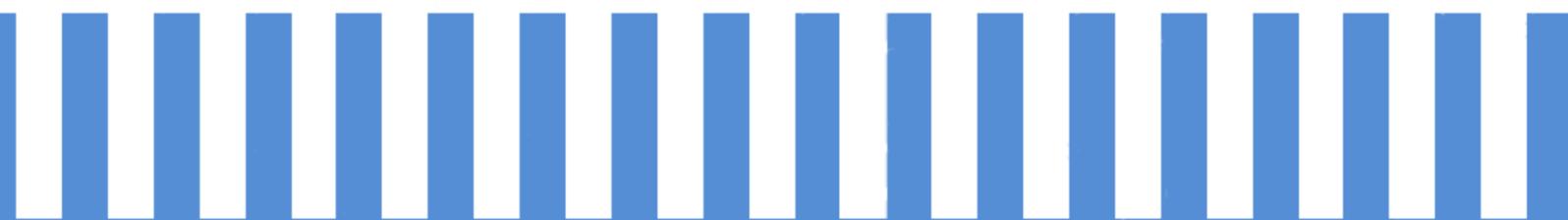


	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE PATRIMONIO, DEMANIO, SERVIZI GENERALI e SISTEMI INFORMATIVI	
Servizio Centrale unica di committenza e provveditorato	cuc@certregione.fvg.it cuc@regione.fvg.it https://cucsa.regione.fvg.it tel + 39 040 377 2194 I - 34132 Trieste, corso Cavour 1

Gara europea a procedura aperta per la stipula di Convenzioni aventi ad oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale a favore di Amministrazioni della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia – 2^a edizione [Codice iniziativa: 23PGR138].

Capitolato speciale descrittivo e prestazionale



eAppaltiFVG

Portale degli appalti della regione Friuli Venezia Giulia

Sommario

PARTE PRIMA – DISPOSIZIONI GENERALI	4
1. PREMESSA	4
2. DEFINIZIONI	5
3. OGGETTO	9
4. DURATA E VALORE	13
4.1. ADESIONI SUCCESSIVE	14
4.2. VALORE	14
5. REFERENTI DELLE PARTI	15
6. ATTIVAZIONE DEI SERVIZI	16
6.1 - RICHIESTA PRELIMINARE DI FORNITURA	16
6.2 - PIANO DELLE ATTIVITÀ	18
7. ORDINATIVO DI FORNITURA	21
8. ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO NEGLI ANNI SUCCESSIVI AL PRIMO E ORDINATIVO DI FORNITURA AGGIUNTIVO	21
9. VERBALE DI AVVIO ATTIVITÀ	22
10. DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO	23
11. INVENTARIO DI RICONSEGNA DEI LOCALI E DEI BENI	23
PARTE SECONDA – SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	23
CAPO I – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	24
12. TIPOLOGIA DELL'UTENZA	24
13. CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO	24
14. PRENOTAZIONE DEI PASTI	24
14.1. MESSA A DISPOSIZIONE DEL SOFTWARE DA PARTE DEL FORNITORE	25
CAPO II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE	26
15. OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI	26
16. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	27
17. ACCESSO AI CONTRIBUTI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE	29
18. RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA	31
19. REPERIBILITÀ DEI PRODOTTI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ 32	32
20. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	33
21. MENU	34
22. DIETE SPECIALI	35
23. VARIAZIONE DEL MENU	37

CAPO III – PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	37
24. PREPARAZIONE E COTTURA	37
25. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE	39
26. SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE.....	40
27. ULTERIORI INDICAZIONI IN CASO DI UTILIZZO DEL SISTEMA SELF-SERVICE	41
28. DISTRIBUZIONE DEL PASTO “DIETA SPECIALE”	42
29. STOVIGLIE, TOVAGLIE E TOVAGLIOLI.....	42
CAPO IV – TRASPORTO, TEMPI DI CONSEGNA	43
30. MODALITÀ DI TRASPORTO.....	43
31. TEMPI DI CONSEGNA	44
32. MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO	44
33. ALTRE NORME IN CASO DI VEICOLAZIONE DEI PASTI DA CENTRO COTTURA DEL FORNITORE	45
PARTE III – GESTIONE DEI LOCALI	46
34. MANUTENZIONI.....	46
35. OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.....	46
36. SMALTIMENTO RIFIUTI	49
37. INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE.....	49
PARTE IV – ONERI DELLE PARTI	49
38. OBBLIGHI ED ONERI DEL FORNITORE	49
39. OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI	51
PARTE V - PERSONALE.....	52
40. PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	52
41. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO	55
42. VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)	56
43. OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO	57
44. OSSERVANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA	57
45. EVENTUALE PRESENZA DI PERSONALE DIPENDENTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	58
PARTE VI – PROGETTI SPECIFICI.....	59
46. INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.....	59
47. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.....	59
48. FLUSSI INFORMATIVI.....	61
PARTE VII - CONTROLLI E PENALI.....	61
49. MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE	61
50. CONTROLLI E RESPONSABILITA' DEL FORNITORE	61
51. CONTROLLO SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO	62

