



COMUNE DI SAN LORENZO ISONTINO
Provincia di Gorizia

**GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE E COORDINAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.
PERIODO 10/09/2018 – 30/06/2020
CIG 7561804610**

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

San Lorenzo Isontino 12/07/2018

INDICAZIONI GENERALI

ARTICOLO 1

OGGETTO E FINALITA' DELL' APPALTO

L'appalto ha per oggetto tutte le fasi del servizio di refezione scolastica, tutti i servizi ausiliari necessari per il buon funzionamento della mensa stessa ed in particolare l'approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti caldi e degli spuntini di metà mattina, il riassetto e l'accurata pulizia dei locali, arredi ed attrezzature della cucina, dei refettori scolastici e dei locali di servizio, il lavaggio delle stoviglie, tovaglie ed attrezzature, oltre all'attività di assistenza degli alunni iscritti al "tempo prolungato" per la durata del pranzo

Destinatari dell'appalto sono:

- a) alunni e docenti in servizio durante la refezione presso la scuola dell'infanzia
- b) alunni della scuola primaria iscritti al tempo prolungato

Si precisa che il "tempo prolungato" è un servizio attivato dall'Amministrazione Comunale di concerto con l'Istituto Comprensivo e consiste nella possibilità, per gli utenti che ne fanno richiesta, di pranzare presso il refettorio della scuola primaria (orario pranzo 13.30 – 14.00) e di restare nei locali della Scuola fino alle 17.00.

Viene inoltre affidato il servizio di gestione delle presenze e delle richieste di pagamento delle corrispondenti tariffe da inviare alle famiglie degli utenti.

Costituiscono oggetto dell'appalto, nello specifico:

- 1 - rilevazione quotidiana delle presenze al fine della prenotazione dei pasti, degli spuntini e delle merende;
- 2 - la gestione della fornitura delle derrate alimentari e la loro conservazione;
- 3 - preparazione degli spuntini mattutini e delle merende pomeridiane laddove previsto;
- 4 - distribuzione degli spuntini mattutini e delle merende pomeridiane laddove previsto;
- 5 - la produzione e la preparazione dei pasti che avverrà nel centro cottura presso la scuola dell'infanzia in conformità all'allegato menù;
6. -Il servizio di distribuzione all'utenza dei pasti e degli spuntini di metà mattina nel refettorio della Scuola dell'Infanzia con distribuzione ai tavoli;
7. - Il trasporto dei pasti confezionati con idonei automezzi in multiporzione per gli utenti del tempo prolungato della Scuola Primaria mediante contenitori termici e veicoli di trasporto conformi alle vigenti normative al refettorio della Scuola Primaria;
Il servizio di distribuzione all'utenza dei pasti con somministrazione delle porzioni ai tavoli mediante utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;
L'assistenza e l'intrattenimento degli utenti della Scuola Primaria durante la consumazione del pasto,
8. - Il servizio comprende anche la fornitura di alimenti speciali e loro conservazione, produzione e preparazione pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari stati patologici e per motivi etico-religiosi. Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.
- 9 - l'allestimento e l'apparecchiatura dei tavoli nei locali adibiti a mensa;
- 10 - sbarazzo, riordino, pulizia e sanificazione delle attrezzature e arredi dei locali mensa;
- 11 - pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla cucina;
- 12 - pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali del centro cottura ivi compreso i contenitori utilizzati per il servizio a domicilio (tempo lungo scuola primaria), pulizia dell'area esterna di pertinenza del centro cottura;
- 13 - lavaggio e stoccaggio delle stoviglie e vasellame utilizzato nei locali mensa;
- 14 - pulizia e sanificazione e manutenzione degli automezzi riservati al trasporto dei pasti;

- 15 - pulizia biancheria;
- 16 - pulizia straordinaria da effettuare ad inizio e fine dell'anno scolastico dei locali adibiti a cucina, magazzino, refettori, servizi igienici e spogliatoi (pareti, arredi, pavimenti, vetrate, porte, sanitari, termosifoni, ecc.)
- 17 - gestione rifiuti e avanzi nel rispetto delle regole e norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;
- 18 - fornitura di detersivi e prodotti di pulizia a norma di legge, e dei sacchi per lo smaltimento dei rifiuti;
- 19 - servizio di monitoraggio di insetti, roditori e striscianti dei locali adibiti a centro cottura e refettori;
- 20 - fornitura e reintegro, per tutta la durata dell'appalto, di tutte le stoviglie, utensili, ed in generale tutto ciò che è necessario ad assicurare il regolare funzionamento del servizio, ivi compresa la fornitura di tovaglioli di carta, tovagliette, posate, brocche per il servizio in tavola, con **l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale** e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro infrangibili, e/o **materiali compostabili biodegradabili**), posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.
- 21 - manutenzione ordinaria dei locali del centro cottura e delle relative attrezzature;
- 22 - l'assistenza e la consulenza in materia dietetica per la redazione e la gestione dei menù speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi;
- 23 - attuazione di quanto previsto dal Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193: "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", riportato nel dettaglio al successivo art. 78.
- 24 - collaborazione con l'amministrazione comunale e la scuola per la realizzazione di progetti in materia di educazione alimentare (come da offerta tecnico – qualitativa);
- 25- partecipazione, su richiesta dell'amministrazione comunale o delle autorità scolastiche, agli incontri del comitato mensa, agli incontri di presentazione del servizio all'utenza ed ad altri incontri che si rendessero necessari in corso di svolgimento del servizio.
- 26 - la contabilizzazione mensile dei pasti consumati, la quantificazione della tariffa dovuta per ciascun utente, l'invio mensile di apposita comunicazione alle famiglie degli utenti per il pagamento di quanto dovuto, nonché invio agli uffici del Comune del riepilogo mensile;
- 27 - ogni altro servizio necessario per il buon funzionamento del servizio e per il gradimento della qualità del servizio stesso da parte dell'utenza, anche se non esplicitato nel presente capitolato.

