



# CITTÀ DI LIGNANO SABBIAADORO

PROVINCIA DI UDINE

Viale Europa, 26 – 33054 Lignano Sabbiadoro (UD) – codice fiscale 83000710307

## CAPITOLATO D'ONERI

**per l'appalto a ridotto impatto ambientale del servizio di ristorazione scolastica, per il nido d'infanzia e per i centri estivi, del Comune di Lignano Sabbiadoro  
Periodo dal 01.01.2020 al 31.12.2024.**

### INDICE

#### Titolo I

##### INDICAZIONI GENERALI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

- ART. 1 - PRINCIPI NORMATIVI
- ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 3 - QUANTIFICAZIONE DELL'APPALTO
- ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO
- ART. 5 - PERIODI DI FUNZIONAMENTO E ORARI DEI SERVIZI
- ART. 6 - DESCRIZIONE CENTRO COTTURA E SEDI DISTRIBUTIVE
- ART. 7 - DESCRIZIONE E SPECIFICHE DEI SERVIZI OGGETTO DI APPALTO
- ART. 8 - PRESTAZIONI AGGIUNTIVE
- ART. 9 - OBBLIGHI A CARICO DELL'ENTE COMMITTENTE
- ART. 10 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO
- ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

#### Titolo II

##### CONTRATTO

- ART. 12 – OBBLIGHI DELLA DITTA PRIMA DELLA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 13 – CAUZIONE DEFINITIVA
- ART. 14 – ASSICURAZIONI E GARANZIE
- ART. 15 – STIPULA DEL CONTRATTO
- ART. 16 – SPESE CONTRATTUALI
- ART. 17 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA
- ART. 18 – CORRISPETTIVI, MODALITÀ DI PAGAMENTO E ROYALTIES
- ART. 19 – AGGIORNAMENTO PREZZI
- ART. 20 – RESPONSABILITÀ, ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
- ART. 21 – PENALI
- ART. 22 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE
- ART. 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
- ART. 24 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO
- ART. 25 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
- ART. 26 – FACOLTÀ DI RECESSO DAL CONTRATTO
- ART. 27 – RINUNCIA DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO
- ART. 28 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO

#### Titolo III

##### PERSONALE

- ART. 29 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO
- ART. 30 – GESTIONE DEL PERSONALE
- ART. 31 – ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE
- ART. 32 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO
- ART. 33 – ADEMPIMENTI VERSO IL PERSONALE

ART. 34 – OBBLIGO DI APPLICAZIONE DELLE NORME CONTRATTUALI VIGENTI IN MATERIA DI RAPPORTI DI LAVORO

ART. 35 – NORME DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

#### **Titolo IV**

#### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

ART. 36 - OSSERVANZA NORMATIVA SUL LAVORO E NORME DI SICUREZZA

ART. 37 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

ART. 38 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

ART. 39 - PIANO DI EVACUAZIONE

ART. 40 - DIVIETI

#### **TITOLO V**

#### **IGIENE - RIFIUTI - RICICLO**

ART. 41 - IL SERVIZIO DI AUTOCONTROLLO E MONITORAGGIO IGIENICO - SANITARIO (HACCP)

ART. 42 - INTERVENTI PERIODICI DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

ART. 43 - GESTIONE DEI RIFIUTI

ART. 44 - RICICLO

#### **Titolo VI**

#### **DERRATE ALIMENTARI - MENU' - DIETE**

ART. 45 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ART. 46 - PRODOTTI ALIMENTARI, BIOLOGICI, TIPICI, TRADIZIONALI, DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, PRODOTTI AGRICOLI REGIONALI

ART. 47 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 48 - DIETE SPECIALI

ART. 49 - DIETE LEGGERE O IN "BIANCO"

ART. 50 - MENÙ ALTERNATIVI

#### **Titolo VII**

#### **CONDIZIONI DI TRASPORTO DELLE DERRATE E DEI PASTI**

ART. 51 - VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 52 - CONSEGNA DELLE DERRATE

ART. 53 - TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

#### **Titolo VIII**

#### **RAPPORTI CON UTENZA**

ART. 54 - GESTIONE PRENOTAZIONE E PAGAMENTI PASTI

ART. 55 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

ART. 56 - VALUTAZIONE DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

#### **Titolo IX**

#### **CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

ART. 57 - DIRITTO DI CONTROLLO

ART. 58 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART. 59 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

ART. 60 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

#### **Titolo X**

#### **PRIVACY - CONTROVERSIE E NORME FINALI**

ART. 61 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

ART. 62 - TRATTAMENTO DATI E ACCESSO DATI

ART. 63 - NORME FINALI

# **Titolo I**

## **INDICAZIONI GENERALI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

### **Art. 1 - Principi normativi**

Il presente capitolato ha adottato:

- le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (Conferenza Unificata –Provvedimento 29.04.2010 – Intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della L. 5 giugno 2003 n. 131 – G.U. n. 134 del 11.06.2010)
- le Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia per il servizio di ristorazione scolastica di cui alla deliberazione n.2188 dd. 13.12.2012 della Giunta Regionale;
- le Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi 3 anni, della Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali della regione Friuli Venezia Giulia;
- la legge n.221/2015 (legge sulla Green Economy) ed i criteri ambientali minimi definiti dal decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25.7.2011;
- le Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, definite dal Ministero della Salute, direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione il 16.04.2018;
- Legge regionale 08 agosto 2000, n. 15 - Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare;
- Legge regionale 17 febbraio 2010 , n. 4 - Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali.

### **Art. 2 – Oggetto dell'appalto**

Il presente capitolato ha come oggetto principale il servizio di ristorazione scolastica a favore delle scuole statali dell'infanzia e primaria dell'istituto comprensivo "G. Carducci", il nido d'infanzia "Stella del mare" e i centri estivi comunali siti nel Comune di Lignano Sabbiadoro.

Si descrivono di seguito i servizi richiesti, evidenziando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazioni è puramente indicativa e non impegnativa per il Comune.

Le indicazioni del fabbisogno sono riferite ai pasti e alle merende erogate nel 2018 e sono quindi suscettibili di variazioni in ragioni dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative delle scuole/nido/centri estivi. Pertanto l'appaltatore è tenuta a produrre i pasti necessari, annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione come previsto all'art. 3.

Plesso	N. totale pasti annui	N. totale merende	N. totale pasti quinquennio	N. totale merende quinquennio
Asilo nido	4.800		24.000	
Scuola dell'infanzia	12.200	9.000	61.000	45.000
Scuola primaria	23.500	8.500	117.500	42.500
Centri estivi	3.500		17.500	
<b>Totale</b>	<b>44.000</b>	<b>17.500</b>	<b>220.000</b>	<b>87.500</b>

Plesso	N. totale pasti proroga ex art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016	N. totale merende proroga ex art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016	N. totale pasti rinnovo triennale ex art. 35 – 4° comma D. Lgs. 50/2016	N. rinnovo totale merende triennale ex art. 35 – 4° comma D. Lgs. 50/2016
Asilo nido	2.400		14.400	
Scuola dell'infanzia	6.100	6.000	36.600	27.000
Scuola primaria	11.750	5.600	70.500	25.500
Centri estivi			10.500	
<b>Totale</b>	<b>20.250</b>	<b>11.600</b>	<b>132.000</b>	<b>52.500</b>

L'appaltatore ha la facoltà di confezionare e vendere pasti ad altri soggetti esclusivamente mediante l'utilizzo del centro cottura di villaggio Europa 1, ed entro i limiti di capacità consentiti dal centro stesso, senza pregiudizio alcuno per il servizio reso al Comune Lignano Sabbiadoro, alle condizioni di cui all'art. 18.

**1) Il servizio di ristorazione** prevede le seguenti prestazioni generali:

- a. l'acquisto, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate;
- b. l'acquisto dei materiali e degli accessori necessari alla corretta esecuzione dello servizio come previsto all'art. 10;
- c. la preparazione dei pasti e delle merende presso il centro di cottura (scuola infanzia), il trasporto dei pasti in multiporzione presso la scuola Primaria e delle merende presso la scuola Primaria e Secondaria di 1° grado;
- d. la distribuzione dei pasti nelle sedi due sale refettorio una alla scuola Infanzia e una alla scuola Primaria, mentre al nido i pasti devono essere solo portati nelle aule, mentre la distribuzione viene effettuata dal personale educativo;
- e. la preparazione dei pranzi al sacco in caso di gite, uscite in spiaggia, allo stadio comunale e nei parchi cittadini, in questi casi è richiesto la consegna presso il luogo prescelto e se necessario anche la distribuzione.
- f. il riordino, pulizia e disinfezione giornaliera e straordinaria della cucina, delle sale da pranzo della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e dei locali accessori (come indicati nelle planimetrie allegati F), delle attrezzature e degli arredi a disposizione delle sedi. E' esclusa la preparazione, il riordino e la pulizia della sala pranzo del Nido d'infanzia;
- g. l'adozione, la gestione e la scrupolosa osservanza del piano di autocontrollo igienico-sanitario e osservanza di tutte le norme HCCP, di cui al D. Lgs. 193/07;
- h. gli adempimenti relativi alla sicurezza degli alimenti, come previsto all'art. 41;
- i. manutenzione ordinaria e straordinaria da parte del gestore delle attrezzature e degli arredi, elencati nell'allegato n. E, inclusa la sostituzione degli stessi;
- j. interventi periodici di disinfestazione e derattizzazione e svuotamento pozzo condensa grassi presso centro cottura, di cui all'art. 42;
- k. raccolta dei rifiuti conferendo i materiali negli appositi contenitori della raccolta differenziata, secondo le disposizioni impartite dall'Amministrazione comunale e dal gestore locale, come indicato all'art. 43;
- l. interventi per ogni ulteriore necessità ed ogni altro onere, anche non compreso nel presente capitolato, che inerisce e consegue all'esecuzione del servizio;
- m. interventi di straordinaria manutenzione se dovuti a incuria o cattivo uso da parte del gestore del servizio, dei locali, degli impianti e dei beni in essi contenuti.
- n. utilizzo del software gestionale E-Civis fornito dal Comune per la gestione dell'utenza (iscrizioni, prenotazione pasti, archiviazione ed elaborazione delle informazioni, gestione delle tariffe differenziate per fasce ISEE, calcolo e riscossione delle rette, solleciti, sms, statistiche, reportistica e tutto quanto definito all'articolo 54); il software è interamente web based ed è già testato sui servizi esistenti nell'ultimo triennio, risponde ai requisiti di gestione dei dati ai sensi del D. Lgs. 30/06/2003 n 196 (convertito con modifiche L. 26 febbraio 2004 n° 45). La soluzione è realizzata con tecnologie di ultima generazione (J2EE), progettato per sfruttare al massimo piattaforme e strumenti Open Source. Inoltre il

portale web dei Servizi Scolastici di E-Civis e' Multiservizi e Multilingue ed è integrato al sistema PagoPA.