52.	CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI	65
53.	COPERTURE ASSICURATIVE	65
54.	DIVIETO DI SOSPENDERE LE PRESTAZIONI	66
55.	SCIOPERO DEL PERSONALE DEL FORNITORE	67
56.	DETERMINAZIONE DEI CORRISPETTIVI	67
57.	PAGAMENTI	67
58.	MONITORAGGIO E REPORTISTICA DELLA CONVENZIONE	68
59.	PENALI	68
	ELENCO ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE	71

PARTE PRIMA – DISPOSIZIONI GENERALI

1. PREMESSA

1. Il presente Capitolato speciale disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche minime delle attività relative al servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni, gli educatori e i docenti dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado, nonché per eventuali altri adulti (equiparati alla ristorazione scolastica), tutte dettagliatamente descritte nel presente documento e relativi allegati, erogate a favore delle Amministrazioni di cui all'articolo 43, comma 1, lettera b) della LR 26/2014 (nel prosieguo definite Amministrazioni contraenti), di seguito indicate¹:

Aiello del Friuli	Erto e Casso	Mereto di Tomba	San Daniele del Friuli
Basiliano	Farra d'Isonzo	Moimacco	San Giorgio di Nogaro
Campoformido	Fiumicello-Villa Vicentina	Montenars	San Pier d'Isonzo
Campolongo	Fontanafredda	Montereale Valcellina	Sesto al Reghena
Carlino	Gonars	Mossa	Sedegliano
Chiusaforte	Grado	Osoppo	Sgonico
Claut	Majano	Pinzano al Tagliamento	Tavagnacco

¹ Dette Amministrazioni hanno conferito alla CUC l'incarico di eseguire la procedura di gara centralizzata per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, impegnandosi ad aderire alle Convenzioni stipulate dalla CUC alle condizioni normative ed economiche ivi previste.

Colloredo di Montalbano	Malborghetto Valbruna	Pozzuolo del Friuli	Torreano
Cordenons	Marano Lagunare	Pradamano	Tricesimo
Cordovado	Martignacco	Ruda	Vito d'Asio
Cormons	Meduno	Sagrado	

2. Le Amministrazioni di cui all'articolo 43, comma 1, lettera b) della LR 26/2014, ulteriori rispetto a quelle sopra elencate, che non abbiano manifestato i propri fabbisogni in sede di progettazione della procedura di cui trattasi e che non abbiano conferito alla CUC l'incarico di eseguire la procedura di gara centralizzata, possono manifestare nel corso di vigenza della Convenzione l'intenzione di aderire alla stessa, nei termini e con le modalità di cui al successivo articolo 4.1.
3. Le prescrizioni del presente Capitolato sono riferite indistintamente all'esecuzione delle prestazioni per tutti i Lotti in cui è suddivisa la procedura, a meno che non sia specificato che le indicazioni impartite attengano solo ad uno dei lotti o a uno o più Amministrazioni contraenti, anche ricadenti in lotti diversi.
3. Fatto salvo tutto quanto previsto nel presente Capitolato speciale, nella Convenzione e nella ulteriore documentazione allegata ai predetti documenti, le attività oggetto della presente procedura sono disciplinate dalla normativa, sia statale che regionale, vigente in materia, che deve intendersi integralmente richiamata ai fini del presente Capitolato. Inoltre, in via graduale, tali attività sono disciplinate dalle norme regolamentari di emanazione locale inerenti alle attività medesime, che si intendono anch'esse integralmente richiamate ai fini del presente Capitolato.
4. Lo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale deve essere assicurato dal Fornitore in conformità al contenuto delle norme legislative, regolamentari e tecniche vigenti in materia, anche in caso di modifiche o integrazioni intervenute dopo la stipula della Convenzione e dei relativi Ordinativi di fornitura.
5. Le imprese aggiudicatrici si impegnano, pertanto, a rispettare tutte le norme tempo per tempo vigenti in materia, oltre alle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale e relativi allegati, nella Convenzione, nonché negli Ordinativi di fornitura emessi dalle Amministrazioni contraenti e si impegnano, altresì, a fornire il servizio richiesto alle condizioni offerte in sede di gara.
6. Il presente Capitolato speciale e i relativi allegati fanno parte integrante della Convenzione stipulata con le imprese aggiudicatrici di ciascun Lotto.