Il Comune di San Lorenzo Isontino mette a disposizione il centro di cottura con le attrezzature e gli impianti di cui all'ALLEGATO "B" – "**elenco attrezzature**" e tutte le energie necessarie al funzionamento della cucina (gas, luce, acqua, combustibile, forza motrice) compreso il riscaldamento, in quanto i consumi della cucina non sono frazionabili da quelli dell'intero edificio in cui è allocata.

Avvertenze:

Al fine di sopperire ad eventuali Circostanze che possano determinare L'indisponibilità straordinaria del centro cottura sito in via N. Tommaseo 25 a San Lorenzo Isontino, con conseguente disagio agli utenti, la ditta che risulterà aggiudicataria, dovrà avvalersi, in caso di necessità, di un centro cottura idoneo a garantire la regolarità e continuità del servizio.

Ogni altro incombente di ordinaria gestione, anche se non altrimenti esplicitato, deve intendersi a carico dell'aggiudicatario.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale d'appalto i seguenti allegati:

- Allegato A "**CARATTERISTICHE TECNICHE DEI GENERI ALIMENTARI**";
- Allegato B "**Elenco attrezzature**";

- Allegato C “Documento unico valutazione rischi interferenza (DUVRI)”.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale d'appalto anche se non allegati:

- Allegato n. 1 “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento 29 aprile 2010 intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131 G.U. n. 134 del 11.06.2010)”;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (approvato con DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011);
- Allegato n. 2 “Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica (approvate con delibera n. 2188 del 13.12.2012)”;

ARTICOLO 2

STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi 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.

ARTICOLO 3 DURATA DEL CONTRATTO

La durata del presente contratto è fissata in anni 2 (due) a decorrere dal 10/09/2018 – 30/06/2020 . Entro il mese di marzo è prevista una verifica sulla gestione del servizio nel suo complesso ed in particolare sulla rispondenza dello stesso alle condizioni stabilite nel presente capitolato. Qualora emergesse una valutazione negativa sull'operato dell'appaltatore, il Comune si riserva, a suo insindacabile giudizio, di risolvere anticipatamente il contratto, senza che ciò possa dare adito a diritti, pretese di sorte da parte dell'appaltatore stesso. L'eventuale volontà di non proseguire nel rapporto in atto dovrà essere comunicata al gestore mediante raccomandata con ricevuta di ritorno da spedire entro la fine di maggio e avrà decorrenza dal 1 ottobre dello stesso anno.

E' ammessa la proroga del contratto di altri due anni su valutazione positiva dell'esecuzione del servizio che deve essere espressa su volontà dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 4 AMMONTARE DEL CONTRATTO

Il valore del contratto è stimato in un importo complessivo massimo per il biennio di **99.596,00 (+IVA di legge), di cui € 2.328,80** per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore.

ARTICOLO 5

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Il metodo di valutazione delle offerte è il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lettera a) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50. I criteri di selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sono i seguenti : qualità 70 punti: prezzo 30 punti:

Criteri valutazione qualitativa:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI VALUTAZIONE	Punteggio
La gestione degli acquisti delle materie prime	La gestione delle forniture e degli acquisti delle materie prime, con definizione, tra l'altro, dei calendari di approvvigionamento, delle modalità di selezione dei fornitori e di controllo delle forniture e della disponibilità di generi alimentari biologici. E' prevista l'attribuzione di un punteggio per tutti gli alimenti forniti di tipo biologico rispetto all'elenco allegato al capitolato.	Max punti 45
Certificazione sistema di qualità	Certificazione ISO 9000 e ISO 14001	Max punti 3
Piano delle emergenze	Verranno valutate le strategie da attuarsi in caso di guasto del centro cottura interno. Il punteggio verrà attribuito in base al tempo necessario per la consegna dei pasti presso il centro di cottura comunale.	Max punti 6
Innovazione	Introduzione di attrezzature e accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio e tendenti a ridurre l'impatto ambientale. Ad	Max punti 3

	esempio dotare la cucina del centro cottura di alcune apparecchiature non presenti e che permettano tale scopo	
Elenco dei fornitori di materie prime a "km zero"	Verranno valutate le proposte di forniture di prodotti a "km zero" di cui alla legge regionale 21/2002 - "Agricoltura Ambiente Qualità (A.Qu.A.)	Max punti 8
Migliorie	Verranno valutate le modalità di miglioramento del servizio con la disponibilità di un dietologo incaricato ad effettuare in loco visite periodiche ed incontri con gli utenti ed i genitori.	Max punti 5

ARTICOLO 6 STRUTTURE E TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. I locali interessati dall'appalto sono:

- Centro cottura e locali annessi– presso Scuola dell'Infanzia – Via N. Tommaseo 25 – San Lorenzo Isontino;
- Refettorio della Scuola dell'Infanzia – Via N. Tommaseo 25 – San Lorenzo Isontino;
- Refettorio della Scuola Primaria – Via G. D'Annunzio 11 – San Lorenzo Isontino;

L'utenza è composta da:

- Allievi (fascia di età 3 – 6 anni) della scuola d'infanzia;
- Allievi (fascia di età 6 – 11 anni) della scuola primaria;
- eventuali docenti e personale collaboratore scolastico avente diritto al pasto in servizio presso le Scuole suindicate;
- allievi e docenti di altre Scuole in occasione di interscambi scolastici;
- altre tipologie di utenti occasionali, previa comunicazione da parte dell'Amministrazione appaltante.

ARTICOLO 7 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il numero dei pasti da fornire è determinato presuntivamente, su base annua, con riferimento al numero degli alunni iscritti al corrente anno scolastico e quantificato in n. **10.736 pasti**.

La suddetta stima dei pasti è puramente indicativa e nulla potrà vantare la ditta aggiudicataria nel caso in cui si dovesse verificare una riduzione/aumento fino al 20% del numero degli stessi e pertanto il prezzo unitario offerto rimarrà invariato.