- o. gestione di eventuali insolvenze e credito, l'appaltatore si accolla gli oneri per insoluti che devono essere stimati ed inclusi nell'offerta economica;
- p. gestione sportello per utenza con operatore dedicato come definito all'art. 54
- q. fatturazione al Comune di quanto previsto all'articolo 18 del presente capitolato, con certificazione dettagliata attestante il numero di pasti e di merende fornite suddiviso tra adulti e alunni;

### Art. 3 – Quantificazione dell'appalto

L'ammontare dell'appalto è il seguente:

<b>Numero totale pasti</b>	372.250
<b>Numero totale merende</b>	151.600
<b>Costo totale pasti</b>	€ 1.969.202,50
<b>Costo totale merende</b>	€ 100.056,00
<b>Base d'asta</b>	<b>€ 2.069.258,50</b>

Nello specifico:

Plesso	Numero pasti annuo	Costo pasti annuo	Numero merende annuo	Costo merende annuo	Costo totale annuo esclusa Iva
Asilo nido	4.800	€ 25.392,00			
Scuola dell'infanzia	12.200	€ 64.538,00	9.000	€ 5.940,00	
Scuola primaria	23.500	€ 124.315,00	8.500	€ 5.610,00	
Centri estivi	3.500	€ 18.515,00			
<b>Totale</b>	<b>44.000</b>	<b>€ 232.760,00</b>	<b>€ 17.500,00</b>	<b>€ 11.550,00</b>	<b>€ 244.310,00</b>

Plesso	Numero pasti quinquennio	Costo pasti quinquennio	Numero merende quinquennio	Costo merende quinquennio
Asilo nido	24.000	€ 126.960,00		
Scuola dell'infanzia	61.000	€ 322.690,00	45.000	€ 29.700,00
Scuola primaria	117.500	€ 621.575,00	42.500	€ 28.050,00
Centri estivi	17.500	€ 92.575,00		
<b>Totale</b>	<b>220.000</b>	<b>€ 1.163.800,00</b>	<b>87.500,00</b>	<b>€ 57.750,00</b>

Plesso	Costo pasti proroga ex art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016	Costo merende proroga ex art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016	Costo pasti rinnovo triennale ex art. 57 c. 5 lett. b) del D. Lgs 50/2016	Costo merende rinnovo triennale ex art. 57 c. 5 lett. b) del D. Lgs 50/2016
Asilo nido	€ 12.696,00	€ 3.960,00	€ 76.176,00	
Scuola dell'infanzia	€ 32.269,00	€ 3.696,00	€ 193.614,00	€ 17.820,00
Scuola primaria	€ 62.157,50		€ 372.945,00	€ 16.830,00
Centri estivi	€ -	-	€ 55.545,00	
<b>Totale</b>	<b>€ 107.122,50</b>	<b>€ 7.656,00</b>	<b>€698.280,00</b>	<b>€ 34.650,00</b>

Il Comune si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 57, comma 5, lett. b), del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale posto alla base del presente affidamento e nel rispetto dell'art. 57, comma 5, lett. b), per un importo massimo, come indicato nella tabella anche ai sensi di quanto previsto dall'art. 29 del Codice dei Contratti.

Il corrispettivo dovuto per il servizio in oggetto è quello risultante dall'offerta presentata dall'impresa aggiudicataria, che deve intendersi comprensivo anche di ogni altra spesa, per l'impiego di manodopera, utilizzo di attrezzature e quant'altro necessario a rendere l'intervento funzionale e a perfetta regola d'arte.

Ai sensi dell'art. 106 del Codice, l'Amministrazione comunale si riserva nel corso dell'appalto, la facoltà di apportare modifiche in più o in meno, ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti e delle ore in conseguenza di possibili modifiche al servizio, in tali casi l'aggiudicatario si obbliga ad assoggettarsi fino alla concorrenza del quinto (20%) del numero dei pasti e delle merende previsti dal presente bando di gara, alle medesime condizioni del contratto.

L'appaltatore gestisce direttamente la riscossione delle rette relative ai pasti effettivamente forniti a favore degli alunni della scuola Infanzia e Primaria, fatturando alle famiglie quanto previsto dal sistema tariffario comunale vigente e al Comune la compartecipazione economica, come previsto all'art. 18.

I costi delle merende per la scuola Primaria e Secondaria di 1° grado, il costo dei pasti forniti agli insegnanti, sono fatturati direttamente al Comune come previsto all'art. 18.

#### **Art. 4 – Durata dell'appalto**

I servizi oggetto dell'appalto dovranno essere garantiti dalla ditta incaricata per la durata di anni 5 a decorrere dal 01.01.2020 al 31.12.2024.

Alla scadenza il rapporto contrattuale si intende risolto di diritto, senza obbligo di disdetta.

Il contratto potrà essere prorogato, sulla base di un provvedimento espresso dell'Amministrazione comunale, in relazione all'esigenza di dar corso alle procedure di selezione di un nuovo appaltatore.

Il contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario allo svolgimento delle procedure per l'individuazione del nuovo appaltatore, massimo sei mesi.

La proroga del contratto è disposta dall'Amministrazione, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso con preavviso di almeno tre mesi rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo.

La proroga, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. Lgs 50/2016, costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Potrà essere esercitata l'opzione di rinnovo triennale, come previsto all'art. 3 ai sensi dell'art. 57 c. 5 lett. b) del Codice e su insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

#### **Art. 5 – Periodi di funzionamento e orari dei servizi**

##### **a. Servizio di ristorazione**

###### *Asilo nido*

Periodo di funzionamento: dal mese di settembre al mese di agosto compresi, dal lunedì al venerdì.

Il servizio mensa dovrà essere garantito anche nella giornata di sabato, in presenza di almeno sette richieste.

###### Chiusure:

- le prime due settimane di ottobre;
- come da calendario scolastico feste natalizie, pasquali, feste nazionali e patrono.

Orari: Merenda mattino 9:30 Pranzo 11:30 Merenda pomeriggio 15:30

###### *Scuola dell'Infanzia statale*

Periodo di funzionamento: da metà settembre a fine giugno, dal lunedì al venerdì.

Chiusure: come da calendario scolastico feste natalizie, pasquali, patrono e feste nazionali.

Orari: Merenda mattino 9:40 Pranzo 12:00 Merenda pomeriggio 15:30

#### *Scuola Primaria statale*

- 5 Classi a Tempo Pieno
- 9 Classi a Tempo Normale con un rientro pomeridiano a settimana (indicativamente nella giornata di martedì)

Periodo di funzionamento: da metà settembre a metà giugno, dal lunedì al venerdì.

Chiusure: come da calendario scolastico feste natalizie, pasquali, feste nazionali, patrono e giornate elettorali.

**Orari: Pranzo giornata di rientro in doppio turno 12:10 – 12:45 / Pranzo giornate senza rientro in turno unico 13:10.**

**Orario: Merenda 10:00.**

La somministrazione della merenda avviene una volta alla settimana per tutti i bambini della Primaria, (viene richiesta la sola preparazione e consegna a Scuola), il giorno viene deciso annualmente dall'Istituto per l'a.s. 2019-2020 è il giovedì, nell'ambito del progetto educativo "Merenda sana", come meglio dettagliato all'art. 55.

#### *Scuola Secondaria di 1° grado*

- 12 Classi

Periodo di funzionamento: da metà settembre a metà giugno, dal lunedì al venerdì.

Chiusure: come da calendario scolastico feste natalizie, pasquali, feste nazionali, patrono e giornate elettorali.

**Orario: Merenda 9:50.**

La somministrazione della merenda avviene una volta alla settimana per tutti i ragazzi della Secondaria, (viene richiesta la preparazione, l'allestimento di un'area self-service all'ingresso della scuola e la consegna a Scuola), il giorno viene deciso annualmente dall'Istituto per l'a.s. 2019-2020 è il giovedì, nell'ambito del progetto educativo "Merenda sana", come meglio dettagliato all'art. 55.

#### *Centro estivo 3 - 5 anni*

Periodo di funzionamento: dall'ultima settimana di giugno a fine 31 agosto, dal lunedì al sabato, incluso Ferragosto.

Orari: Merenda mattino 10:00 Pranzo 12:00 Merenda pomeriggio 16:00 (in entrambi i casi per le merende è richiesta la preparazione del refettorio, la distribuzione e il riassetto). In caso di gite urbane o extra-urbane è richiesta la preparazione di pranzi al sacco. Per le uscite in spiaggia, allo stadio comunale, nei parchi cittadini è richiesto la consegna presso il luogo prescelto e se necessario anche la distribuzione.

#### *Centro estivo 6 - 14 anni*

Periodo di funzionamento: dall'ultima settimana di giugno a fine 31 agosto, dal lunedì al sabato, incluso Ferragosto.

Orari: Pranzo 13:00 Merenda pomeriggio 16:00 (per la merenda è richiesta la consegna, senza preparazione refettorio e senza distribuzione).

### **Art. 6 – Descrizione centro cottura e sedi distributive**

Il centro di cottura è unico ed è situato in villaggio Europa n. 1 all'interno della Scuola infanzia. È composto da due zone lavoro: la prima annessa all'infanzia, la seconda è collocata al nido d'infanzia, attigua alla sala da pranzo dell'infanzia e raggiungibile con breve percorso interno.

Sedi distributive:

- in villaggio Europa n. 1 - Scuola infanzia statale (da settembre a giugno) e Centri estivi (mesi di luglio e agosto);
- in via Annia n. 13 (a circa 3 km. dal centro cottura) - Scuola primaria statale (da settembre a giugno) e Centri estivi (mesi di giugno, luglio e agosto).

Sede di consegna interna, mediante carrelli:

- in via S. Giuliano 3 - Nido d'infanzia comunale (adiacente la Scuola infanzia);

Il centro cottura e le sedi distributive sono descritte nelle planimetrie in allegato F1,2,3.

Le attrezzature e gli arredi di proprietà comunale presenti nei locali vengono concesse, in forma di comodato gratuito per tutta la durata del contratto, alla ditta aggiudicataria, perfettamente funzionanti e sono elencate nell'allegato E.

La consegna dei locali e delle attrezzature avverrà a seguito sopralluogo e sottoscrizione del relativo verbale.

## **Art. 7 – Descrizione e specifiche dei servizi oggetto di appalto**

La ditta aggiudicataria dovrà garantire per tutto il periodo di durata contrattuale i servizi come sotto dettagliati:

### **a. Servizio di ristorazione:**

1. l'approvvigionamento, lo stoccaggio e corretta conservazione delle derrate alimentari;
2. la regolare registrazione rintracciabilità dei prodotti in arrivo ed il controllo di tutte le derrate alimentari destinate alla preparazione, cottura e produzione dei pasti;
3. la preparazione dei pasti (in un unico centro di cottura e con due aree lavoro) e delle merende del mattino e del pomeriggio;
4. l'elaborazione di due menù autunno – inverno e primavera - estate, variato e strutturato su 4 settimane, sulla base delle indicazioni delle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica, in accordo con le insegnanti referenti in relazione a specifiche esigenze o a eventuali osservazioni della commissione mensa; nei menù dovranno essere inserite anche le merende sane e i pranzi speciali previsti all'art. 55;
5. il servizio di ristorazione per il nido d'infanzia includendo anche la sterilizzazione di ciucci, tettarelle, biberon etc. e menù personalizzati in base all'età degli iscritti;
6. il servizio di ristorazione per la scuola dell'infanzia e per il nido includendo sia la spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti destinati ai bambini che lo sbucciamento e il taglio in piccoli pezzi della frutta prima della somministrazione;
7. la registrazione giornaliera sul portale tramite dispositivo digitale per gli iscritti della scuola infanzia;
8. la distribuzione e il consumo delle merende nella sala mensa al mattino e al pomeriggio alla scuola dell'infanzia e al centro estivo 3 – 5 anni;
9. la distribuzione e il consumo delle merende al nido in aula al mattino e al pomeriggio,
10. la distribuzione e il consumo delle merende in aula:
  - al pomeriggio al centro estivo 6 -14 anni;
  - al mattino nella giornata di giovedì per l'a.s. 2019-2020 (la giornata viene definita annualmente dall'istituto comprensivo) per tutti gli iscritti alla scuola Primaria e della scuola Secondaria di 1° grado, nell'ambito del progetto educativo “Merenda sana”, come meglio dettagliato all'art. 55;
11. la preparazione di “diete speciali” ove richieste su specifiche esigenze sanitarie e previa prescrizione medica come previsto all'art. 48;
12. la preparazione di pranzi al sacco in caso di gite o uscite con orari e modalità da concordare con le insegnanti o le educatrici dei Centri estivi come previsto all'art. 50;
13. preparazione di almeno n. 3 menù "festivi" all'anno, qualora richiesti, per ciascuna scuola (infanzia, primaria, nido e centri estivi), comprendenti dolci, frutta e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, festa di fine anno, etc.) per bambini, genitori o altri famigliari. Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dall'Istituto Comprensivo Scolastico e comunicate alla ditta. I relativi costi saranno ricompresi nello stesso costo pasto offerto in sede di gara.
14. preparazione di almeno n. 3 merende “speciali” all'anno (comprendenti bevande dolci, frutta e snack salati) in occasione di ricorrenze di feste a tema al Nido, alla scuola Infanzia o alla scuola Primaria (ad esempio festa per i nuovi nati, festa dello sport, etc.) per bambini, genitori o altri famigliari. Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dall'Istituto Comprensivo Scolastico e comunicate alla ditta. I relativi costi saranno ricompresi nello stesso costo pasto offerto in sede di gara.
15. alla Ditta potrà essere richiesta dalle scuole nell'ambito delle proprie attività didattiche una semplice collaborazione con le insegnanti o una modesta fornitura di alimenti quali ad esempio sale, farina, pasta



etc. per realizzare sia progetti di educazione alimentare che altri progetti educativi (creativi, sensoriali etc.). I costi necessari per la realizzazione di tali progetti sono ricompresi nell'offerta formulata. In tali specifici casi, la ditta eseguirà quanto richiesto e disporrà che il proprio personale concordi le modalità di esecuzione con l'insegnante referente.