2 DEFINIZIONI

1. Nell'ambito del presente Capitolato speciale si intende per:

Convenzione	Contratto concluso tra il Servizio centrale unica di committenza e provveditorato e l'impresa aggiudicataria di ciascun Lotto, il cui scopo è quello di stabilire la disciplina normativa e contrattuale per l'esecuzione dei servizi di cui trattasi.
--------------------	--

	Resta inteso che quando nel presente documento si fa riferimento, per brevità, a “la Convenzione” si deve intendere come <i>ciascuna</i> Convenzione che verrà stipulata con il Fornitore di ciascun Lotto della gara in argomento.
CUC	Il Servizio centrale unica di committenza e provveditorato della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia deputato all’acquisto di beni e alla fornitura di servizi per il sistema Regione-Autonomie locali del Friuli Venezia Giulia.
Amministrazione contraente	Le Amministrazioni di cui all’articolo 43, comma 1, lettera b), della LR 26/2014, che aderiranno alla Convenzione e che la utilizzeranno per l’attivazione del servizio di ristorazione scolastica nel periodo della sua validità ed efficacia, richiedendo il servizio oggetto del presente Capitolato speciale mediante l’emissione dell’Ordinativo di fornitura e/o di Ordinativi Aggiuntivi all’Ordinativo di fornitura.
Fornitore	L’operatore economico risultato aggiudicatario di uno o più Lotti e che conseguentemente sottoscrive la Convenzione con la CUC, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di fornitura.
Richiesta Preliminare di Fornitura	Documento che le singole Amministrazioni contraenti inviano al Fornitore per richiedere l’attivazione dei servizi presenti nel Capitolato speciale.
Piano delle attività	Documento che formalizza la “configurazione dei servizi” proposta dal Fornitore in funzione delle specifiche richieste dall’Amministrazione contraente e delle esigenze rilevate anche in sede di sopralluogo.
Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto attuativo della Convenzione)	Documento che costituisce l’adesione formale delle Amministrazioni contraenti alla Convenzione e con il quale le Amministrazioni stesse acquistano i servizi oggetto della Convenzione, alle condizioni tecniche ed economiche previste dalla Convenzione stessa e dalle offerte del Fornitore.
Ordinativo di Fornitura Aggiuntivo	Documento con il quale le Amministrazioni contraenti integrano/modificano l’Ordinativo di Fornitura integrando/modificando alcune condizioni ivi previste.
Servizio di ristorazione scolastica	È il servizio di ristorazione per le Amministrazioni della Regione Friuli Venezia Giulia, reso mediante produzione dei pasti presso i centri di cottura delle

	Amministrazioni contraenti oppure presso il centro di cottura del Fornitore.
Centro cottura del Fornitore	È il centro di produzione pasti nella disponibilità del Fornitore per tutta la durata dei contratti attuativi, presso il quale vengono prodotti i pasti da consegnare ai centri refezionali privi e/o non serviti tramite produzione dei pasti presso una cucina dell'Amministrazione contraente.
Centro cottura dell'Amministrazione contraente	La struttura appartenente alla singola Amministrazione contraente, autorizzata alla preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo.
Centro refezionale (o plesso)	La struttura scolastica che usufruisce del servizio e dove avviene la distribuzione. In alcuni casi la struttura è dotata di area dove viene cucinata una parte dei pasti (es. primi).
Refettorio o locale mensa	I locali all'interno del centro refezionale ove avviene la consumazione dei pasti.
Locali di servizio o accessori	I locali attigui al centro cottura / cucina o ai refettori come dispensa, servizi igienici, spogliatoi, luoghi di depositi e stoccaggio, etc.
Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza.
Pranzo	La consumazione principale consumata dall'utente.
Spuntino	La consumazione (eventuale per scuola primaria e secondaria) della mattina.
Merenda	La consumazione (eventuale per scuola dell'infanzia, primaria e secondaria) del pomeriggio.
Giornata alimentare nido d'infanzia	Comprende lo spuntino della mattina, il pranzo e la merenda del pomeriggio.
Pasto	L'insieme delle preparazioni consumate da ogni utente.
Legami produttivi (cfr. Allegato 4 delle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021)	<ul style="list-style-type: none"> • pasto a legume espresso: (cook&serve) letteralmente "cucinare e servire": pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è direttamente e rapidamente distribuito; • pasto a legume fresco caldo: (cook&hold&serve) letteralmente "cucinare, mantenere e servire": pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione,

	consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori per alimenti a perdere in mono o multi razione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri e quant'altro necessario per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.
Pentolame	Pentole, tegami, padelle e quant'altro possa occorrere per la cottura.
Tovagliato	Tovaglie e tovaglioli o quanto necessario per apparecchiare i tavoli.
Attrezzature	Macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, confezionamento, distribuzione dei pasti (a solo titolo di esempio frigoriferi, cappe, lavastoviglie, forni, etc.)
Arredi	Complesso di oggetti (a solo titolo di esempio: tavoli, sedie, mobili, etc.) che sono funzionali agli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione in tutte le sedi ove lo stesso o parte di esso si svolga
Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento delle attività (a solo titolo di esempio impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario, etc.)
Fabbricati	Edifici di proprietà del Comune dove hanno luogo i servizi
Biologico	Produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (UE) n. 848/2018 e s.m.i. relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
PAT	I prodotti agroalimentari tradizionali PAT devono essere conformi al D.M. 08/09/1999, n. 350 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e successive integrazioni
DOP, IGP, STG	Prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
AQUA	Prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla legge regionale 13 agosto

	2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità)
Agricoltura sociale	Prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all'articolo 9, comma 3, della legge regionale 6 febbraio 2018, n. 2
Equo e solidale	I prodotti agroalimentari da commercio equo e solidali sono quei prodotti ottenuti, preparati e distribuiti da organismi che aderiscono ai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborati ed approvati da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization – WFTO o equivalenti
Filiera corta	Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito
Chilometro zero (o KM Ø o KM utile)	Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km e, nel caso dei piccoli comuni, 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»).
Filiera locale	Prodotti derivanti da coltivazioni o allevamenti situati in Friuli Venezia Giulia. Si distingue dalla Filiera corta, perché non è sufficiente che la piattaforma per la distribuzione dei prodotti rispetti il requisito previsto dalla normativa vigente ma che il prodotto/produttore sia regionale.

3 OGGETTO

1. La procedura ha ad oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", con preparazione dei pasti da eseguire presso i centri cottura delle Amministrazioni contraenti o presso il centro cottura del Fornitore, alle condizioni tutte espressamente stabilite nel presente Capitolato speciale e relativi allegati, nella Convenzione, nonché nell'Offerta tecnica presentata dal Fornitore in sede di gara.
2. Il servizio potrà essere espletato secondo le seguenti modalità:
 - 1) mediante gestione di cucine in plessi scolastici o centri cottura nella disponibilità dell'Amministrazione contraente, con possibilità di trasporto e consegna in uno o più centri refezionali;
 - 2) mediante fornitura di pasti veicolati prodotti in un centro di cottura nella disponibilità del Fornitore.
3. Il servizio di ristorazione scolastica deve sempre tutelare la sicurezza alimentare e deve essere organizzato, quando possibile, con il legame espresso (cook&serve) o, dove il plesso di destinazione è in sede diversa dal centro cottura oppure nel caso di preparazione presso centro cottura del Fornitore e successiva veicolazione, con legame fresco/caldo (cook&hold&serve).
4. Il servizio oggetto della presente procedura prevede, nelle sue linee essenziali:
 - l'approvvigionamento e la conservazione delle derrate necessarie alla realizzazione dei pasti, a norma di tutte le leggi vigenti e come specificato nel presente Capitolato;
 - la preparazione e la cottura dei pasti utilizzando il centro cottura messo a disposizione dell'Amministrazione contraente o, in alternativa o ad integrazione, la preparazione e la cottura dei pasti presso il centro cottura messo a disposizione del Fornitore;
 - il trasporto in idonei contenitori e mezzi dei pranzi, degli spuntini e delle merende presso i centri refezionali, la loro distribuzione e le attività connesse al riassetto delle sale e delle stoviglie/attrezzature utilizzate;
 - la somministrazione dei pasti nei refettori;
 - la preparazione dei refettori, inclusa l'apparecchiatura e la sparecchiatura;
 - la reportistica per la rilevazione dei consumi (pasti);
 - tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, quali, ad esempio:
 - la pulizia, la sanificazione e il riassetto dei centri di cottura, dei locali di refezione e dei locali accessori;
 - la pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio, compresi contenitori e mezzi eventualmente usati per la veicolazione;
 - la gestione dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento differenziato degli stessi negli appositi punti di raccolta