Il numero dei pasti giornaliero sarà quantificato sulla base di un modulo di rilevazione giornaliero fatto dal personale impiegato presso il centro cottura comunale di San Lorenzo Isontino e trasmesso agli uffici contabilità della ditta entro il giorno 5 del mese successivo a quello di riferimento o secondo le modalità che verranno concordate con l'impresa.

ARTICOLO 8 SEDI E ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti dovrà essere garantita, distintamente per ciascuna tipologia di utenza, secondo la seguente frequenza temporale:

LOCALIZZAZIONE	GIORNATE DI REFEZIONE	CALENDARIO
scuola dell'infanzia di San Lorenzo Isontino	Dal lunedì al venerdì (5 gg. a settimana)	Calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole
scuola primaria di San Lorenzo Isontino (tempo prolungato)	Dal lunedì al venerdì (5 gg. a settimana)	Calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole

Specificatamente la Ditta dovrà provvedere ai servizi più sotto elencati e descritti:

PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA:

preparazione, cottura e confezionamento degli spuntini di metà mattina e dei pasti presso la cucina appositamente attrezzata della Scuola dell'Infanzia – Via N. Tommaseo 25 – alla somministrazione e distribuzione degli stessi agli utenti della Scuola dell'Infanzia presso il refettorio della stessa scuola

TEMPO PROLUNGATO PER LA SCUOLA PRIMARIA

preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso la cucina appositamente attrezzata della Scuola dell'Infanzia – Via N. Tommaseo 25 – al trasporto delle pietanze confezionate in multiporzione presso il

refettorio della scuola in Via G. D'Annunzio 11, alla somministrazione e distribuzione delle stesche agli utenti, alla sorveglianza e all'intrattenimento degli alunni durante la consumazione del pasto.

Per quanto riguarda gli orari di cui sopra sono fatte salve eventuali variazioni derivanti da esigenze scolastiche, che verranno comunicate all'inizio di anno scolastico; gli orari potranno essere differiti o anticipati, a discrezione del Comune, in relazione ad esigenze organizzative e funzionali.

Nessun ritardo è ammesso nella consegna.

Gli orari di distribuzione e di consumazione dei pasti e degli spuntini di metà mattina verranno definiti dall'Amministrazione Committente, su indicazione degli organi scolastici, in funzione dell'articolazione degli orari di lezione e dell'attività didattica in ciascuna scuola. In ogni caso il tempo di consumo del pranzo non deve essere inferiore a 30 minuti e tra eventuali diversi turni deve intercorrere anche un tempo sufficiente per la pulizia dei locali e per l'aerazione.

ARTICOLO 9

CONSEGNA E CONSERVAZIONE DEGLI IMPIANTI COMUNALI

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'amministrazione cederà in uso gratuito e consegnerà all'impresa appaltatrice i locali del centro cottura comunale di Via N. Tommaseo 25 facenti parte della scuola dell'infanzia.

I locali interessati dall'appalto sono:

Centro cottura e locali annessi – presso Scuola dell'Infanzia – Via N. Tommaseo 25 – San Lorenzo Isontino;

Refettorio della Scuola dell'Infanzia – Via N. Tommaseo 25 – San Lorenzo Isontino;

Refettorio della Scuola Primaria – Via G. D'Annunzio 11 – San Lorenzo Isontino;

Il Comune metterà a disposizione dell'appaltatore, nei locali mensa e nel centro di cottura dati in uso, le attrezzature esistenti di sua proprietà, come risulta dall'allegato B "elenco attrezzature"

La consegna degli impianti, delle attrezzature e dei locali comunali sarà effettuata con verbale da redigersi a cura delle parti.

La ditta aggiudicataria è responsabile del buon uso e della buona conservazione degli impianti e attrezzature di cucina impegnandosi alla restituzione a fine gestione nello stesso stato in cui li ha avuti in consegna salvo il normale deperimento d'uso. Al termine della gestione verrà redatto verbale di riconsegna. Ogni spesa di ripristino per avaria provocata da incuria agli impianti ed all'immobile ad opera della gestione sarà addebitata totalmente al gestore.

L'appaltatore per sé ed aventi causa a qualsiasi titolo si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati per qualsiasi ragione, pena la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 10

MANUTENZIONI

Saranno a carico dell'appaltatore tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali del centro di cottura e mensa e manutenzione ordinaria e straordinaria delle relative attrezzature.

La stazione appaltante si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Qualora il gestore non provveda puntualmente alla manutenzione degli impianti nel corso dell'esecuzione, il Comune si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando al gestore la spesa sostenuta, con rivalsa sulla cauzione definitiva, fatta salva l'applicazione delle penali o la risoluzione del contratto.

In caso di necessità di interventi straordinari ai locali la ditta dovrà segnalare al Comune il problema. Restano a carico dell'Ente gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti di proprietà comunale.

ARTICOLO 11

ORDINATIVI DEI PASTI VEICOLATI

I pasti prodotti dovranno essere forniti dall'impresa aggiudicataria in base al numero delle presenze rilevate giornalmente.

ARTICOLO 12

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di indizione di sciopero, la ditta dovrà essere preavvisata dall'ufficio comunale competente sulla base della comunicazione ricevuta dalle istituzioni scolastiche con preavviso di n. 2 giorni.

L'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà verificata il giorno stesso al momento della raccolta delle presenze. In caso di comunicazione di sciopero la ditta è autorizzata alla preparazione di un menù di emergenza.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 5 giorni impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative quali un pasto preconfezionato.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa aggiudicataria, come del comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ARTICOLO 13

CAUZIONE DEFINITIVA

L'impresa aggiudicataria deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione, IVA esclusa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'impresa aggiudicataria, ivi Compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa aggiudicataria.

La cauzione definitiva può essere costituita anche mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazione di primaria importanza regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni in base alla normativa vigente.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. all'art. 1957, comma 2 del Codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.

Resta salvo per il comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ARTICOLO 14

SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CREDITO

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di subcedere o subappaltare il servizio, se non nei termini di legge.

I concorrenti dovranno, in sede di offerta, dichiarare i servizi che intendono subappaltare o concedere in cottimo ai sensi dell'art. 105 del Codice degli appalti.