16. la partecipazione, ove richiesto, alla Commissione mensa attenendosi alle indicazioni dalla stessa espresse;
17. la pulizia e la disinfezione nel corso di tutto l'anno del centro cottura e di tutti i locali utilizzati dal servizio e degli arredi in essi presenti, compresi corridoio, bagno di servizio, lavanderia, spogliatoi e bagno del personale posti al primo piano e delle aree esterne adiacenti alla mensa, secondo un piano d'intervento appositamente predisposto;
18. la pulizia e disinfezione nel corso di tutto l'anno delle sedi distributive e di tutti i locali utilizzati dal servizio e degli arredi in essi presenti, compresi corridoio, bagni di servizio, secondo un piano d'intervento appositamente predisposto.
19. la gestione dell'utenza mediante portale e sportello con operatore dedicato (iscrizioni, riduzioni, monitoraggio incassi, aggiornamenti, solleciti, e morosità) come previsto all'art. 54.

## **Art. 8 – Prestazioni aggiuntive**

- a. Potranno essere richieste alla ditta aggiudicataria servizi e prestazioni aggiuntive rispetto a quelle previste dal presente capitolato, a norma dell'art. 57, comma 5, lett. a) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.
- b. L'effettuazione di prestazioni aggiuntive, ovvero con modalità diverse da quelle stabilite nel presente capitolato, saranno concordate fra le parti. Tali eventuali prestazioni aggiuntive avranno natura eccezionale e limitata tale da non modificare sostanzialmente l'oggetto dell'incarico. La ditta garantirà in ogni caso il risultato ottimale delle prestazioni, senza addurre motivi giustificativi di tipo organizzativo.

## **Art. 9 – Obblighi a carico dell'Ente committente**

Compete alla stazione appaltante:

- a. la messa a disposizione dei locali e degli impianti presenti nelle sedi del servizio ristorazione e la relativa manutenzione ordinaria e straordinaria per cause non imputabili all'affidatario e necessarie per l'esecuzione dei servizi nel corso dell'appalto;
- b. la messa a disposizione degli arredi, delle attrezzature, degli utensili e delle stoviglie (posate, piatti, bicchieri, brocche, ecc.) già presenti presso le sedi di servizio e necessarie alla preparazione, confezione e distribuzione dei pasti.
- c. ogni onere relativo ai contratti di fornitura per acqua, gas, riscaldamento, energia elettrica, telefono, smaltimento rifiuti;
- d. la manutenzione ordinaria e straordinaria degli edifici;
- e. la messa a disposizione del software gestionale E-Civis della ditta Project s.r.l., utilizzato dall'Ente anche per altri servizi.

## **Art. 10 – Obblighi a carico dell'aggiudicatario**

La ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto è tenuta a garantire:

- a) *la gestione complessiva del servizio* descritto all'art. 2 del presente capitolato, con le specifiche contenute agli art. 5 - 6 - 7 - 8 e dovrà presentare:
  - alla competente azienda sanitaria notifica per l'esercizio del servizio di ristorazione presso il centro cottura del Comune di Lignano Sabbiadoro, oltre a provvedere ai successivi aggiornamenti,
  - al Comune la SCIA per l'avvio dell'attività di impresa alimentare;
- b) *l'acquisto di generi alimentari* necessari per la produzione dei pasti come da menù e linee guida allegati e con le specifiche previste al Titolo VI;
- c) *la manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi* messi a disposizione dall'Ente, inclusa la sostituzione;

- d) *la sostituzione per usura o l'integrazione di utensili, stoviglieria* da parte della ditta, che diventeranno di proprietà del Comune;
- e) *la gestione e il coordinamento del personale*, come meglio descritto al Titolo III;
- f) *il servizio di autocontrollo e monitoraggio igienico-sanitario (HACCP)*, con le specifiche contenute al successivo art. 41;
- g) *la gestione di interventi periodici di derattizzazione, disinfestazione, pulizia pozzo* condensa grassi di cui al successivo art. 42; i prodotti disinfestanti, ai sensi del punto 5.3.5 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, devono essere conformi al D. Lgs. 25/2/2000 n. 174 e D.P.R. 6/10/98 n. 392
- h) *la messa a disposizione di un automezzo a basso impatto ambientale*, appositamente omologato per il trasporto di alimenti, con l'assunzione degli oneri per la fornitura di carburante, dell'assicurazione, degli interventi di manutenzione, di pulizia e di ogni ulteriore necessità per garantire la funzionalità del mezzo e l'esecuzione a regola d'arte del servizio, come specificato all' art. 51;
- i) *l'acquisto di materiale di consumo* con marchio ecolabel necessari allo svolgimento del servizio a regola d'arte presso il centro cottura, le sedi distributive e le sedi di consegna, inclusi i bagni (carta igienica, sapone liquido e asciugamani in carta); in particolare i prodotti in carta dovranno essere riconducibili al gruppo di prodotti tessuto – carta e rispettare i criteri previsti dall'art. 2 e relativo allegato della decisione della commissione del 9 luglio 2009 n. 568, ai sensi del punto 5.3.4 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente).
- l) *la fornitura di tutto quanto necessario* per il proprio personale sapone germicida per mani, guanti (in gomma, lattice, vinile, nitrile, ecc.) cuffie copricapo, copriscarpe, divise, camici monouso e mascherine;
- n) *l'acquisto di prodotti e di materiali per la pulizia* e per il mantenimento di ottimali condizioni igieniche dei locali, degli arredi e delle attrezzature in essi contenute. I prodotti per la pulizia dovranno essere ecolabel, accompagnati da scheda tecnica tossicologica e conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6/02/09 n. 21) ai sensi del punto 5.3.5 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente). I prodotti non devono essere dannosi per gli operatori (T.U. 81/2008 e s.m.i.) e devono essere idonei all'utilizzo da parte delle imprese alimentari;
- o) *la messa a disposizione di attrezzature e quanto necessario per le pulizie* (scope, aspirapolvere, lava pavimenti, ecc.);
- p) *la manutenzione dei locali* da imputare alla grave negligenza ovvero al dolo dei propri dipendenti;
- q) *la proposta di momenti formativi, iniziative educative* o altri interventi, che possono coinvolgere i fruitori del servizio, i genitori o gli insegnanti, al fine di promuovere la cultura di un'alimentazione sana e sostenibile nella comunità locale, come modalità per favorire il mantenimento del proprio stato di salute;
- r) *la gestione del servizio anche in caso di situazioni di emergenza*;
- s) *la segnalazione immediata di ogni guasto* o difetto di funzionamento che richieda interventi straordinari ed ogni altro evento che possa determinare compromissioni al servizio;
- t) *la predisposizione dei menù e delle diete speciali* secondo le indicazioni dell'Azienda sanitaria e della Commissione mensa;
- u) *la gestione dell'utenza* mediante portale e sportello con operatore dedicato, come previsto all'art. 54;
- v) *l'erogazione dei pasti a tutti gli alunni iscritti*, anche in caso di mancato pagamento delle tariffe.

## **Art. 11 - Interruzione del servizio**

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

Interruzione del servizio per cause di forza maggiore, come fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo della Ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

In caso di sciopero degli insegnanti addetti alla sorveglianza durante l'orario mensa, tale da impedire l'effettuazione del servizio, poiché in caso di sciopero dei dipendenti della ditta deve essere comunque garantita la continuità del servizio.

In caso di guasti agli impianti e alle strutture di produzione che non permettono lo svolgimento del servizio l'appaltatore provvederà a fornire il servizio con un centro cottura alternativo, come indicato nell'offerta tecnica.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti del centro di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso al Comune ed alle scuole.

In caso di guasto alla lavastoviglie, la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di effettuare il servizio mediante stoviglie a perdere biodegradabili, fornito dalla Ditta stessa, senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Il concorrente dovrà dichiarare la disponibilità, per tutta la durata contrattuale del presente appalto, di un centro di cottura alternativo da utilizzare in caso di emergenza, che sia localizzato a non oltre 30 minuti dal Comune di Lignano Sabbiadoro.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non fosse temporaneamente, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì - in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune - ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta, in possesso dei prescritti requisiti, autorizzata alla refezione scolastica.

## **Titolo II CONTRATTO**

### **Art. 12 – Obblighi della ditta prima della sottoscrizione del contratto**

La ditta, a seguito avvenuta aggiudicazione e prima della sottoscrizione del contratto, si impegna a:

- a) consegnare copia conforme all'originale della polizza assicurativa debitamente quietanzata;
- b) consegnare documentazione attestante l'avvenuta prestazione della cauzione definitiva;
- c) composizione societaria ai sensi del DPCM 187/1991;
- d) consegnare il DUVRI compilato e sottoscritto;

Se la Ditta non provvede in modo conforme agli adempimenti di cui sopra la stazione appaltante procederà con la revoca dell'affidamento nei confronti dello stesso, acquisirà la cauzione provvisoria ed aggiudicherà il servizio al concorrente che segue nella graduatoria di gara.

Prima dell'avvio dei servizi, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere:

- a. i recapiti del referente incaricato per i rapporti tra la ditta e il Comune e del tecnico incaricato per la sicurezza igienico sanitaria proposti in sede di gara;
- b. l'elenco nominativo del personale impiegato con i relativi titoli scolastici, professionali e formativi;
- c. il nominativo del referente per la sicurezza;
- d. presentarsi al sopralluogo per la consegna dei locali e provvedere all'avvio del servizio nei termini prefissati, a pena di decadenza dell'aggiudicazione.

### **Art. 13 – Cauzione definitiva**

A garanzia dell'adempimento degli obblighi inerenti al presente contratto, l'appaltatore è chiamato a versare una cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) del valore del contratto, nelle forme e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La cauzione di cui sopra resterà vincolata in favore dell'Ente committente fino al completo e regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali e, comunque, fino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con l'aggiudicataria.

La garanzia fidejussoria assicurerà il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla Ditta, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; la stazione appaltante potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, la Ditta dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Ente.

#### **Art. 14 – Assicurazioni e garanzie**

L'impresa sarà responsabile verso l'Amministrazione Comunale del buon andamento del servizio, che dovrà essere svolto con l'impegno di personale e mezzi a completo rischio della stessa.

L'impresa aggiudicataria, terrà indenne l'Amministrazione - nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve - da ogni diritto, pretesa o molestia che terzi dovessero avanzare per obbligazioni causalmente riconducibili all'attività oggetto dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare a propria cura e spese, con primaria Compagnia Assicuratrice, per tutta la durata dell'appalto, una polizza di Responsabilità Civile Verso Terzi e Verso Prestatori di Lavoro fermo restando che, restano a carico dell'Impresa aggiudicataria eventuali danni non coperti dalla polizza e/o eventuali franchigie e/o scoperti.

Pertanto la ditta aggiudicataria deve stipulare adeguata polizza di assicurazione della responsabilità civile, con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 unico per danni a terzi nell'espletamento del servizio coprente l'intera durata del contratto di appalto. La copertura assicurativa dovrà comprendere a titolo esemplificativo e non limitativo i rischi di avvelenamento e tossinfezione alimentare, nonché gli effetti derivanti da danni alle strutture, agli impianti e alle attrezzature provocati dal proprio personale o da soggetti terzi appositamente incaricati dall'aggiudicatario per l'assolvimento degli obblighi contrattuali.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro dovesse accadere al personale dell'impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tal riguardo dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00.

La Ditta Appaltatrice, prima della stipula formale del contratto o dell'inizio dell'esecuzione del contratto, dovrà fornire al Comune la copia conforme all'originale della polizza assicurativa.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dall'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

La Ditta Appaltatrice si impegna inoltre a comunicare preventivamente, per iscritto, eventuali variazioni intervenute per qualsiasi causa.