- secondo il regolamento comunale vigente;
- le manutenzioni ordinarie delle attrezzature e degli arredi;
 - il reintegro delle stoviglie delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio;
 - il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, nonché ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato.
5. Per i Comuni di Mereto di Tomba e Sedegliano (Lotto 1), Majano e Osoppo (Lotto 3), Carlino, Marano Lagunare e San Giorgio di Nogaro (Lotto 4) e Sagrado (Lotto 5), viene richiesto al Fornitore di provvedere alle seguenti ulteriori attività: iscrizione degli utenti al servizio, rilevazione giornaliera delle presenze, segnalazione delle assenze, emissione degli avvisi pagoPa intestati al Comune per la riscossione delle quote dei pasti dovute dagli utenti, sollecito dei pagamenti agli utenti, predisposizione degli elenchi per la riscossione coattiva degli insoluti da parte del Comune, predisposizione degli elenchi per il rimborso crediti degli alunni non più iscritti e, infine, la predisposizione e la messa a disposizione dell'attestazione della spesa sostenuta dall'utente ai fini della dichiarazione dei redditi, previo controllo e sottoscrizione da parte dell'Amministrazione contraente qualora richiesto dall'Amministrazione stessa.
6. Tutti i servizi sopra indicati devono avere le caratteristiche minime stabilite nel presente Capitolato speciale.
7. La procedura è suddivisa in 6 lotti territoriali, come di seguito riportato:

LOTTO e CIG	Oggetto	Elenco ulteriori Enti ricadenti nel Lotto ²
1 CIG: A01ECF5DDE	Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per i Comuni di Basiliano, Campoformido, Martignacco, Mereto di Tomba, Moimacco, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Sedegliano, Tavagnacco, Torreano	Bertiolo, Buttrio, Camino al Tagliamento, Castions di Strada, Cividale del Friuli, Codroipo, Drenchia, Grimacco, Lestizza, Manzano, Mortegliano, Pagnacco, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Premariacco, Pulfero, Remanzacco, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Savogna, Stregna, Talmassons, Udine, Varmo
2 CIG: A01ECF7F84	Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per i Comuni di Claut, Cordenons, Cordovado, Erto e Casso, Fontanafredda, Meduno, Montereale, Valcellina, Pinzano al	Andreis, Arba, Aviano, Azzano Decimo, Barcis, Brugnera, Budoia, Caneva, Casarsa della Delizia, Castelnovo del Friuli, Cavasso Nuovo, Chions, Cimolais, Clauzetto, Fanna, Frisanco, Maniago, Morsano al Tagliamento, Pasiano di Pordenone, Polcenigo, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Pravisdomini, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al

² Nella terza colonna sono stati inseriti i Comuni della Regione Friuli Venezia Giulia che potrebbero chiedere di aderire alla presente Iniziativa, nel corso di vigenza della Convenzione, ferma restando la facoltà del Fornitore di accettare l'adesione successiva. Pertanto, tale indicazione è finalizzata alla mera individuazione del Lotto di riferimento.

	Tagliamento, Sesto al Reghena, Vito d'Asio	Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Spilimbergo, Tramonti di Sopra, Tramonti di Sotto, Travesio, Vajont, Valvasone Arzene, Vivaro
3 CIG: A01ECF912F	Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per i Comuni di Colloredo di Monte Albano, Majano, Montenars, Osoppo, San Daniele del Friuli, Tricesimo	Attimis, Bordano, Buja, Cassacco, Coseano, Dignano, Faedis, Fagagna, Flaibano, Forgaria nel Friuli, Gemona del Friuli, Lusevera, Moruzzo, Nimis, Povoletto, Ragogna, Rive d'Arcano, Taipana, Tarcento, Trasaghis, Treppo Grande, Venzone
4 CIG: A01ECFC3A8	Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per i Comuni di Aiello del Friuli, Campolongo Tapogliano, Carlino, Fiumicello-Villa Vicentina, Gonars, Marano Lagunare, Ruda, San Giorgio di Nogaro	Aquileia, Bagnaria Arsa, Cervignano del Friuli, Chiopris-Viscone, Latisana, Lignano Sabbiadoro, Palmanova, Porpetto, Precenicco, Rivignano Teor, Ronchis, San Vito al Torre, Santa Maria la Longa, Trivignano Udinese, Visco
5 CIG: A01ECFE54E	Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per i Comuni di Cormons, Farra d'Isonzo, Grado, Mossa, Sagrado, San Pier d'Isonzo, Sgonico	Dolegna del Collio, Gorizia, Gradisca d'Isonzo, Mariano del Friuli, Medea, Monfalcone, Monrupino, Moraro, Muggia, Romans d'Isonzo, Ronchi dei Legionari, San Dorligo della Valle, Savogna d'Isonzo, Trieste, Villesse
6 CIG: A01ECFF621	Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per i Comuni di Chiusaforte e Malborghetto-Valbruna	Amaro, Ampezzo, Arta Terme, Cavazzo Carnico, Cercivento, Comeglians, Dogna, Enemonzo, Forni Avoltri, Forni di Sopra, Forni di Sotto, Lauco, Moggio Udinese, Paluzza, Paularo, Pontebba, Prato Carnico, Preone, Ravaschetto, Raveo, Resia, Resiutta, Rigolato, Sappada, Sutrio, Tarvisio, Tolmezzo, Treppo Ligosullo, Verzegnis, Villa Santina, Zuglio