L'appaltatore non potrà procedere alla cessione del credito e costituzione di qualsiasi procura senza la preventiva autorizzazione del Comune..

ARTICOLO 15

SOSTITUZIONI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, gli uffici preposti del Comune procederanno mediante trattativa privata con le imprese idonee all'aggiudicazione applicando, per quanto compatibili, i criteri di cui al bando di gara.

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

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ARTICOLO 16

ASSICURAZIONI

La ditta appaltatrice è responsabile dei danni di qualsiasi natura che dovessero occorrere agli utenti del servizio, al personale impiegato, a terzi, a cose di terzi ovvero ai beni immobili e mobili del Comune di San Lorenzo Isontino, nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a dolo o colpa dei propri operatori o

derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni, ivi compresi quelli derivanti agli utenti ed a terzi dall'eventuale intossicazione alimentare dovuta a forniture o preparazioni alimentari inadeguate. La ditta appaltatrice, pertanto, dovrà procedere alla stipula di adeguata copertura assicurativa della "responsabilità civile terzi" con primaria compagnia di assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") con le seguenti caratteristiche minime:

Polizza della "responsabilità civile terzi": il massimale non dovrà essere inferiore ad €. 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per danni a terzi nell'espletamento del servizio di fornitura derrate alimentari e gestione complementare del servizio di refezione scolastica, così come previsto nella gara di cui trattasi, compresa la refezione e ad €. 1.500.000,00 (euro unmilioneecinqüecentomila/00) per danni a dipendenti e collaboratori a vario titolo.

ARTICOLO 17 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

ARTICOLO 18 PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione committente le

generalità del personale utilizzato per l'esecuzione dei servizi, dando inoltre assicurazione scritta in ordine all'idoneità professionale e sanitaria dello stesso agli effetti di quanto previsto dal presente articolo.

Per l'adempimento delle prestazioni contemplate nel presente contratto la ditta appaltatrice deve:

- nominare personale in possesso di requisiti specifici (esperienza nel settore, titolo di studio e attestato di formazione per responsabile – Capo XII Allegato II, Reg. Ce 852/04) idonei a ricoprire il ruolo di responsabile dell'attività alimentare (OSA) in oggetto;
- impiegare personale capace ed idoneo, dotato di professionalità e di sensibilità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio. Inoltre il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione per addetti al settore alimentare (L.R. 21 del 18 agosto 2005 – ex libretto sanitario) ed essere adeguatamente formato sull'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi dell'HACCP correlati allo specifico settore alimentare e alle mansioni svolte dall'operatore stesso.

Tutte le disposizioni di seguito indicate devono essere scrupolosamente osservate dall'impresa aggiudicataria e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi l'impresa aggiudicataria si rende comunque garante nei confronti del Comune.

Il personale dovrà:

- tenere un comportamento all'interno dei locali scolastici improntato alla massima correttezza, educazione, collaborazione e professionalità tale da non recare disturbo;
- consegnare immediatamente alle autorità scolastiche, qualora ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali scolastici;
- segnalare subito agli organi competenti e al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prendere ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La ditta si impegna inoltre ad assolvere agli adempimenti previsti dal D.L. 04/03/2014, n. 39 in attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.

ARTICOLO 19

REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito, le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

ARTICOLO 20 DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno biennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

ARTICOLO 21 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- alimentazione, dietetica, nozioni di corretta alimentazione,
- autocontrollo nella ristorazione collettiva,
- igiene e microbiologia degli alimenti,
- conservazione degli alimenti,
- salute e sicurezza sul lavoro,
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo,
- pulizia, sanificazione, disinfezione,
- comunicazione con l'utenza,
- dietetica particolare.

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

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

ARTICOLO 22 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

ARTICOLO 23 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Azienda sanitaria può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ARTICOLO 24 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'Impresa Aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente. L'impresa aggiudicataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ARTICOLO 25

APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'impresa aggiudicataria deve attuare, nei confronti dei propri lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'impresa aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L., per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'impresa aggiudicataria, così come quelli per il personale comunale restano a carico del Comune.

L'impresa aggiudicataria si impegna, salvo condizioni più favorevoli previste dal CCNL di categoria che verrà applicato, ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano addetti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

ARTICOLO 26

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria l'assolvimento di tutte le procedure, adempimenti e spese necessari per il rilascio o rinnovo dell'ex autorizzazione sanitaria prevista dalle normative vigenti per i locali interessati dai servizi di cui al presente capitolato per l'esercizio dell'attività di preparazione, somministrazione di alimenti e bevande, con intestazione della stessa all'impresa aggiudicataria.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 27

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI MODALITÀ DELLA FORNITURA DEI GENERI ALIMENTARI

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice, devono essere:

- di prima qualità sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;

- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, comunitaria, nazionale e locale, con particolare riferimento alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento 29 aprile 2010 intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131 G.U. n. 134 del 11.06.2010) ed alle Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica (approvate con delibera n. 2188 del 13.12.2012) (allegato n. 2), nonché alle

direttive comunitarie n. 852/2004 oltre ad ogni eventuale successiva modifica e di integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;

- conformi specificatamente alla normativa vigente in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e corretta conservazione delle sostanze alimentari.

Agli acquisti dei generi alimentari occorrenti per la preparazione di ogni tipologia di pasto da somministrare e di quanto altro necessario, provvederà direttamente la Ditta stessa, a sua cura e spese, assumendosi per il pagamento ogni responsabilità verso i fornitori e verso l'Amministrazione comunale.

La cadenza degli approvvigionamenti dei generi alimentari dovrà essere compatibile con le attrezzature disponibili in loco, per assicurare la corretta conservazione degli stessi.

I prodotti freschi necessari alla preparazione delle pietanze inserite nei menù dovranno rispondere a caratteristiche di varietà, qualità nutrizionale e concreta alternanza garantita su base stagionale, mensile e settimanale.