La sorveglianza sul rispetto del Capitolato non diminuirà in nulla la responsabilità della Ditta Appaltatrice per tutto quanto attiene lo svolgimento del servizio, responsabilità che rimarrà esclusivamente ed interamente a carico della stessa.

Per ogni anno di vigenza contrattuale la Ditta dovrà presentare l'attestazione di avvenuto pagamento del premio assicurativo R.C.T. e R.C.O.

#### **Art. 15 – Stipula del contratto**

L'Amministrazione, dopo l'aggiudicazione e dopo aver proceduto alle conseguenti verifiche, convocherà il soggetto aggiudicatario per la stipulazione del relativo contratto.

Il contratto dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa appaltatrice o da un suo procuratore, munito di copia autentica dell'atto che attesti i poteri di firma, nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta.

In mancanza della garanzia cauzionale e della polizza assicurativa o per la mancata sottoscrizione del contratto nel termine sopra indicato, l'ente appaltante potrà affidare l'appalto al concorrente che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario.

## **Art. 16 – Spese contrattuali**

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, inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Il contratto di appalto sarà stipulato a seguito di aggiudicazione definitiva.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta dell'Ente che porrà a carico della Ditta le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. La stazione appaltante in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016.

## **Art. 17 – Esecuzione in pendenza di stipula**

Ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 la ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more di stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto in ordine alla stipula della polizza assicurativa e al versamento della cauzione definitiva, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta stessa.

## **Art. 18 – Corrispettivi, modalità di pagamento e royalties**

L'Amministrazione Comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'impresa aggiudicataria per il servizio svolto con cadenza mensile e in forma posticipata, a seguito presentazione di regolari fatture elettroniche, con allegati i prospetti, di cui all'art. 30 punto f, riportanti il numero dei pasti confezionati suddivisi per diversa tipologia di utenza. La ditta presenterà fatture mensili per il servizio effettivamente svolto. Nel costo pasto s'intendono interamente compensati dal Comune all'impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi (compresi gli oneri relativi agli ipotetici insoluti).

Le fatture elettroniche devono essere trasmesse tramite piattaforma SDI, trasmessa al seguente codice univoco ufficio B9QR8K. Il "Codice Univoco Ufficio" deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento del tracciato della fattura elettronica denominato "Codice Destinatario". Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti dati:

- estremi della comunicazione dell'Amministrazione con la quale la stessa ha informato l'appaltatore dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art. 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);
- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- codice CIG;
- coordinate bancarie.

I pagamenti dovranno essere effettuati con modalità tracciabili ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, mediante accredito su conto corrente dedicato.

La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del Documento Unico Regolarità Contributiva. Nell'ipotesi di irregolarità del DURC si procederà ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. n. 50/2016. In attuazione del predetto articolo sull'importo netto progressivo delle prestazioni verrà comunque operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte dell'Ente della verifica di conformità, previo rilascio del Documento Unico di regolarità Contributiva.

La liquidazione di quanto spettante avverrà entro 30 gg. dalla data di presentazione alla piattaforma SDI, riscontrata regolare e conforme al servizio effettuato, previa verifica per gli importi superiori ai cinquemila euro, ai sensi del decreto 18 gennaio 2008 n° 40 e s.m.i.

La remunerazione del servizio in appalto è assicurata attraverso:

- il pagamento integrale da parte del Comune dei costi dei pasti degli iscritti al nido e ai centri estivi, delle "merende sane" e dei pasti degli insegnati in servizio della scuola infanzia e primaria;

- le tariffe comunali per i servizi concessi, a carico degli utenti del servizio, approvate annualmente dalla Giunta comunale, per la mensa della scuola dell'infanzia e primaria;
- le quote di contribuzione del Comune assunte a proprio carico per gli iscritti alla scuola infanzia e primaria, nel caso di esoneri e riduzioni oppure se all'appaltatore viene imposto di praticare nei confronti degli utenti prezzi inferiori a quelli aggiudicati in sede di gara. Tale quota verrà determinata mensilmente dall'appaltatore indicando per ciascun utente, la differenza tra il costo mensile dei pasti somministrati alla tariffa di aggiudicazione e la tariffa mensile applicata a ciascun utente (incluse riduzioni ed esoneri concessi).

A titolo indicativo la spesa complessiva viene coperta al 43 % circa dall'utenza e al 57 % circa dal Comune. Di seguito si riportano le tariffe stabilite dall'Amministrazione comunale per l'anno scolastico 2019/2020 e le relative agevolazioni riconosciute ai bambini delle scuole dell'infanzia, agli alunni frequentanti la scuola primaria:

<b>Scuola frequentata</b>	<b>Costo pasto</b>	<b>Costo pasto per i fratelli frequentanti contemporaneamente (con arrotondamenti)</b>	<b>Costo pasto con riduzione per ISEE</b>
Infanzia Statale	€ 4,20	€ 3,80	€ 2,10
Primaria	€ 4,60	€ 4,20	€ 2,30

Considerato l'art. 17 comma 6) lettera a-ter del DPR n. 633/72 in merito alle operazioni senza addebito d'imposta soggetta a regime di reverse charge e le indicazioni della Commissione per l'armonizzazione degli enti territoriali che prevedono la redazione di appositi atti quali la determina di accertamento iva in regime di reverse charge, è necessario effettuare il giro contabile per il versamento dell'I.V.A. direttamente da parte del Comune nell'ambito del reverse charge relativamente ai servizi di pulizia, pertanto al fine di ottemperare ai predetti dettami normativi la Ditta dovrà quantificare e fatturare a parte il costo del servizio di pulizia del servizio di ristorazione scolastica per la scuola Infanzia e Secondaria;

Le fatture saranno distinte per:

*servizi ristorazione scolastica per scuola infanzia e primaria (incluse merende sane scuola Primaria e Secondaria e pasti insegnanti)*

*servizio di pulizie per servizio di ristorazione scolastica per scuola infanzia e primaria*

*servizio ristorazione per nido d'infanzia*

*servizio ristorazione per i centri estivi*

Dal corrispettivo sarà detratta la quota per la fruizione dei pasti da parte del personale in servizio, qualora ne venga fatta richiesta. La stazione appaltante provvederà a comunicare annualmente il costo pasto alla Ditta.

Dal pagamento dei corrispettivi sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza e di quant'altro dovuto dalla ditta appaltatrice.

La liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora:

- sia presente un'irregolarità contributiva per quanto concernente i versamenti dovuti a INPS, INAIL e retributiva ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. n. 50/2016;
- siano stati contestati eventuali addebiti e/o siano sollevate contestazioni sulla regolarità delle prestazioni effettuate dall'impresa appaltatrice.

Per tali sospensioni l'impresa non potrà opporre eccezioni, né pretendere risarcimento alcuno. In tale caso la liquidazione verrà disposta successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Ente, dopo aver acquisito le contro deduzioni della Ditta.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'aggiudicatario, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano l'appaltatore dagli obblighi ed oneri che ad esso derivano dal contratto d'appalto.

Nel caso di richieste di servizi aggiuntivi, di cui all'art. 8, verranno concordate le modalità di pagamento fra le parti.

Qualora l'appaltatore di avvallesse della facoltà prevista all'art. 2 e provvedesse a confezionare e vendere pasti ad altri soggetti, sarà tenuta a informare preventivamente il Comune e versare annualmente al Comune a titolo di royalty , una quota pari a € 0,50 + Iva per ogni pasto confezionato e distribuito a terzi. Tale importo è soggetto ad aggiornamento annuale. I riversamenti avranno cadenza trimestrale e saranno accompagnati da idoneo prospetto analitico contenente il numero dei pasti con indicazione del relativo contraente.

### **Art. 19 - Aggiornamento prezzi**

Il corrispettivo relativo al servizio rimarrà invariato per il primo anno di esecuzione effettiva dell'appalto. Per gli anni successivi, previa richiesta scritta da inoltrare entro il 30 settembre da valere per l'anno solare successivo, potrà venire riconosciuto alla ditta un aggiornamento del prezzo dell'appalto, con le modalità previste all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., sulla base della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi indicati nell'indice FOI "Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati – senza tabacchi" entro la media percentuale dell'indice ISTAT sull'aumento del costo della vita, rilevato nell'anno precedente (rispetto al momento di presentazione della domanda di adeguamento).

La mancata richiesta entro il termine suddetto varrà quale rinuncia alla revisione del prezzo contrattuale.

### **Art. 20 – Responsabilità, oneri e obblighi a carico dell'impresa aggiudicataria**

L'impresa aggiudicataria risulta responsabile in toto del servizio erogato e risponderà direttamente dei danni a cose e persone, tanto se dipendenti o appartenenti all'Amministrazione comunale o scolastica, che se riferibili a terzi, comunque provocati nello svolgimento del medesimo servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Nel prezzo contrattuale è compreso ogni onere, nessuno escluso, previsto dal presente Capitolato.

La Ditta Appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi alle Leggi e Regolamenti che attengano in qualsiasi modo al tipo di attività oggetto del presente appalto, a quanto previsto dal presente Capitolato Speciale di appalto, nonché alle istruzioni che le vengano comunicate verbalmente o per iscritto dal Comune.

### **Art. 21 – Penali**

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

#### **A. STANDARD MERCEOLOGICI**

1. Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche:

Euro 600,00 per ogni standard violato.

2. Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia:

Euro 600,00 per ogni confezionamento non conforme.

3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa:

Euro 600,00 per ogni etichettatura non conforme.

4. Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucinatura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità ecc.) tali da non renderne possibile la consumazione:

Euro 600,00 per ogni preparazione non conforme

5. Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 48:

Euro 2.800,00 per singolo pasto.

#### **B. QUANTITÀ**

1. Non corrispondenza del numero dei pranzi e delle merende consegnati rispetto al numero dei pranzi e delle merende ordinati presso la singola struttura scolastica:

euro 600,00 per ogni singolo pranzo non conforme

- euro 200,00 per ogni singola merenda non conforme.
2. Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico:  
euro 5.600,00 per ogni giornata di mancata consegna.
3. Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico:  
euro 2.800,00 per ogni giornata di mancata consegna.
4. Totale mancata consegna della merenda di metà mattina o di metà pomeriggio laddove previste, presso ogni singolo plesso scolastico:  
Euro 1.000,00 per ogni giornata di mancata consegna
5. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate:  
euro 500,00 per ogni pasto non consegnato.
6. Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio:  
Euro 500,00 per ogni singolo plesso scolastico in cui si è riscontrata l'irregolarità
7. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione:  
euro 500,00 per ogni singolo plesso scolastico.
8. Irregolare distribuzione da parte degli addetti esclusa l'inosservanza delle disposizioni igieniche:  
Euro 400,00 per ogni irregolarità riscontrata
9. Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento od altro del contenitore termico:  
Euro 500,00 per ogni irregolarità riscontrata

### C. RISPETTO DEL MENÙ

1. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico:  
euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
2. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico:  
euro 500,00 per ogni giornata di irregolarità.
3. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico:  
euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità.
4. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico:  
euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità.
5. Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico:  
Euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità.

### D. MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE

1. Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale:  
Euro 1.100,00 per ciascuna infrazione
2. Mancato rispetto del Piano di Campionamento:  
Euro 1.100,00 per ciascuna infrazione
3. Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, ivi compresi i parassiti, nei pasti erogati:  
Euro 2.800,00 per ciascuna infrazione.
4. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso ogni plesso scolastico:  
Euro 2.200,00 per ciascuna partita di prodotto.
5. Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili:  
Euro 1.100,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
6. Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande:  
Euro 1.100,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
7. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato:  
Euro 1.500,00 per ciascun pasto erogato.
8. Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente:  
Euro 600,00 per ciascuna partita di prodotto.
9. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente:



Euro 1.500,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.

10. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura:

Euro 600,00 per ciascuna infrazione.

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

Euro 600,00 per ciascuna infrazione.

12. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa:

Euro 600,00 per ciascuna infrazione.

13. Mancato o non corretto prelievo dei campioni del pasto:

Euro 600,00 per ciascuna infrazione

14. Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato:

Euro 600,00 per ciascuna infrazione.

In occasione dell'applicazione delle penalità sono inoltre a totale carico dell'appaltatore i costi relativi alle eventuali analisi di laboratorio che si rendessero necessarie.

## E. TEMPISTICA

1. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:

Euro 1.100,00 per ogni giornata di ritardo.

2. Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:

Euro 1.100,00 per ogni giornata di ritardo

## F. PERSONALE

1. Mancato rispetto dei rapporti numerici addetti alla distribuzione

Euro 1.700,00 per ogni infrazione

2. Mancata distribuzione delle merende di metà mattina e di metà pomeriggio laddove previste:

Euro 1.100,00 per ogni infrazione

3. Violazione delle disposizioni relative alla formazione del personale:

Euro 5.600,00 per ogni infrazione

4. Errato destinatario di diete speciali:

Euro 2.800,00 per ogni infrazione

## G. GESTIONE UTENZA

1. Sospensione senza preavviso dello sportello con operatore:

Euro 500,00 per ogni infrazione

3. Violazione delle disposizioni relative gestione dell'utenza:

Euro 500,00 per ogni infrazione

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

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto.

## Art. 22 – Contestazione delle inadempienze

La contestazione delle inadempienze sarà formulata dall'Amministrazione Comunale per iscritto a mezzo raccomandata A/R o anticipata via fax, mentre la ditta aggiudicataria potrà produrre, sempre per iscritto, le proprie controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.

Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, l'Amministrazione Comunale provvederà all'applicazione delle sanzioni previste.

Nella contestazione delle inadempienze e nell'irrogazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale potrà ritenere assorbibili tra loro eventuali fattispecie riconducibili singolarmente alle inadempienze di cui all'art. 21, ovvero ridurre in via equitativa gli importi delle penali.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione che, in tal caso, dovrà essere integrata immediatamente nel proprio quantum iniziale.

### **Art. 23 - Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa**

L'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, per il ripetersi di qualsiasi inadempimento agli obblighi contrattuali, quali ad esempio:

- interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno;
- la sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 21 (penalità);
- il superamento del valore annuo di cui all'ultimo comma dell'art. 21 (penalità).

Ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. l'Amministrazione disporrà la risoluzione del contratto nei casi in cui si verificano le seguenti fattispecie:

- venga a perdere i requisiti di idoneità;
- cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente capitolato;
- violazione del divieto di subappalto;
- casi di infezione o intossicazione o tossinfezione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile alla ditta;
- per ogni inadempienza, infrazione o fatti qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio o che siano di pregiudizio ai fruitori del servizio medesimo;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dall'allegato A;
- per mancato rispetto di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro e riguardo alla prevenzione infortuni, l'assistenza e previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto.

La risoluzione del contratto, dovrà in tutti i casi essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento indirizzata all'appaltatore, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta perderà il deposito cauzionale e sarà tenuta al risarcimento dei danni ai sensi dell'art. 24.

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni caso di ordinare l'immediata sospensione del servizio nel caso si verificassero violazioni che, protratte, possano arrecare pregiudizio ai fruitori del servizio stesso.

Nel caso di risoluzione del contratto, da notificarsi a mezzo lettera raccomandata A.R. o P.E.C. l'Amministrazione potrà affidare di diritto il servizio, anche senza nuova procedura, alle condizioni già stabilite ed approvate, alla seconda ditta classificatasi in graduatoria e alle successive, che presenti i necessari requisiti di idoneità professionale, morale, tecnica e finanziaria.

### **Art. 24 – Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento**

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 23 (risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa) l'Aggiudicatario corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza del prezzo fra quello da lui offerto e quello che il Comune dovrà affrontare per la gestione del servizio.

Nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% rispetto alla somma anzidetta, fermo altresì restando l'ulteriore rimborso dei costi di pubblicazione, conseguenti all'eventuale l'indizione di una nuova gara da parte dell'Amministrazione Comunale.

### **Art. 25 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

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

L'appaltatore assumerà, pertanto, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010. Il contratto si risolve di diritto, ai sensi del c. 8 del medesimo art. 3 della L. 136/2010, qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **Art. 26 – Facoltà di recesso dal contratto**

L'Ente appaltante, nel caso di variazioni notevoli e rilevanti degli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o organizzativi riguardanti i servizi affidati, qualora ragioni di pubblico interesse lo impongano, compresa la gestione dei servizi stessi tramite personale dipendente o altre forme organizzative.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere al recesso unilaterale dal contratto ai sensi dell'art. 1671 cod. civ. con preavviso scritto che dovrà pervenire all'appaltatore almeno 60 (sessanta) giorni prima della relativa decorrenza, senza che all'appaltatore possa sollevare eccezioni ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo.

#### **Art. 27 – Rinuncia da parte dell'aggiudicatario**

In caso di rinuncia da parte dell'aggiudicatario, da notificarsi a mezzo lettera raccomandata A.R. o P.E.C. con preavviso di almeno 120 giorni, l'Amministrazione comunale incamererà per intero la cauzione, di cui all'art. 13 del presente capitolato e potrà affidare l'appalto all'impresa classificatasi seconda in sede di gara o alle successive secondo la graduatoria, alle medesime condizioni.

#### **Art. 28 - Divieto di cessione del contratto e vicende soggettive dell'esecutore del contratto**

L'impresa ha facoltà di subappaltare a terzi (anche parzialmente) solo i servizi accessori e cioè: - manutenzioni immobile, attrezzature e impianti, pulizie locali, trasporto pasti. La Ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di subappaltare, anche solo parzialmente, uno o più dei servizi accessori sopra indicati. Prima dell'affidamento in subappalto di tutti o alcuni dei servizi sopra indicati, l'Impresa dovrà comunicare all'Amministrazione il nominativo del subappaltatore e dovrà dimostrare che lo stesso possiede tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio. Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto resta sempre e comunque l'impresa aggiudicataria.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto senza preventiva espressa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

Per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto si applica l'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.

### **Titolo III PERSONALE**

#### **Art. 29 – Personale addetto al servizio**

L'esecuzione delle prestazioni previste dal presente contratto dovrà essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato dovrà possedere adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

In materia di assunzione e inquadramento del personale attualmente addetto al servizio in caso di cambio di gestione, dovrà applicarsi il CCNL specifico del settore turismo, parte speciale ristorazione collettiva. Si precisa che l'attuale gestore è la ditta Dussmann service s.r.l. con sede in via Papa Giovanni XXIII, 4 Capriate San Gervasio (BG) e che il personale attualmente utilizzato è quello indicato nella tabella sottostante:

Mansione	Livello	N. Persone	Full- Time	Part-Time
----------	---------	------------	------------	-----------

Cuoca capo partita	4	1	1	-
ASM	6S	6	1	5

Il personale addetto alla manipolazione, trasporto e scodellamento dovrà scrupolosamente seguire l'igiene personale e dovrà osservare attentamente le procedure individuate nel piano di autocontrollo.

L'appaltatore deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e di garanzia del rispetto delle norme di igiene, garantendo, per quanto possibile, la continuità del personale impiegato.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di non provocare disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

La rilevazione delle presenze e gli orari di servizio dovrà essere effettuata mediante un sistema informatizzato con terminali di rilevazione presenze posti nelle sedi di servizio e badge per ogni addetto.

L'appaltatore deve conservare i tabulati delle presenze mensili del personale impegnato nei servizi, da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere all'appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi ed in tal caso l'appaltatore provvederà con urgenza e comunque nei termini indicati dall'Amministrazione Comunale, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione stessa.

### Art. 30 – Gestione del personale

L'impresa è tenuta a comunicare all'avvio del servizio e successivamente ogni variazione del personale in servizio, che comporti la sostituzione di un addetto per più di 15 giorni consecutivi, indicando i nominativi e i relativi orari di servizio presso il centro cottura e presso i singoli refettori e ad adempiere ai seguenti obblighi:

- garantire la presenza di **personale di sicura professionalità e competenza** e in possesso dei requisiti di professionalità e delle certificazioni sanitarie idonee allo svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- garantire il **supporto di una dietista**, per la predisposizione dei menù e la preparazione di diete speciali, con professionalità idonea e con esperienza almeno quinquennale in incarichi analoghi (allegare curriculum);
- definire l'**orario di servizio** del proprio personale, nel rispetto delle clausole contrattuali, garantendo in ogni caso il regolare svolgimento di tutti i servizi richiesti in armonia con l'organizzazione scolastica, il nido e i centri estivi, tenendo conto delle specifiche e degli orari indicati all'art. 5 "Periodi di funzionamento e orari dei servizi";
- incaricare un **operatore responsabile di cucina** (cuoco/a) in possesso della qualifica attinente alle mansioni assegnate e possedere pluriennale (almeno 36 mesi nella ristorazione collettiva scolastica) esperienza in servizi ove ha ricoperto il medesimo ruolo (allegare curriculum);
- garantire per tutto il periodo dell'appalto il **coordinamento del personale** impiegato nei servizi in oggetto presso la sede del servizio provvedendo all'organizzazione del lavoro, alla definizione dei turni, alla distribuzione dei compiti e ad ogni altra necessità attinente al regolare funzionamento dei servizi;
- individuare un **referente per la ditta**, con professionalità idonea e con esperienza almeno quinquennale (allegare curriculum) in incarichi analoghi, che dovrà essere reperibile durante l'orario di servizio, per assicurare un costante rapporto con l'Amministrazione comunale e per garantire:
  - **la supervisione** sul personale impiegato prevedendo sopralluoghi periodici al fine di verificare l'andamento del servizio;
  - **la presenza** e/o intervento in relazione a eventuali improvvise necessità (malattie, imprevisti, emergenze, ecc.) o a mutate esigenze organizzative e a qualsiasi necessità dovesse nascere nello svolgimento del servizio;

- **la tempestiva sostituzione** del proprio personale, curandone l’inserimento, in modo tale da non arrecare pregiudizio al normale svolgimento dei servizi e mediante preavviso all’ufficio comunale. La sostituzione del personale, se prevista per periodi superiori a quindici giorni consecutivi, dovrà essere comunicata anticipatamente all’Ente con l’invio contestuale del nominativo e del relativo curriculum.
- provvedere, tramite il proprio personale incaricato, alla **registrazione giornaliera**, in prospetti appositamente predisposti, che saranno trasmessi all’Ente, contestualmente alle fatture mensili, e indicanti: numero pasti preparati differenziati per tipologia di utenza (nido, infanzia, primaria, centri estivi, insegnanti, educatori, ecc.);

h. favorire la massima **collaborazione al personale della Scuola e del Comune** da parte degli operatori incaricati dalla ditta, che saranno impegnati ad agire in conformità alle disposizioni del presente capitolato con la cura e l’attenzione volte a garantire economicità, efficacia ed efficienza dei servizi oggetto dell’appalto.

L’impresa garantisce l’osservanza della D. Lgs. 196/2003 “Codice di protezione dei dati personali” e delle disposizioni del Regolamento 2016/679 delle disposizioni del D. Lgs n. 101 del 10 agosto 2018 da parte di tutto il personale operante su fatti e circostanze riguardanti il servizio e l’utenza, delle quali si abbia avuto notizia durante l’espletamento dell’incarico, in particolare per quanto riguarda i minori.

### Art. 31 – Addetti alla distribuzione

- a. Per ogni sala mensa deve essere garantito un numero minimo di addetti, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, volto ad assicurare la qualità del servizio ed il rispetto dei tempi concordati con le Scuole, indicativamente pari a: 1 unità ogni 25 bambini nella scuola dell’infanzia e di 1 unità ogni 30 bambini nella scuola primaria.
- b. Le eventuali assenze degli addetti incaricati alla distribuzione dei pasti devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti, di cui all’articolo precedente.

### Art. 32 – Formazione e addestramento

L’appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi addestramento alla 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 Comune e come previsto nelle linee guida nazionali e regionali della ristorazione scolastica.

La ditta assicurerà al proprio personale in servizio, come previsto nelle linee guida nazionali e regionali della ristorazione scolastica, per tutto il periodo dell’appalto adeguata formazione sui vari aspetti della ristorazione collettiva e scolastica, con particolare riferimento al D. Lgs. 193/2007, alle norme HACCP e in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Gli addetti che operano una manipolazione a rischio dovranno seguire corsi con una **durata minima di 3 ore annuali** con i seguenti contenuti: nozioni di igiene degli alimenti, nozioni sulle principali malattie trasmissibili con alimenti, nozioni sull’igiene della persona, tecnologie alimentari, sanificazioni ambientali.