7. Negli **Allegati sub 1A)**, denominati "Prospetti informativi_Lotto __", sono state riportate, per ogni Amministrazione contraente, alcune informazioni sintetiche relative alle caratteristiche del servizio, quali il calendario per l'erogazione del servizio, l'articolazione dell'orario e le giornate di somministrazione dei pasti per ogni sede, la stima del numero di pasti giornaliero/annuale, gli indirizzi dei centri refezionali dove veicolare il pasto, etc.
8. Resta inteso che gli orari e le giornate di servizio, il numero complessivo dei pasti e le sedi hanno valore meramente indicativo, in considerazione del fatto che tali elementi possono variare per rispondere a concrete esigenze degli utenti e del territorio (ad

esempio, ampliamento o riduzione delle giornate di rientro, modifica sedi, variazioni nella consistenza dei fruitori del servizio, etc.).

9. Negli **Allegati sub 1B)**, denominati: "Planimetrie e dotazioni_Lotto __", sono rinvenibili le planimetrie e gli elenchi dei beni relativi alle strutture di ciascuna Amministrazione contraente, ove viene svolto il servizio. I suddetti elenchi, da considerarsi non esaustivi, forniscono una elencazione di massima: parte dei beni indicati potrebbero essere oggetto di successiva acquisizione, integrazione o sostituzione da parte delle Amministrazioni contraenti, anche eventualmente secondo una delle forme previste all'articolo 6.1, commi 5 e 6, del presente Capitolato speciale.

4 DURATA E VALORE

1. La durata della Convenzione (escluse le eventuali opzioni) è **di 24 mesi**, a decorrere dalla data in essa indicata.
2. Per durata della Convenzione si intende il periodo entro il quale le Amministrazioni contraenti, in adesione alla Convenzione, possono emettere **Ordinativi di fornitura**, vale a dire stipulare, con il Fornitore, contratti attuativi della Convenzione.
3. Qualora prima della scadenza del termine di durata di 24 mesi venga esaurito l'importo complessivo previsto per ogni singolo Lotto, la Convenzione verrà considerata conclusa e le Amministrazioni contraenti non potranno emettere nuovi Ordinativi di fornitura.
4. **Gli Ordinativi di fornitura**, emessi dalle singole Amministrazioni contraenti durante la validità della Convenzione, hanno una **durata pari a 36 mesi**.
5. Gli Ordinativi di fornitura potranno essere **prorogati** ai prezzi, patti e condizioni stabiliti negli Ordinativi stessi o alle condizioni di mercato, ove più favorevoli per l'Amministrazione contraente, per una durata pari ad ulteriori **36 mesi**. La richiesta di proroga degli Ordinativi di fornitura avverrà mediante comunicazione della singola Amministrazione contraente al Fornitore, trasmessa via PEC almeno sei mesi prima del termine finale del contratto originario.
6. La data di emissione dell'Ordinativo di fornitura rappresenta la data di attivazione del contratto attuativo tra il Fornitore e l'Amministrazione contraente, da cui decorrono le correlate responsabilità contrattuali. **La durata dell'Ordinativo di fornitura decorre dalla data di inizio esecuzione del servizio e ha termine alla data indicata nell'Ordinativo stesso.**
7. Nel corso della durata degli Ordinativi di Fornitura, il Fornitore si impegna, sempre all'interno dell'importo complessivo previsto per ogni Lotto, ad accettare ulteriori Ordinativi di Fornitura cosiddetti Aggiuntivi, la cui scadenza risulterà essere quella del primo Ordinativo emesso; pertanto, **tutti gli Ordinativi emessi da una Amministrazione avranno medesima scadenza.**
8. In conformità a quanto disposto dall'art. 120, comma 9, del Codice, l'Amministrazione contraente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo dell'Ordinativo

di fornitura, può imporre al Fornitore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste.