La Ditta dovrà fornire:

- **prodotti biologici orticoli e frutticoli:** prodotti alimentari ottenuti, preparati e distribuiti secondo le disposizioni contenute nel regolamento n. 834/2007 e successive modificazioni.
E' consentito l'utilizzo di prodotti equivalenti provenienti dalla filiera agro-alimentare regionale (chilometro zero o filiera corta), secondo quanto disposto dalla legge regionale FVG n. 4/2010,
- **prodotti lattiero – caseari D.O.P.** (denominazione d'origine protetta) e **I.G.P.** (indicazione geografica protetta), ottenuti, preparati e distribuiti secondo le disposizioni previste dal Regolamento CE 510/06; l'origine di tali prodotti dovrà essere giustificata dalle etichette poste sulle confezioni e da apposita dichiarazione prodotta dal fornitore e depositata presso il Servizio comunale competente.
E' consentito l'utilizzo di prodotti equivalenti provenienti dalla filiera agro-alimentare regionale (chilometro zero o filiera corta), secondo quanto disposto dalla legge regionale FVG n. 4/2010,
- **prodotti agricoli regionali:** per favorire la sostenibilità ambientale riducendo le emissioni inquinanti dovute al trasporto dei prodotti, per sostenere la conoscenza delle tradizioni alimentari locali, è previsto l'utilizzo di prodotti provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione FVG, anche a marchio di qualità A.Qu.a. (Agricoltura, Ambiente, Qualità), secondo le disposizioni normative regionali di cui alla L.R. 21/02, istitutiva del marchio.

ARTICOLO 28

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alla normativa vigente.

ARTICOLO 29

GARANZIE DI QUALITÀ

Il gestore deve inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivi dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati. Il gestore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia di autocontrollo e di igiene degli alimenti e alle Tabelle Merceologiche.

ARTICOLO 30

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi debbono essere adeguatamente protetti onde evitare il diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichetta originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in maniera separata all'interno del frigo. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C. Tutti gli alimenti deperibili non dovranno soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo strettamente necessario per la loro manipolazione e preparazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con materiale conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di materiale idoneo per alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ARTICOLO 31

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'Impresa appaltatrice deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune. Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

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

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ARTICOLO 32

RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 35 del presente capitolato.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

ARTICOLO 33

MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ARTICOLO 34

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

ARTICOLO 35

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E PREPARAZIONE

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

- tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il centro cottura, deve essere macinata in giornata oppure prodotta e consegnata in confezioni sottovuoto ed integre nella stessa giornata in cui è prevista la lavorazione
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; non dovrà essere lasciata a bagno oltre il tempo necessario al risciacquo, La conservazione della verdura pulita pronta per la cottura e la distribuzione dovrà avvenire in recipienti chiusi alla temperatura di +4°/+8°.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- la carne dovrà essere perfettamente mondata da parti adipose, connettivali e tendinee;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

In deroga a quanto sopra si potrà prevedere l'esecuzione di alcune operazioni il giorno precedente, con le seguenti modalità ed esclusivamente nei seguenti casi:

- la cottura della carne, che dovrà essere affettata per la distribuzione, con successivo abbattimento della temperatura al di sotto dei 10° in un tempo inferiore alle due ore;
- la preparazione delle fettine di carne cruda destinate alla cottura del giorno successivo, a condizione che la temperatura della carne non superi mai i 7°;
- la preparazione dello spezzatino destinato alla cottura del giorno successivo, a condizione che la temperatura della carne non superi mai i 7°;
- il lavaggio delle verdure da consumarsi cotte e/o per la preparazione del minestrone, nel caso vengano utilizzate verdure fresche;

Tutti gli alimenti cotti da servire freddi dovranno essere raffreddati, dopo la cottura, per raggiungere la temperatura inferiore a 10° al cuore dell'alimento, in meno di due ore.

La frutta deve essere somministrata sempre a completa maturazione, ed in pezzi interi; Il pane e la frutta dovranno essere riposti in cestini, e non essere mai a contatto diretto con la superficie dei tavoli.

Le diete personalizzate speciali e di transizione (diete in bianco) dovranno essere fornite in contenitori termici in monoporzione nominativa.

ARTICOLO 36 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati preferibilmente pentolami in acciaio inox o vetro pirex. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ARTICOLO 37 MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il gestore deve osservare le modalità di preparazione e cottura previste dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento 29 aprile 2010 intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131 G.U. n. 134 del 11.06.2010) e dalle Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica (approvate con delibera n. 2188 del 13.12.2012).

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

ARTICOLO 38

MENU'

La ditta dovrà provvedere alla realizzazione dei menù, secondo le indicazioni previste dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento 29 aprile 2010 intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131 G.U. n. 134 del 11.06.2010) e dalle Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica (approvate con delibera n. 2188 del 13.12.2012), ove sono riportate le proposte di menù base.

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato "A", ove sono riportate le proposte di menù. I menù e le relative grammature potranno essere rideterminate stagionalmente ed incorso d'opera dal Committente, anche su richiesta degli organismi competenti (ASL, ecc.), fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù sono articolati in menù invernale (indicativamente 01/10-30/04) e estivo (indicativamente 01/05-30/09); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Detti menù sono differenziati in base alla tipologia dell'utenza.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Il gestore non potrà apportare nessuna variazione senza preventivo assenso scritto del Comune.

ARTICOLO 39

STRUTTURA DEI MENU'

Spuntino di metà mattina per i bambini utenti della scuola dell'infanzia.

Pranzo: per i bambini utenti della scuola dell'infanzia, della scuola primaria (tempo prolungato), per gli adulti docenti ed eventuali non docenti aventi diritto al consumo,

Il pasto per gli utenti della Scuola dell'Infanzia e' composto da:

- a) spuntino di metà mattina, secondo gli orari in uso;
- b) pranzo, composto da un primo piatto, un secondo piatto, il contorno, pane e frutta.

Il pasto per gli adulti docenti ed eventuali non docenti aventi diritto al consumo e' composto da: un primo piatto, un secondo piatto (un piatto unico in alternativa) un contorno, pane e frutta

Il pasto per gli utenti della Scuola Primaria, e' composto da un primo piatto, un secondo piatto, il contorno, pane e frutta.