Inoltre le succitate figure professionali dovranno essere formate in merito alla gestione dei pericoli relativi a tutte le fasi di produzione delle diete speciali: la durata della formazione è di **almeno 4 ore annuali**.

Dovranno essere, inoltre, organizzati dei corsi relativi alla parte nutrizionale, alla preparazione di menù gradevoli e adatti alla fascia di età del servizio in appalto con una durata di **almeno 3 ore annuali** per il personale addetto alla produzione del pasto.

La ditta autorizzerà, ove richiesto dall’ente committente, la partecipazione a incontri formativi eventualmente promossi dall’azienda sanitaria competente sul territorio, assumendone i relativi oneri.

Ad avvio del servizio la ditta deve inviare il piano di formazione annuale nel quale dovrà essere specificato:

- il numero complessivo delle ore di formazione prevista,
- il personale coinvolto distinto per qualifica professionale
- i temi trattati (ai corsi potranno partecipati anche incaricati dell’amministrazione comunale).

### Art. 33 – Adempimenti verso il personale

La ditta assicurerà, al proprio personale in servizio, per tutto il periodo dell'appalto:

- **indumenti da lavoro e di protezione individuale** (divise, calzature anti-infortunistica, guanti monouso, mascherine, ecc.), come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante lo svolgimento del servizio (D.P.R. 327/80 art.42), tali indumenti saranno distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, come previsto all'art. 10 lett. n).
- **materiali, attrezzature strumentali** (es. cellulari di servizio, badge per rilevazione presenze) o altre necessità di uso personale.
- la ditta potrà prevedere per il proprio personale il **consumo del pranzo**, in relazione alle proprie previsioni contrattuali.

### Art. 34 - Obbligo di applicazione delle norme contrattuali vigenti in materia di rapporti di lavoro

La Ditta è tenuta ad applicare al personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro.

E' altresì tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e future in materia di assunzione del personale. E' responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dallo stesso Ente appaltante e comunque s'impegna a mantenere indenne il Comune da ogni conseguenza.

L'appaltatore è obbligato ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta la documentazione inerente la verifica degli adempimenti contrattuali previsti.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme in materia di diritti dei lavoratori in caso di trasferimento d'azienda, di stabilimento o di parti di essa, ai sensi della Direttiva 2001/23/CE.

### Art. 35 – Norme di comportamento del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- a. rispettare ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. 62/2013, gli obblighi di condotta, di cui al Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici;
- b. tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- c. osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione appaltante;
- d. evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;
- e. evitare di trattenersi durante le ore lavorative con dipendenti o incaricati della Stazione appaltante o, per il personale della Ditta operante presso i plessi scolastici, con il personale scolastico, se non per motivi attinenti al corretto andamento del servizio;
- f. mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento del servizio;
- g. evitare di concordare in loco modalità operative diverse da quelle stabilite dal presente capitolato o da altre istruzioni concordate tra Ditta e Stazione appaltante;
- h. astenersi dal fornire direttamente indicazioni comportamentali agli utenti;
- i. astenersi dal cedere derrate o avanzi di distribuzione nei plessi scolastici a personale che non sia autorizzato dalla Stazione appaltante.

Il personale deve:

- a. curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani

- b. eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In particolare si richiede che gli addetti non portino anelli e bracciali, che abbiano unghie corte, pulite e prive di smalto, che non vi sia contatto diretto tra le mani ed il cibo pronto.

Il personale deve:

- a. indossare divise e copricapo idonei, da mantenere rigorosamente puliti
- b. utilizzare indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione, per la pulizia e il servizio di accompagnamento.

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della Ditta che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Tutto il personale addetto non deve mai aver riportato condanna (con sentenza passata in giudicato ovvero con sentenza di applicazione della pena su richiesta delle parti ai sensi dell'art. 444 del c.p.p.) per qualsiasi reato che possa incidere sul rapporto di fiducia sotteso alla corretta effettuazione del servizio da espletare, con particolare riferimento ai delitti dolosi contro la moralità pubblica e il buon costume, contro la persona ai delitti dolosi contro il patrimonio. Si richiamano in particolare gli adempimenti di cui all'art. 2 del D. Lgs. 39 del 4 marzo 2014, in merito all'onere, posto a capo del datore di lavoro, di richiesta del certificato penale nel casellario giudiziale per il personale adibito ad attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (nel caso di specie: attività di scodellamento).

#### **Titolo IV**

### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 36 – Osservanza normativa sul lavoro e norme di sicurezza**

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, in particolare la stessa dovrà effettuare la valutazione dei rischi e predisporre la documentazione prevista dall'art. 26 del D. Lgs. n° 81 del 09.04.2008 e s.m.i.

L'impresa dovrà adempiere alle indicazioni riportate nel Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) allegato n° D.

La ditta deve osservare e far osservare ai propri lavoratori tutte le norme di legge e di prudenza ed assumere, inoltre, di propria iniziativa tutti gli accorgimenti necessari a garantire la prevenzione, la sicurezza e l'igiene del lavoro e fornendo le informazioni utili al personale adibito in forma stabile al servizio e ad eventuali sostituti, per evitare rischi di qualsiasi natura.

La ditta aggiudicataria si obbliga a verificare e valutare i rischi connessi nell'espletamento del servizio al fine di prevedere ogni necessario o utile presidio di protezione e di provvedere ad informarne i propri lavoratori e gli utenti.

#### **Art. 37 - Referenti alla sicurezza**

La Ditta deve comunicare alla stazione appaltante 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.

#### **Art. 38 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

La Ditta deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno del Centro Cottura e delle sedi distributive, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal piano di sicurezza.

#### **Art. 39 – Piano di evacuazione**

La Ditta dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio ed alle disposizioni predisposte dalla stazione appaltante. Il personale della Ditta, previa formazione, sarà inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

## Art. 40 – Divieti

È fatto divieto al personale della Ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

È severamente vietato al personale della Ditta accedere ai locali oggetti dell'appalto fuori dall'orario di servizio e far stazionare i propri mezzi personali nelle aree di transito per carico/scarico merci o di addetti a manutenzioni.

È fatto divieto al personale della Ditta di permettere l'accesso all'area di esecuzione del servizio di persone non autorizzate.

## Titolo V

### IGIENE – RIFIUTI – RICICLO

#### Art. 41- Il servizio di autocontrollo e monitoraggio igienico-sanitario (HACCP)

L'attività di autocontrollo e monitoraggio igienico-sanitario (HACCP), spetta alla ditta aggiudicataria, la quale deve a propria cura e spese:

1. incaricare per lo svolgimento del servizio di autocontrollo igienico sanitario un tecnico abilitato allo svolgimento delle mansioni previste dal presente articolo, che dovrà possedere almeno un'esperienza triennale, documentata da apposito curriculum vitae.
2. aggiornare e/o integrare il Piano di monitoraggio e autocontrollo esistente, ove e quando risulti necessario, anche per effetto di normative del settore che dovessero essere approvate nel corso dell'appalto.
3. effettuare il monitoraggio periodico sull'applicazione del piano di autocontrollo nelle sedi di svolgimento del servizio. La ditta dovrà effettuare tramite un proprio incaricato un numero minimo di 12 (dodici) controlli annui, da svolgersi con cadenza mensile presso la mensa della Scuola dell'infanzia e della Scuola primaria;
4. trasmettere regolarmente i rapporti mensili al Comune, segnalando ogni eventuale problema rilevato, osservazioni o richieste d'intervento all'ufficio competente.
5. nel rapporto mensile si dovrà tenere conto dei seguenti punti:
  - a. Controllo a campione sulla conformità dei prodotti in conservazione;
  - b. Controllo sulla rintracciabilità del prodotto;
  - c. Controllo di qualità (igienica, merceologica, funzionale e organolettica) dei prodotti forniti e di conformità delle modalità di consegna e trasporto;
  - d. Individuazione, lungo il flusso produttivo, dei punti critici a livello dei quali il controllo può eliminare o ridurre il rischio, con indicazione delle azioni correttive da apportare;
  - e. Controllo sulle buone pratiche di lavorazione, di igiene e di conservazione;
  - f. Controllo e sorveglianza dei punti critici rilevati e delle azioni correttive apportate;
  - g. Controllo sulle procedure adottate per casi di intolleranze o altre problematiche di carattere sanitario (es. Celiachia);
  - h. Controllo del rispetto del piano di pulizia, sanificazione delle attrezzature e strutture e del piano manutenzione delle attrezzature e del mezzo di trasporto;
  - i. Controllo del rispetto del piano di disinfestazione;
  - j. Controllo della documentazione e della corretta tenuta delle registrazioni degli interventi effettuati;
  - k. Rilevazione della rispondenza alle indicazioni date da parte delle addette al servizio mensa e valutazione su ogni altra previsione contenuta nel piano di autocontrollo.



6. La ditta aggiudicataria dovrà effettuare analisi sui luoghi e sugli alimenti in misura di:
- n° 2 analisi microbiologica l'anno su almeno due prodotti di ristorazione cucinati;
  - n° 3 analisi microbiologica l'anno su almeno due alimenti freschi da consumare crudi (affettati, verdura, formaggi, ecc.);
  - n° 2 analisi l'anno delle superfici, con tre punti di prelievo con due parametri (carica microbiologica totale e coliformi totali);
  - altri interventi che la ditta ha proposto in sede di gara;

L'esito delle analisi, con relativo commento tecnico, dovrà essere depositato presso la struttura della mensa, mentre una copia dovrà essere trasmessa al Comune.

#### **Art. 42 - Interventi periodici di derattizzazione, disinfestazione e pulizia pozzo condensa grassi**

La ditta aggiudicataria deve a propria cura e spese:

- a. effettuare l'autocontrollo igienico-sanitario da vettori, secondo la metodica HACCP – regolamento CE n° 852/2004, quale procedura idonea per il controllo di animali infestanti (roditori – topi o ratti, insetti volanti e striscianti, colombi, ecc.), sia presso la Scuola infanzia, sia presso la Scuola primaria;
- b. effettuare le ispezioni e i monitoraggi di routine, mediante tecnici abilitati, ad intervalli di 6 mesi l'una dall'altra in entrambe le sedi, sia per la profilassi antimurina, sia contro gli insetti infestanti, abbinate;
- c. redigere per ogni intervento/controllo apposito rapporto, contenente il tipo di prodotti utilizzati, le zone specifiche monitorate e trattate a seconda del rischio contaminazione, i suggerimenti per una buona pratica igienico-sanitaria. I prodotti utilizzati dovranno essere accompagnati da scheda tecnica e rispondenti alla normativa vigente;
- d. inserire i rapporti nello specifico manuale per essere a disposizione delle autorità di controllo;
- e. provvedere alla pulizia regolare ed al bisogno del pozzo condensa grassi presente presso il Centro cottura.

#### **Art. 43 - Gestione dei rifiuti**

La rimozione dei rifiuti alimentari dovrà avvenire prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle modalità di raccolta fissate dall'Amministrazione Comunale. Nell'ottica dell'attuazione del principio di "differenziazione dei rifiuti" la Ditta dovrà provvedere alla distinzione della c.d. "frazione umido" dalla c.d. "frazione secco". Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro rifiuti sono a carico dell'Amministrazione Comunale, mentre la fornitura dei sacchi è a carico della Ditta Appaltatrice.

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

La raccolta rifiuti all'interno dei refettori dovrà avvenire in contenitori dotati di coperchio a comando non manuale, all'interno dei quali dovranno essere posti gli specifici sacchi (l'acquisto e la fornitura dei sacchi è a carico della Ditta). Contenitori e pattumiere devono essere fornite dalla Ditta ove le stesse non risultino presenti o adeguate, per numero o tipologia o stato d'uso, alle necessità del servizio.

Il personale al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti ai refettori e al centro cottura.

Nel rispetto di quanto previsto dall'obbligatorio piano di autocontrollo H.A.C.C.P. non potranno essere tenuti presso nessun locale gli avanzi derivanti dalla preparazione dei pasti né riutilizzati, se non previa documentazione autorizzativa del loro possibile reimpiego per attività di altra natura (assistenziali, donazione a Struttura per custodia animali, etc.) nel rispetto delle normative vigenti e dandone tempestiva notizia al Responsabile della Struttura.