4.1 ADESIONI SUCCESSIVE

1. La CUC si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 120, comma 1, lettera a) del Codice, di aumentare l'importo complessivo del singolo Lotto, prima della scadenza della Convenzione, fino al 20%, qualora talune Amministrazioni di cui all'art. 43, comma 1, lett. b) della L.R. 26/2014, ulteriori rispetto a quelle elencate al precedente articolo 1, comma 1, che non abbiano manifestato i propri fabbisogni in sede di progettazione della procedura di cui trattasi e che non abbiano conferito alla CUC l'incarico di eseguire la procedura di gara centralizzata, dovessero manifestare l'intenzione di aderire alla Convenzione.
2. La data di trasmissione via PEC alla CUC dell'intenzione di aderire successivamente da parte delle Amministrazioni di cui al precedente comma determina l'ordine di priorità e garantisce all'Amministrazione un diritto di precedenza rispetto alle altre Amministrazioni che avranno trasmesso l'intenzione in data successiva. La CUC comunicherà via PEC al Fornitore la denominazione dell'Ente che vuole intraprendere la procedura di adesione.
3. **È facoltà dell'aggiudicatario di ciascun Lotto** accettare tali Ordinativi di fornitura.
4. Il Fornitore, **entro il termine di 5 giorni solari successivi alla ricezione della richiesta**, in esito ad una valutazione sommaria del valore complessivo dell'eventuale Ordinativo di fornitura, deve verificare la possibilità/impossibilità di accettare tale contratto con riferimento alla disponibilità dell'importo destinato alla c.d. *contingency* del Lotto di riferimento. Con l'accettazione il Fornitore attesta che sussiste la capienza del massimale e accantona la quota parte di importo necessaria a soddisfare l'Ordinativo di fornitura fino all'emissione dello stesso.
5. Qualora l'Ordinativo di fornitura delle predette Amministrazioni venga emesso in prossimità della scadenza della Convenzione e l'importo complessivo stimato non risulti sufficiente a coprire la durata di 36 mesi, l'Ordinativo di fornitura può avere una durata inferiore ai 36 mesi.
6. A tali Enti si applicheranno **le condizioni economiche previste nel Listino prezzi aggiuntivo** del Lotto di riferimento, offerte dal Fornitore.

4.2 VALORE

- 1 Il valore globale stimato della presente procedura, al netto di Iva, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, è il seguente:

Lotto	Importo complessivo per 36 mesi	Importo per opzione di proroga per 36 mesi	Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	Importo per contingency (art. 120, co. 1, lett. a, del D.lgs. 36/2023)	Valore globale stimato
1	7.357.938,00 €	7.357.938,00 €	2.943.175,20 €	1.471.587,60 €	19.130.638,80 €

2	6.371.801,40 €	6.371.801,40 €	2.548.720,56 €	1.274.360,28 €	16.566.683,64 €
3	3.746.322,30 €	3.746.322,30 €	1.498.528,92 €	749.264,46 €	9.740.437,98 €
4	2.864.803,50 €	2.864.803,50 €	1.145.921,40 €	572.960,70 €	7.448.489,10 €
5	2.728.982,40 €	2.728.982,40 €	1.091.592,96 €	545.796,48 €	7.095.354,24 €
6	312.412,80 €	312.412,80 €	124.965,12 €	62.482,56 €	812.273,28 €
TOTALE	23.382.260,40 €	23.382.260,40 €	9.352.904,16 €	4.676.452,08 €	60.793.877,04 €

5 REFERENTI DELLE PARTI

1. Il Fornitore deve nominare:

- un **Referente del Fornitore**, con potere decisionale, per tutte le problematiche relative all'esecuzione della Convenzione nei confronti della CUC e di tutte le Amministrazioni contraenti, il cui nominativo deve essere fornito alla CUC prima della stipula della Convenzione;
- un **Responsabile del servizio** per il coordinamento dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale. Il Responsabile del servizio deve essere in possesso di **un'esperienza almeno triennale** nel ruolo di referente o coordinatore maturata in servizi di ristorazione scolastica e di un idoneo livello di responsabilità e potere decisionale.

Il nominativo del Responsabile del servizio e dei suoi eventuali sostituti/collaboratori dovrà essere comunicato alle Amministrazioni contraenti nel Piano delle attività, cui andranno allegati i relativi curricula vitae.

Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato dell'Amministrazione contraente addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problematiche almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 6.30 alle ore 18.00 e il sabato dalle 6.30 alle 14.00.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile, il Fornitore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso di idonea qualifica professionale dandone tempestiva comunicazione all'Amministrazione contraente entro il termine massimo di tre giorni.

È facoltà del Fornitore nominare un unico Responsabile del servizio anche per una pluralità di Amministrazioni.