In abbinamento ai pasti verra' offerta acqua naturale.

I pasti verranno predisposti nel rispetto dei menù e delle grammature previsti dal Dipartimento di prevenzione – Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 2 Bassa Friulana-Isontina, allegati al presente capitolato e del quale costituiscono parte integrante e sostanziale (Allegato A) e delle Linee Guida della Regione FVG – Ristorazione scolastica (reperibile al link http://www.federsanita.it/public/libroRISTORAZIONEScolastica_int5.pdf).

Il citato menù potrà essere modificato qualora si verificano molti scarti e non gradimenti, previa vidimazione da parte del competente Ufficio dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria.

Si richiama inoltre l'attenzione sul rispetto delle grammature indicate per ogni singola fascia d'età: i "bis" sono sempre da evitare al fine di garantire il consumo di tutte le pietanze.

L'impresa dovrà altresì garantire l'utilizzo di almeno il **70% del totale della fornitura di prodotti derivanti da coltivazioni e/o trasformazioni biologiche certificate** ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 e ss.mm.ii. e del regolamento (CE) n. 1804/1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350/1999.

I prodotti forniti dovranno inoltre provenire almeno per il **40% da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica economica nella regione Friuli Venezia Giulia.**

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire le diete speciali per soggetti affetti da allergia/intolleranza alimentare o patologia e le alimentazioni per motivi religiosi. La richiesta di preparazione di una dieta speciale deve essere certificata dal medico. In caso di richieste di menù diverso per motivi religiosi, è sufficiente l'autocertificazione del genitore.

Le preparazioni sostitutive, previste dalla dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile simili a quelle previste dal menù giornaliero, rispettando il criterio di varietà, appetibilità e sicurezza. Le diete speciali potranno richiedere alimenti e grammature diverse.

In occasione di ricorrenze e festività (es. Natale, Pasqua, Carnevale) ed in occasione delle giornate in cui presso la Scuola dell'infanzia si svolgono le tradizionali feste di conclusione dell'anno scolastico con incontro dei genitori ed insegnanti, l'impresa dovrà predisporre (su richiesta del personale docente e senza alcun sovrapprezzo a carico dell'Amministrazione Comunale) menù specifici ed appropriati per la ricorrenza in questione.

Dovrà inoltre essere fornito un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso il centro cottura, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione.

Il pasto-scorta verrà pagato esclusivamente in caso di consumo non imputabile all'impresa aggiudicataria e in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.

L'appaltatore è obbligato a fornire senza alcun onere aggiuntivo e su richiesta del Comune, pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di eventuali uscite o gite scolastiche.

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

Cestino freddo:

- un panino con formaggio
- un panino con prosciutto cotto
- acqua minerale 500 ml.
- un frutto

In occasione delle gite sarà compito della ditta aggiudicataria fornire idonei contenitori per il trasporto dei pasti freddi/cestini da viaggio al fine di assicurare il rispetto delle temperature.

ARTICOLO 40 VARIAZIONI DEI MENU'

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli uffici preposti dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'impresa aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, la ditta è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione.

ARTICOLO 41 TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni, previa concorde intesa tra Committente, in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa Aggiudicataria.

ARTICOLO 42

QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica (approvate con delibera n. 2188 del 13.12.2012). Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento (per ciascun alimento va indicato il peso a crudo e al netto degli scarti).

ARTICOLO 43 DIETE SPECIALI

La ditta deve essere in grado di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente, e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze degli utenti. La dieta speciale seguirà, ove sia possibile reperire sul mercato analoghe derrate sostitutive (es. pasta senza glutine per celiaci, pesce dorato al forno con pane privo di glutine, ecc.). Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti della refezione scolastica) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine);
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

La necessità della dieta speciale deve essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio comunale competente, che provvederà ad informare la Ditta (si declina ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente al personale delle Scuole o della Ditta).

La Ditta deve inoltre garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose e/o etico culturali. Agli utenti che faranno richiesta in tal senso, sono applicabili il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza in generale, con le sostituzioni indicate nei casi specifici dagli interessati ed approvate dall'Amministrazione comunale.

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

ARTICOLO 44 DIETE DI TRANSIZIONE (DIETE IN BIANCO)

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di carne ai ferri o parmigiano o prosciutto crudo o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

ARTICOLO 45 INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENU' SPERIMENTALI

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Impresa Aggiudicataria, sentita la A.S.L., ingredienti e relative grammature.

ARTICOLO 46 DIVIETO DI UTILIZZO DI PRODOTTI TRANSGENICI

È tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati. In riferimento ai regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione contiene OGM.

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 47 CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte per legge.

I pasti multi porzioni dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici (acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per i secondi piatti e per le verdure). Detti contenitori dovranno essere inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione per assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ARTICOLO 48 MEZZI DI VEICOLAZIONE DEI PASTI

I mezzi di trasporto devono avere capienza e portata idonea per il trasporto di cibi cotti e alimenti o essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980. I mezzi di trasporto devono essere periodicamente sottoposti a revisione e manutenzione per garantirne la perfetta efficienza.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/1980.

ARTICOLO 49 SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

ARTICOLO 50 TABELLA PESI A COTTO

L'I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù e per tipo di utenza (scuola infanzia, scuola primaria).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 51 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione sarà edotto sul rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli, bracciali, ori e bigiotteria in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche con l'acqua, piatti e vassoi (quest'ultimi se utilizzati);
5. all'arrivo dei contenitori termici (per la distribuzione presso la Scuola primaria), controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere prima alla distribuzione dei pasti e solo dopo gli alunni potranno prendere posto a tavola;

7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 10. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 12. per la distribuzione presso la Scuola Primaria: aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 14. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 15. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o alla fine della consumazione del primo piatto.
- Per la scuola dell'infanzia è richiesto il taglio e lo sminuzzamento dei cibi, la sbucciatura e lo sminuzzamento della frutta, il riempimento dei bicchieri d'acqua per i più piccoli.