#### **Art. 44 – Riciclo**

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

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

## **Titolo VI**

### **DERRATE ALIMENTARI, MENÙ E DIETE**

#### **Art. 45 – Caratteristiche merceologiche**

Le derrate alimentari utilizzate per il confezionamento dei pasti dovranno essere di ottima qualità e conformi ai requisiti di legge previsti per ogni singolo alimento, così come previsto nell'allegato A del presente capitolato.

Il Comune si riserva di ridefinire le caratteristiche dei generi alimentari alla luce di eventuali disposizioni normative che dovessero intervenire nel corso del contratto.

Tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in mono porzione possono essere richiesti anche in tali confezioni.

Le derrate alimentari non dovranno contenere OGM né essere derivati da OGM.

Non dovranno essere somministrati prodotti che segnaleranno sull'etichetta la presenza di cibi geneticamente modificati.

#### **Art. 46 – Prodotti alimentari, biologici, tipici, tradizionali, da commercio equo e solidale, prodotti agricoli regionali.**

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione.

I prodotti tipici sono quelli definiti dal regolamento (CE) 510/06, mentre con il termine di commercio equo-solidale si intende un prodotto alimentare ottenuto, preparato e distribuito secondo quanto contenuto nella Risoluzione del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI).

I prodotti agroalimentari tradizionali sono i prodotti alimentari ottenuti, preparati e distribuiti secondo le disposizioni previste dal decreto del Ministero per le politiche agricole 8.9.1999 n° 350. La ditta dovrà fornire ed utilizzare i prodotti tradizionali provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva regionale.

Al fine di garantire la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti agricoli, di favorire processi di sostenibilità ambientale connessi alla riduzione delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto dei prodotti, nonché la conoscenza delle tradizioni alimentari locali assicurando all'utenza un'adeguata informazione sull'origine e sulle specificità di tali produzioni, integrando anche i programmi didattici di educazione alimentare ed ambientale, si prevede l'utilizzo di prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione Friuli Venezia Giulia, anche a marchio AQUA, secondo le disposizioni previste dalla legge regionale n° 21/2002 e la legge regionale 17 febbraio 2010, n. 4.

Tutti i prodotti devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'appaltatore dovrà esibire, a richiesta dell'Ente, le certificazioni di qualità.

La ditta dovrà fornire ed utilizzare i prodotti di seguito elencati, oltre a quelli offerti eventualmente in aggiunta in fase di gara, indicando nel progetto tecnico le percentuali di prodotti biologici, tipici, tradizionali e regionali proposti:

Prodotti biologici:

- a. tutti i giorni pasta, riso, olio extravergine d'oliva, passata di pomodoro o pelati, uova, legumi secchi e latte;
- b. una volta la settimana la frutta;
- c. altri se offerti in sede di gara.

Prodotti tipici DOP e IGP:

prosciutto crudo di San Daniele DOP, Bresaola della Valtellina IGP, Parmigiano Reggiano DOP, Montasio DOP, Asiago DOP.

Prodotti tradizionali:

formaggio latteria, mais da polenta, miele friulano di acacia.

Prodotti agricoli regionali

mele, pere, patate, medaglioni di trota freschi.

Prodotti da commercio equo-solidale:

banane, cacao, zucchero di canna.

Ai fine della presentazione da parte del Comune di Lignano Sabbiadoro della domanda per l'ottenimento dei contributi previsti ai sensi della L.R. 15/2000 l'appaltatore dovrà entro metà gennaio di ogni anno rilasciare alla stazione appaltante:

- la dichiarazione attestante la percentuale dei prodotti biologici forniti/utilizzati per la preparazione dei pasti per il Comune di Lignano, suddivisi per scuole (Nido, infanzia, Primaria), e che gli stessi prodotti sono stati forniti all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione;

- la dichiarazione attestante la percentuale dei prodotti provenienti da aziende con sede operativa o unità tecnica produttiva nel territorio della Regione F.V.G. e utilizzati per la preparazione dei pasti per il Comune di Lignano.

In caso di irreperibilità dei prodotti biologici previsti e offerti, l'appaltatore dovrà procedere previa richiesta alla stazione appaltante di apposita autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei seguenti criteri: altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categoria D.O.C., I.G.P., tradizionali, AQUA e "lotta integrata" e in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale; in caso di sostituzioni concordate e di irreperibilità prolungate si dovranno concordare e valutare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della stazione appaltante.

#### **Art. 47 – Etichettatura delle derrate alimentari**

L'etichettatura dei prodotti confezionati, salvo le condizioni governate da leggi speciali, deve essere conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.109, al D. Lgs. del 16 febbraio 1993, n.77 e al D. Lgs 181/2003 e s.m.i..

Le date di scadenza e/o il termine minimo di conservazione deve essere ben leggibile sui prodotti per i quali la normativa ne preveda l'indicazione. I prodotti freschi dovranno avere al momento della consegna una vita residua non inferiore all' 80% , i prodotti conservati non inferiore al 50%.

#### **Art. 48 – Diete speciali**

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dall'azienda sanitaria di riferimento. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi etc., dovrà essere presentato dalle famiglie un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermini; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura

termosigillato. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

### **Art. 49 – Diete leggere o in “bianco”**

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tali diete sono costituite da:

- Primi piatti – pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
- Secondi piatti – carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato – ricotta magra di vacca, qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio
- Contorni – verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone
- Frutta – libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta
- Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

### **Art. 50 – Menù alternativi**

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30 nelle singole scuole, in occasione di gite, i cosiddetti "pranzi al sacco". In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.

I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita programmata. Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o fesa di tacchino o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente);
- un frutto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

Dovranno essere forniti menù per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

Durante il periodo in cui sono aperti i Centri estivi, indicativamente luglio e agosto, e le gite scolastiche sul territorio, presso parchi comunali, spiaggia o altri luoghi sempre ubicati nel territorio comunale l'appaltatore si impegna a fornire pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, a consegnare ed al bisogno provvedere alla distribuzione dei pasti. Per il trasporto dei cestini e dei pasti freddi dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

## **Titolo VII**

### **CONDIZIONI DI TRASPORTO**

#### **Art. 51 - Veicolazione e consegna dei pasti**

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

Tra il momento conclusivo della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 30 minuti, fermo restando che la consegna dei pasti presso i refettori deve avvenire in un tempo massimo non superiore a 15 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti Scolastici.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla Scuola Primaria deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta Appaltatrice, che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura.

I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

Per le forniture dei pasti le ordinazioni, effettuate giornalmente in base al numero dei presenti, verranno eseguite via fax e/o telefono dalle singole scuole entro un termine congruo per le prenotazioni. Le merende di metà mattina, andranno consegnate in base al numero delle presenze del giorno antecedente maggiorate di alcune unità.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di un apposito mezzo adeguatamente predisposto per il trasporto degli alimenti, internamente rivestito con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestite con materiale facilmente lavabile. Il mezzo dovrà essere ai sensi del punto 5.3.3 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 a basso impatto ambientale.

L'appaltatore deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

## **Art. 52 Consegna delle derrate**

Il personale addetto al ricevimento degli alimenti dovrà eseguire scrupolosi controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto con riguardo ai seguenti parametri:

- Condizioni di trasporto
- Conformità dell'etichetta
- Integrità delle confezioni
- Data di scadenza
- Assenza di alterazioni organolettiche, muffe, parassiti o altra anomalia
- Corrispondenza della fornitura alle tabelle merceologiche

## **Art. 53 Trasporto delle derrate alimentari**

Il trasporto dei generi alimentari dovrà avvenire con automezzi e contenitori idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitari vigenti in materia.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici. Gli imballaggi devono essere confezionati con materiale idoneo per alimenti, devono essere integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite ne

ammaccate, cartoni non lacerati. I prodotti dovranno essere opportunamente separati per tipologia merceologica.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto, che dovrà indicare tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.

In particolare il trasporto della pasta lievitata e del pane deve essere effettuato in recipienti puliti, lavabili e muniti di copertura e chiusura (art. 26 Legge n° 580/67), in modo che risulti al riparo da polveri ed altri fonti di inquinamento. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n. 178 del 28 gennaio 2002.

## Titolo VIII

### RAPPORTI CON UTENZA

#### **Art. 54 - Gestione prenotazione e pagamenti pasti.**

La gestione di tutte le attività amministrative connesse con il servizio ivi compresi i rapporti con l'utenza, sarà a cura dell'appaltatore, attraverso il software gestionale web based E-Civis fornito dal Comune e uno sportello con un operatore dedicato presso il centro giovani comunale, che dovrà essere aperto al pubblico indicativamente almeno un pomeriggio e una mattina (preferibilmente il sabato) alla settimana.

Saranno a carico dell'appaltatore:

- i costi relativi all'acquisto di n. 3 tablet per la rilevazione delle presenze, uno per ogni plesso e il relativo servizio di assistenza. La rilevazione delle presenze presso la scuola dell'infanzia sarà a cura del personale dell'appaltatore;
- la formazione del personale per l'utilizzo dei tablet e del software gestionale, in particolare l'operatore dedicato allo sportello;
- i costi per gli invii a cadenza quindicinale degli SMS di sollecito agli utenti.

La tariffa da parte degli utenti è da corrispondere mensilmente e in anticipo rispetto al mese di competenza, per agevolare il pagamento l'appaltatore prevedrà le forme di riscossione più comuni, anche conformandosi alle linee guida per l'effettuazione di pagamenti elettronici a favore delle pubbliche amministrazioni elaborate dall'AgID, dovrà essere garantita la possibilità, per gli utenti, di effettuare versamenti in contanti o con bancomat presso la farmacia comunale con sede a Lignano Pineta.

Il software consentirà la gestione anagrafica degli utenti, la registrazione dei pasti prenotati e la contabilizzazione dei costi a carico degli utenti.

La rilevazione delle presenze mediante apposito dispositivo sarà a cura del personale del servizio di ristorazione solo presso la scuola dell'infanzia.

A inizio anno scolastico la segreteria scolastica comunicherà il numero degli alunni iscritti alla scuola Primaria e Secondaria per la consegna una volta alla settimana delle "merende sane" per le quali non sarà necessaria la prenotazione giornaliera.

Il sistema messo a disposizione all'appaltatore gestirà tramite accesso a web server l'anagrafe dei consumatori, la prenotazione dei pasti per ogni singolo servizio, la produzione delle rette con addebito alle famiglie, e possiede le seguenti caratteristiche:

- a) distinzione dei singoli servizi;
- b) gestione e aggiornamento anagrafica, comprensiva di tutte le informazioni (compreso il valore dell'ISEE) relative ai consumatori e al loro nucleo familiare;
- c) distinzione dei consumatori per tariffa applicata, per residenza, per classe e per tipologia (alunni e adulti);
- d) distinzione delle diete speciali riconosciute;
- e) rilevazione automatica ed informatizzata delle presenze giornaliera e prenotazione dei pasti, comprensiva di tutti i dispositivi e supporti necessari;

- f) gestione e definizione delle rette, anche in base alla capacità economica attualmente individuata tramite ISEE, secondo quanto previsto dalla delibera della Giunta comunale;
- g) pagina web genitori, per l'accesso diretto da parte delle famiglie alle informazioni relative ai pasti consumati, allo stato dei pagamenti e al servizio;
- h) produzione di informativa trimestrale via mail alle famiglie con dettaglio pasti consumatori, costi unitari e costi totali, riportante lo stesso pregresso dei pagamenti (regolari o mancanti);
- i) produzione periodica di solleciti di pagamento alle famiglie in situazione di insolvenza, riportanti il totale del debito pregresso aggiornato all'ultima mensilità; successivamente verificato il mancato rispetto della scadenza di pagamento l'appaltatore provvederà, a mettere in mora il debitore, inviando, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, trascorso inutilmente il termine previsto, procederà alla riscossione coattiva delle somme dovute comprensive degli interessi legali maturati, nonché degli interessi moratori maturati, nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti;
- l) gestione e controllo mensile degli importi fatturati alle famiglie, degli incassi e delle insolvenze, distinti per servizio e consumatore, definizione di report comprensivi di informazioni plurime, quali anagrafica, indirizzo, scuola, classe, pagamenti, insolvenza;
- m) modalità di iscrizione on line al servizio di ristorazione;
- n) gestione del gruppo utenti abilitati all'accesso al servizio con funzioni diversificate di lettura, scrittura, cancellazione ed esecuzione;
- o) eventuali altre procedure necessarie per la corretta gestione del servizio e concordate tra le parti.

