaltatore non può subappaltare a sua volta il servizio.
4. L'Aggiudicatario provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni eseguite. E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora la Ditta aggiudicataria non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, la stazione appaltante sospenderà il successivo pagamento a favore degli affidatari.
6. Per tutti gli altri aspetti del subappalto, si applica l'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.
7. Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.
8. Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti sono efficaci e opponibili al Comune di Chions, qualora queste non le rifiutino con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione. Per quanto non indicato nel presente articolo, si applica quanto previsto dall'art. 106, comma 13° del D.Lgs. n. 50/2016.
9. Si applica l'art. 106, comma 1°, lettera d) del D.Lgs. n. 50/2006 per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto.

ART. 52 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a) rilevanti motivi di ordine pubblico;
 - b) constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede di offerta;
 - c) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
 - d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - e) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
 - f) reiterati episodi di incuria igienica;
 - g) apertura di una procedura di fallimento, o altra procedura concorsuale, a carico della ditta appaltatrice, salvo le eccezioni di cui all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016;
 - h) condanna definitiva per un delitto che comporti l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
 - i) cessione dell'attività ad altri;
 - j) subappalto in misura superiore al limite consentito;
 - k) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
 - l) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla ditta dal capitolato o dal contratto, reiterato impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del codice civile;
 - m) mancata reintegrazione della cauzione definitiva;
 - n) violazione del segreto d'ufficio e della tutela della privacy;
 - o) mancato superamento del periodo di prova.
2. In detti casi il Comune, previa diffida ad adempiere, comunicata ai sensi dell'art. 1454 del C.C., oltre a ritenere la cauzione, ha facoltà di ritenere risolto di diritto il contratto senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna e salvo restando comunque il risarcimento al Comune dei danni da questo patiti in ragione delle suddette inadempienze e per le maggiori spese che il Comune dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto delle prestazioni, sia in caso di nuovo appalto.
3. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di non ammettere, per cinque anni successivi, a gare analoghe, la ditta che, al verificarsi di una delle ipotesi sopra scritte, incorra nella risoluzione del contratto.
4. Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi i servizi in danno dell'impresa inadempiente.
5. Nel caso di non accettazione ad eseguire il servizio da parte della ditta seconda in graduatoria, l'affidamento avverrà per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

6. L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazioni dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.
7. All'impresa inadempiente saranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante (con riferimento al numero dei pasti previsto).
8. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione Comunale sui beni dell'impresa.

ART. 53 – FACOLTA' DI RECESSO

1. L'Ente appaltante, nel caso di variazioni notevoli e rilevanti degli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o organizzativi riguardanti i servizi affidati, qualora ragioni di pubblico interesse lo impongano, compresa la gestione dei servizi stessi tramite personale dipendente o altre forme organizzative, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di sei mesi, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo. Restano salvi tutti i poteri di autotutela decisoria per motivi di legittimità o di opportunità sopravvenuti e di autotutela sanzionatoria in caso di inadempienze, dopo opportuna verifica in punto di interesse pubblico concreto ed attuale e in attuazione dei principi di continuità, inesauribilità, di accelerazione, di buon andamento dell'azione amministrativa.
2. Qualora l'aggiudicatario dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di penale. Verrà inoltre addebitata all'aggiudicatario, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

PARTE QUARTA DISPOSIZIONI VARIE

ART. 54 - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

1. Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013 e del Codice di Comportamento del Comune di Chions approvato con deliberazione giunta n. 9 del 20.01.2014 allegato I al presente atto, gli obblighi di condotta contenuti negli atti stessi sono estesi, per quanto compatibili, ai dipendenti e collaboratori della Ditta aggiudicataria.
2. La violazione dei predetti obblighi potrà configurare causa di risoluzione del contratto.

ART. 55 – TRATTAMENTI DEI DATI PERSONALI E RISERVATEZZA

1. La Ditta aggiudicataria sarà tenuta al riserbo assoluto su quanto potrà apprendere nel corso del rapporto contrattuale con il Comune di Chions.
2. Il trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività dovrà avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE 679/2016.
3. L'eventuale utilizzo di immagini (es. foto) sarà soggetto all'acquisizione di specifiche liberatorie da parte dei genitori.
4. In adempimento all'art. 28 del Regolamento UE 679/2016 sulla protezione dei dati personali vedasi l'allegato L al presente atto per la disciplina di dettaglio.

ART. 56 - FORO COMPETENTE

1. Le controversie relative all'interpretazione ed esecuzione del contratto saranno devolute all'autorità giudiziaria ordinaria (Foro esclusivo competente è il Tribunale di Pordenone).
2. E' esclusa qualsiasi forma di arbitrato.

ART. 57 - NORME FINALI

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al codice civile e alle disposizioni legislative vigenti in materia.

2. L'aggiudicatario è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'affidamento e durante il rapporto contrattuale.
3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al paragrafo precedente.
4. L'appaltatore si intende, in particolare, obbligato all'osservanza:
 - delle leggi e dei regolamenti relativi all'assicurazione dei propri dipendenti presso l'INPS e l'INAIL e di tutte le disposizioni regolanti le assunzioni;
 - di tutte le leggi e le norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro;
 - della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e degli adempimenti conseguenti.