ARTICOLO 52 INFORMAZIONI AI COMMENSALI

La ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti ed all'ingresso delle scuole, il menù del giorno e settimanale.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ARTICOLO 53 REGOLAMENTI

L'appaltatore è obbligato ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione quotidiane e periodiche del centro cottura, delle attrezzature, arredi, utensili e dotazioni, dell'area esterna di pertinenza del centro cottura che deve mantenere sgombra da rifiuti e materiali di qualunque genere, dei locali mensa, compreso l'acquisto di tutti i prodotti detergenti e sanificanti e dei materiale e attrezzature di pulizia.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno:

- rispondere alle normative vigenti;
- essere provvisti di depliant illustrativo, scheda tecnica informativa e scheda tecnica di sicurezza;
- essere utilizzati attendendosi scrupolosamente alle schede tecniche emesse dal fornitore al fine di evitare danni alle persone e alle cose e in modo da scongiurare la contaminazione degli alimenti attraverso le superfici trattate;
- essere sicuri per il personale;
- essere conservati nelle loro confezioni originali con relativa etichetta allo scopo di una chiara identificazione;
- essere efficaci verso tutti i microrganismi presentando però un tempo di contatto sufficientemente breve;
- rimanere stabili durante lo stoccaggio;
- essere biodegradabili;
- essere di facile allontanamento in modo da non residuare sui materiali;
- essere utilizzabili a basse concentrazioni;
- essere atossici;
- essere conservati in locali appositi o armadi chiusi.

Le schede tecniche di ogni prodotto utilizzato dovranno essere conservate presso i rispettivi plessi.

Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

L'impresa aggiudicataria deve predisporre un piano di pulizia e sanificazione presso il centro cottura e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Sono a carico della ditta gli oneri di eventuali interventi di derattizzazione o di disinfestazione da insetti o altri animali che dovessero rendersi necessari nei locali del centro cottura e dei refettori (scuola infanzia e scuola primaria).

ARTICOLO 54
MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

Tutti i detersivi conformi alle disposizioni vigenti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ARTICOLO 55
DIVIETI

E' vietato detenere detersivi, scope, strofinacci o altri prodotti di pulizia nei locali adibiti a stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione durante le relative attività lavorative.

ARTICOLO 56
PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

ARTICOLO 57
LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

ARTICOLO 58
RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro cottura o dal luogo di ristorazione, nell'ambito dei cortili di pertinenza. Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

ARTICOLO 59
SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici, annessi alla cucina del centro cottura, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ARTICOLO 60
DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia. L'I.A. deve, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui al D.Lgs. 81/2008.

ARTICOLO 61 REFERENTI ALLA SICUREZZA

L'impresa aggiudicataria deve Comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ARTICOLO 62 IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

La ditta deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto. L'impresa aggiudicataria deve osservare e far osservare al suo personale, a quello comunale o da eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

ARTICOLO 63 NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

La ditta risultata aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/1956.

ARTICOLO 64 IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della ditta deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della committenza.

ARTICOLO 65 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ARTICOLO 66 PIANO DI EVACUAZIONE

L'I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare in fase di offerta.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente..

ARTICOLO 67 NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

ARTICOLO 68 PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti di acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ARTICOLO 69 PIANO DI AUTOCONTROLLO

In osservanza alla normativa in materia di responsabilità dell'impresa alimentare la ditta appaltatrice deve:

- effettuare la variazione della registrazione dell'impresa alimentare presso l'Azienda Sanitaria di competenza al momento dell'avvio dell'attività ai sensi del Reg. CE 852/04;
 - identificare il responsabile dell'impresa alimentare OSA nella figura del titolare o di un suo delegato competente formalmente delegato e con potere di spesa/investimento;
 - esibire idonea documentazione relativa alla formazione obbligatoria del responsabile (attestato, comunicazione all'ASL di competenza dello svolgimento del corso di formazione oppure titolo di studio idoneo)
 - elaborare un piano operativo che contempili:
 - sopralluogo presso le strutture;
 - analisi delle procedure e metodologie attualmente applicate per la realizzazione del servizio di ristorazione;
 - valutazione degli spazi, dei locali, delle attrezzature e apparecchiature utilizzate;
 - definizione del ciclo produttivo e dei relativi Punti Critici di Controllo;
 - controllo dei Punti Critici di controllo (CCP) dal punto di vista igienicosanitario e sotto il profilo della sicurezza alimentare;
 - elaborazione e stesure del Piano di autocontrollo, che contempili anche:
 - Gestione Diete Speciali;
 - Sistema di Rintracciabilità e Procedure di Allerta Alimentare (secondo il Reg 178/2002);
 - formazione rivolta al personale operativo che effettua l'attività alimentare di preparazione, manipolazione e distribuzione degli alimenti sulla corretta applicazione del Piano di Autocontrollo e sulle modalità di compilazione della modulistica di registrazione;
- verifica mensile presso la struttura per verificare la corretta applicazione delle procedure operate;
- verifica semestrale per verificare la corretta applicazione delle procedure, le modalità di compilazione della modulistica nonché il livello di apprendimento da parte del personale;
 - predisposizione di un programma di campionamento analitico, inserito nel Piano di Autocontrollo, come validazione del processo produttivo;
 - esecuzione da parte di un laboratorio incaricato dalla ditta aggiudicataria, delle analisi microbiologiche previste dal Piano di cui al punto precedente;
 - gestione delle eventuali azioni correttive conseguenti a non conformità evidenziate sull'applicazione delle procedure (rilevate in occasione dei sopralluoghi periodici o dai referti analitici);

ARTICOLO 70 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale d'appalto.

ARTICOLO 71 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'ASL territoriale;
- gli uffici comunali anche mediante operatori incaricati al controllo;

La ditta aggiudicataria provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita al centro cottura; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ARTICOLO 72 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'impresa

Il personale della ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1. Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti; modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'impresa aggiudicataria o dai tecnici incaricati dal Comune.

3. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni.

I tecnici del Comune ovvero i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ARTICOLO 73

BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A..

ARTICOLO 74

IDONEITÀ SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANISMI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza. Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso i Centri di Produzione Pasti ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

ARTICOLO 75

METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ARTICOLO 76

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, il triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;

2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondi piatti:

1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- pane: campioni sul prodotto tal quale.

PENALI

ARTICOLO 77

RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà alla ditta, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ARTICOLO 78

RESPONSABILITÀ

L'appaltatore è sempre responsabile sia verso il Comune che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti in appalto, ed è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi possano derivare al Comune o a terzi. Nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato l'appaltatore avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti vigenti o che siano emanati concernenti il servizio stesso.

ARTICOLO 79
PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E
SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Standard merceologici.

1.1 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità

2.1 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 - € .2.500,00 (duemilacinquecento euro)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3 - € .1.200,00(milleduecento euro))

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.4 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.5 - € .150,00 (centocinquanta euro)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6 - € .150,00 (centocinquanta euro)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3. Rispetto del menù

3.1 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

3.2 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.3 - € .150,00 (centocinquanta euro)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.4 - € .150,00 (centocinquanta euro)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

3.5 - € .150,00 (centocinquanta euro)

Mancato rispetto del menù previsto (colazione)

3.6 - € .150,00 (centocinquanta euro)

Mancato rispetto del menù previsto (merenda)

4. Igienico-sanitari

4.1 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici

4.2 - € 150,00 (centocinquanta euro)

Rinvenimento di parassiti

4.3 - € 500,00 (cinquecento euro)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti

4.4 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili

4.5 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Inadeguata igiene degli automezzi

4.6 - € 1.000,00(mille euro)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica

4.7 - € 1.000,00(mille euro)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana

4.8 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori)

4.9 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente

4.10 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente

4.11 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.

4.12 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

5. Tempistica

5.1 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto

5.2 - € 150,00 (centocinquanta euro)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. Personale

6.1 - € .250,00 (duecentocinquanta euro)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo "Personale" del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'applicazione delle penali sarà preceduta dalla contestazione dell'inadempienza. Se entro 10 giorni dalla data di ricevimento della notifica l'appaltatore non fornirà alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accettabili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ARTICOLO 80

PREZZO DEL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario di ogni pasto si intendono interamente compensati dal Comune gli oneri derivanti all'appaltatore per la preparazione, ivi comprese le derrate, la distribuzione e somministrazione dei pasti (prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi).

L'appaltatore non potrà erogare gratuitamente alcun pasto, ad eccezione di quelli regolarmente autorizzati dal Comune.

ARTICOLO 81

PAGAMENTI E OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese fatture elettroniche, nel rispetto della vigente normativa, relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, distinte per centro di costo (scuola infanzia, scuola primaria) suddivise per pasti alunni e pasti adulti, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, verranno liquidati separatamente in due soluzioni: 50% al termine del 1° anno di gestione e 50% al termine del periodo contrattuale.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture.

La liquidazione può essere sospesa senza oneri per il Comune in caso di mancata regolarità contributiva risultante dal DURC fino al permanere di tale irregolarità. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di

tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Gorizia della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

In ogni caso il pagamento delle prestazioni è subordinato alla verifica positiva del documento unico di regolarità contributiva. L'amministrazione comunale potrà provvedere al pagamento diretto dei corrispettivi dovuti agli istituti previdenziali.

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 82

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 80, le seguenti ipotesi:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c. gravi e o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche in seguito di diffida;
- d. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamenti nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e. gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f. degli obblighi posti dall'art.3 della Legge 163/2010 in materia di tracciabilità dei flussi;
- g. mancata osservanza del sistema di autocontrollo D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193;
- h. casi di grave tossinfezione alimentare;
- i. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- j. interruzione non motivata del servizio, sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio anche parziale e gravi disservizi nella consegna dei pasti;
- k. cessione, sub-appalto totale o parziale del servizio senza la preventiva autorizzazione dell'amministrazione comunale;
- l. inosservanza delle norme in materia di previdenza, prevenzione infortuni e sicurezza;
- m. difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente;
- n. destinazione dei locali per uso diverso da quello previsto dal contratto.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ARTICOLO 83

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ARTICOLO 84

DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del presente contratto, e non risolte per via bonaria, saranno devolute alla competenza del Tribunale di Gorizia.

NORME FINALI

ARTICOLO 85

CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Se allo scadere del termine contrattuale l'amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il contratto per il periodo successivo, per cause indipendenti dalla propria volontà, la ditta aggiudicataria sarà obbligata a continuare i servizi per il periodo richiesto dall'amministrazione comunale, comunque non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni contrattuali previste nel periodo precedente.

ARTICOLO 86

RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ARTICOLO 87

STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI SAN LORENZO ISONTINO

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente capitolato è il Servizio demografico, istruzione e cultura .

ARTICOLO 88

ELEZIONE DOMICILIO

Per tutti gli effetti del presente contratto, la ditta appaltatrice dovrà eleggere il proprio domicilio a San Lorenzo Isontino.

ARTICOLO 89

TRATTAMENTO DEI DATI

L'Amministrazione Comunale, titolare dei dati relativi alla gestione del servizio di cui al presente capitolato d'appalto, affida all'I.A il trattamento dei dati necessario per lo svolgimento del servizio in questione.

E' fatto obbligo da parte della ditta aggiudicataria di adottare autonomamente le misure minime di sicurezza previste dalla normativa vigente (Codice in materia di protezione dei dati personali d.lg. 30 giugno 2003, n. 196 dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679 e s .m. ed i.). Sarà facoltà dell'Ente effettuare controlli, a seguito dei quali potranno essere applicate penali ovvero potrà essere risolto il contratto.

In base all'analisi dei rischi, il trattamento effettuato dal soggetto esterno deve garantire lo stesso livello di sicurezza previsto per lo stesso tipo di dati trattati all'interno.