L'appaltatore deve garantire la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

L'appaltatore provvederà, verificato il mancato rispetto della scadenza di pagamento, a mettere in mora il debitore, inviando, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, l'invito al pagamento contenente:

- a) l'importo della somma dovuta comprensiva delle spese di notifica,
- b) il termine per adempiere stabilito in gg. 10 dalla data di notifica,
- c) le modalità di pagamento,
- d) l'avvertimento che, trascorso inutilmente tale termine, si procederà alla riscossione coattiva, - fermo restando in ogni caso l'obbligo, ai sensi dell'art. 10 lett. v), a carico del gestore di garantire l'erogazione dei pasti a tutti gli alunni iscritti, anche in caso di mancato pagamento delle tariffe - delle somme dovute comprensive degli interessi legali maturati dal giorno successivo alla data di scadenza del pagamento, nonché degli interessi moratori maturati, sulle somme dovute, dal giorno successivo alla scadenza del termine di cui alla lettera c);

Verificato il mancato rispetto del termine di cui al punto b), stante la piena titolarità in capo all'appaltatore delle somme da corrispondere da parte degli utenti dei servizi in questione, lo stesso disporrà in totale autonomia per l'eventuale recupero coattivo delle morosità rilevate nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

## **Art. 55 - Informazione agli utenti e progetti di educazione alimentare.**

L'appaltatore dovrà gestire il rapporto con gli utenti sotto tutti i profili che afferiscono il servizio, in particolare deve redigere il piano di informazione agli utenti che indichi chiaramente i materiali che verranno realizzati a spese del appaltatore, senza oneri aggiuntivi per il Comune, per ogni anno di vigenza contrattuale, il piano dovrà prevedere come standard minimo:

- materiale informativo (cartaceo e digitale) per tutti gli utenti e interessati al servizio, relativo a composizione dei menù, merende e pranzi speciali;
- materiale informativo (cartaceo e digitale) per tutti gli utenti e interessati al servizio, relativo alle caratteristiche delle derrate alimentari e della provenienza territoriale degli alimenti utilizzate per la produzione dei pasti, anche al fine di indirizzare le famiglie ad una corretta educazione alimentare.

Su tutto il materiale prodotto (cartaceo e digitale) dovrà affiancare al proprio logo lo stemma del Comune di Lignano Sabbiadoro.

L'appaltatore dovrà dotarsi della carta dei Servizi entro sei mesi dall'avvio del servizio nella quale saranno descritti descritti finalità, modi, criteri e strutture attraverso cui il servizio sarà attuato, diritti e doveri, modalità e tempi di partecipazione. La Carta è anche lo strumento fondamentale con il quale si attua il

principio di trasparenza, attraverso la esplicita dichiarazione dei diritti e dei doveri sia del personale, sia degli utenti. In questo documento l'appaltatore di servizi assume una serie di impegni nei confronti della propria utenza e dichiara quali servizi intende erogare, con quali modalità e quali standard di qualità intende garantire ai sensi della direttiva del d.p.c.m. del 27-1-1994. La Carta dei servizi dovrà essere approvata dall'Amministrazione comunale ed l'appaltatore è tenuto a darne pubblicizzazione attraverso i propri canali di comunicazione.

L'appaltatore dovrà presentare un progetto di educazione alimentare per ogni anno di vigenza contrattuale (organizzato tramite, conferenze, interventi con bambini – genitori – insegnanti, ecc.), in linea con eventuali programmi già in corso di educazione alimentare dell'Istituto comprensivo.

Il progetto annuale, indirizzato ai bambini, ai genitori, agli insegnanti e al personale comunale interessato, dovrà essere organizzato in collaborazione con gli insegnanti ed i genitori.

L'appaltatore gestirà il progetto alimentare "Merenda sana" che consiste nella fornitura, solo una giorno a settimana (giovedì per a.s. 2019-2020) e per tutto l'anno scolastico, della merenda di metà mattina a tutte le classi della scuola Primaria e Secondaria di 1° grado. La merenda sarà consumata in aula e sarà composta alternativamente da frutta di stagione o yogurt o pane speciale (es. alle noci, alla zucca) o torta casalinga.

L'appaltatore progetterà e gestirà per la scuola Primaria nella giornata di rientro del martedì, un progetto educativo alimentare denominato "pranzo speciale". Il progetto ha l'obiettivo di sviluppare l'interculturalità, l'assaggio di nuovi alimenti e di accrescere le conoscenze dei bambini in campo alimentare proponendo alimenti e bevande tipici di alcune regioni, stati o continenti – (es. menù ligure, menù tedesco, menù asiatico). Al progetto parteciperanno due classi per volta, in un'aula dedicata che dovrà essere allestita e decorata per l'occasione. Il percorso che prevede per ogni anno scolastico complessivamente una trentina di incontri, circa due incontri per ogni classe, vuole qualificare l'offerta di refezione scolastica valorizzando l'idea che alimentazione è salute, piacere, scoperta e cultura.

I programmi di educazione alimentare annualmente predisposti dall'appaltatore devono ottenere la preventiva approvazione da parte dell'Amministrazione Comunale e la conseguente autorizzazione ad essere attuati. Le spese per l'attuazione dei progetti di educazione alimentare sono a carico dell'appaltatore. I costi necessari per la realizzazione di tali progetti sono ricompresi nell'offerta formulata.

## **Art. 56 – Valutazione di qualità del servizio**

L'appaltatore dovrà predisporre un sistema per la valutazione della performance del servizio.

A tal fine, entro la conclusione di ciascun anno scolastico, deve essere effettuata la rilevazione della qualità del servizio percepita dall'utenza (customer satisfaction).

Per l'attuazione di quanto previsto al precedente comma, l'appaltatore, in costanza del servizio, è tenuto a predisporre, in collaborazione con il Comune, uno schema contenente una griglia che consenta un'oggettiva "misurazione" del gradimento espresso dalle diverse tipologie di utenza in ordine alla qualità del complessivo servizio erogato.

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance, proposti dall'appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'esito di ogni indagine, comprensivo di tutti i dati raccolti, deve essere presentato al Comune. Contestualmente l'appaltatore è tenuto a presentare le proposte migliorative che si rendesse necessario predisporre a seguito del giudizio formulato dall'utenza.

Lo schema e/o altri strumenti di indagine devono essere predisposti con il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione del sistema di valutazione della performance sono a carico dell'appaltatore. I costi necessari per la realizzazione di tali progetti sono ricompresi nell'offerta formulata.

## **Titolo IX**

### **CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **ART. 57 - Diritto di controllo**



E' facoltà della Stazione appaltante di effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. La Ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante per esercitare i controlli stabiliti.

## **ART. 58 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ASS territoriale, NAS, ecc.);
- dipendenti e/o i consulenti incaricati dalla Stazione appaltante;
- la commissione mensa o altri soggetti autorizzati dalla Stazione appaltante.

La Ditta, qualora fosse richiesto, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori eventualmente autorizzati dalla Stazione appaltante, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso, sovrascarpe), da indossare, durante la visita al Centro Cottura gestiti con proprio personale; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

## **Art. 59 - Tipologia dei controlli**

I controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti e sono articolati in:

- ispezioni,
- controlli sensoriali,
- accertamenti analitici di laboratorio.

I dipendenti o i tecnici incaricati dalla Stazione appaltante, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.

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

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi dei locali, 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;
- il procedimento di manutenzione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e lo stoccaggio;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di manipolazione;
- le modalità di distribuzione;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la professionalità degli addetti;

- lo stato igienico/sanitario del personale addetto;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta e successivamente forniti ai tecnici incaricati dalla Stazione appaltante o alla Commissione Mensa.

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 ASS locali che dai laboratori di soggetti incaricati dalla Stazione appaltante.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. I tecnici specializzati incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nello specifico i controlli chimico-microbiologici sulle derrate consegnate, potranno riguardare:

- Carni fresche (bovine, suine, avicunicole)  
Controllo chimico per sostanze ormonali, medicamentose, contaminanti ambientali e microbiologico completo (carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes.).
- Pesce surgelato  
Controllo chimico per ricerca ammine biogene e istamina e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes).
- Prodotti di origine animale stagionati (prodotti di salumeria)  
Controllo chimico per ricerca nitrati e nitriti e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes).
- Prodotti a base di latte  
Controllo chimico per ricerca di micotossine e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes).
- Uova e prodotti a base di uova  
Controllo microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Salmonella)
- Ortaggi e frutta  
Controllo chimico per residui di prodotti fitosanitari  
Controllo microbiologico completo (Carica batterica totale, Escherichia coli, Salmonella, Listeria monocytogenes)
- Acqua minerale  
Controllo microbiologico e controllo chimico (determinazioni analitiche secondo quanto indicato nel D.M. 542/92 e successive modificazioni).

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa. Nulla può essere richiesto alla Stazione appaltante per la quantità di campioni prelevati.

## **ART. 60 – Metodologia del controllo di 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.

## Titolo X

### PRIVACY - CONTROVERSIE – NORME FINALI

#### **Art. 61 - Controversie e foro competente**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in attuazione dei servizi previsti dal presente capitolato e che non si fossero definite in via breve ed amichevole, sarà competente il Foro di Udine.

#### **Art. 62 - Trattamento dei dati personali**

L'impresa garantisce l'osservanza della D. Lgs. 196/2003 "Codice di protezione dei dati personali" e s.m.i. da parte di tutto il personale operante su fatti e circostanze riguardanti il servizio e l'utenza, delle quali si abbia avuto notizia durante l'espletamento dell'incarico.

L'appaltatore è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e si impegna a nominare un Responsabile del Trattamento dati, inerente la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato per il Comune di Lignano Sabbiadoro. L'appaltatore dovrà comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile del Trattamento dati (o figura equivalente); qualora non venga espletata la suddetta comunicazione, l'Amministrazione considererà come Responsabile Privacy il legale rappresentante dell'Impresa aggiudicataria.

Ogni trattamento dei dati acquisiti nello svolgimento del servizio deve avvenire solo ed esclusivamente per lo svolgimento dello stesso nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE 679/16; è vietata la diffusione e/o ogni qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso. L'appaltatore dovrà adottare misure idonee ed adeguate atte a garantire la sicurezza dei dati acquisiti dall'utenza. L'appaltatore si impegna a fornire agli utenti del servizio l'informativa relativa al trattamento dei dati personali ed ad acquisire il consenso degli stessi nei casi previsti dalla normativa. L'appaltatore si impegna ad applicare i protocolli di protezione dei dati elaborati dal Comune in relazione al Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e ai relativi decreti attuativi. I dati personali degli utenti dovranno essere resi anonimi o cancellati, qualora gli stessi non intendano continuare ad usufruire del servizio e ne facciano esplicita richiesta. L'appaltatore si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie, informazioni, dati tecnici, documenti di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito del servizio. I dati personali relativi agli operatori economici partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa, per i solifini inerenti alla procedura di gara e all'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, i soggetti aggiudicatari potranno esercitare i diritti previsti dalla normativa.

#### **Art. 63 – Norme finali**

Per quanto non espressamente contemplato nei precedenti articoli, si farà rinvio alle vigenti norme in materia di ristorazione scolastica e in generale alle norme in materia di pubblici servizi.

L'impresa è tenuta, altresì, al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative, di cui al comma precedente.

#### **ALLEGATI AL CAPITOLATO**

- Allegato A – Tabelle merceologiche delle principali derrate
- Allegato B – Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica
- Allegato C – Linee di indirizzo regionali per alimentazione nei nidi d'infanzia
- Allegato D – DUVRI procedure per la sicurezza da interferenze
- Allegato E – Inventario attrezzature, arredi e materiali presenti nei luoghi di servizio

Allegato F1,2,3 – Planimetrie locali di servizio: nido (1), scuola infanzia (2) e primaria (3)  
Allegato G – Regolamento comunale del servizio di ristorazione scolastica

**Il sottoscritto \_\_\_\_\_ dichiara di aver letto e di accettare tutte le clausole sopra riportate, nessuna esclusa.**

**TIMBRO E FIRMA PER ACCETTAZIONE  
DEL LEGALE RAPPRESENTANTE**

Data \_\_\_\_\_