Al Responsabile del servizio sono delegate le funzioni che, a titolo non esaustivo, vengono di seguito individuate:

- garantire il corretto avvio del servizio, un'adeguata comunicazione con l'Amministrazione contraente e l'attivazione di tutti i progetti previsti da CAM e/o offerti in gara, comprese le migliorie, con tempistiche certe e condivise prima dell'emissione dell'Ordinativo di fornitura;
- controllare l'andamento del servizio promuovendo il suo adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione;

- garantire il corretto e costante collegamento con l'Amministrazione contraente, anche con periodiche riunioni di programmazione e monitoraggio;
 - garantire la vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni, secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato speciale e dall'offerta tecnica;
 - raccogliere e fornire all'Amministrazione le informazioni e la reportistica necessaria al monitoraggio della performance conseguita e ai fini dell'ottenimento di contributi.
2. Il Fornitore, tramite il Responsabile del servizio, assicura l'organizzazione, la gestione e l'implementazione di tutte le azioni necessarie per garantire il rispetto delle prestazioni richieste.
 3. Il Responsabile del servizio deve disporre dei poteri e dei mezzi per garantire la rispondenza del servizio al presente Capitolato speciale ed alla Convenzione, assicurare lo svolgimento di tutte le attività che il Fornitore ha previsto nell'ambito dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, nonché garantire ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza del Fornitore, anche se non espressamente prevista dal presente Capitolato.
 4. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.
 5. L'Amministrazione contraente ha il diritto di esigere il cambiamento del Responsabile del servizio del Fornitore per indisciplina, incapacità o grave negligenza. Il Fornitore è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza di detto soggetto, nonché della malafede nello svolgimento dei servizi affidati.
 6. Le Amministrazioni contraenti devono nominare il **Supervisore**, ovvero il responsabile dei rapporti con il Fornitore per ciascun Ordinativo di fornitura e, pertanto, interfaccia unico e rappresentante per l'Amministrazione contraente nei confronti del Fornitore.
 7. Il Supervisore nominato dall'Amministrazione contraente ha il compito di regolare i rapporti con il Fornitore. Al Supervisore, oltre all'approvazione del Piano delle attività, è attribuito il compito di monitoraggio e di controllo della corretta e puntuale esecuzione del servizio.
 8. Per una puntuale verifica del regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte del Fornitore, il Supervisore può nominare uno o più Referenti che lo supportino, tra l'altro, nel monitoraggio, nella verifica e nel controllo della regolare esecuzione delle prestazioni comprese nel servizio.

6 ATTIVAZIONE DEI SERVIZI

6.1 - RICHIESTA PRELIMINARE DI FORNITURA

1. Ai fini dell'attivazione delle prestazioni in Convenzione, le singole Amministrazioni interessate devono inviare al Fornitore attraverso l'applicativo eAppaltiCQ sul portale

CUCSA (<https://cucsa.regione.fvg.it>) una **Richiesta Preliminare di Fornitura (allegati sub 2A e 2B)** contenente almeno:

- la sede dell'Amministrazione richiedente;
 - le tipologie di utenti e le relative fasce d'età, a cui è rivolto il servizio;
 - la sede di preparazione dei pasti: a) centro cottura dell'Amministrazione contraente; b) centro cottura dell'Amministrazione contraente con integrazione di preparazioni presso il centro cottura del Fornitore (indicare quali); c) centro cottura del Fornitore;
 - la data di attivazione del servizio;
 - il calendario del servizio (settimanale e annuale, suddiviso per fascia d'utenza e centro refezionale);
 - il numero e l'ubicazione dei centri refezionali da servire;
 - il numero giornaliero di pasti, spuntini e merende da servire distribuiti nel calendario settimanale, presso ciascuno di tali centri, con pasti prodotti nel centro di cottura dell'Amministrazione contraente
 - il numero giornaliero di pasti, spuntini e merende da servire distribuiti nel calendario settimanale, presso ciascuno di tali centri, con pasti prodotti presso il centro di cottura del Fornitore (nei casi previsti nei Prospetti informativi allegati al presente Capitolato speciale);
 - il numero medio giornaliero di diete speciali;
 - gli orari di consumazione dei pranzi, degli spuntini e delle merende;
 - il sistema di prenotazione dei pasti;
 - le planimetrie dei locali interessati dal servizio;
 - l'elenco e lo stato delle attrezzature e degli arredi forniti dall'Amministrazione contraente;
 - la bozza di DUVRI;
 - *(ove ricorrano i presupposti per l'applicazione della clausola sociale e solo qualora il personale impiegato nel servizio abbia subito delle variazioni rispetto ai dati forniti in gara):* i dati aggiornati relativi al personale impiegato eventualmente da riassorbire ai sensi dell'articolo 102 del D.lgs. 36/2023, secondo le indicazioni previste nel CCNL di riferimento, quali il numero di unità, monte ore settimanale, CCNL applicato dall'attuale appaltatore, qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità, sede di lavoro, eventuale indicazione dei lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente;
 - ogni altra informazione ritenuta funzionale al servizio richiesto.
2. La data di trasmissione della Richiesta preliminare di fornitura da parte delle Amministrazioni per il tramite del Portale CUCSA determina l'ordine di priorità con il quale il Fornitore deve dare seguito alle richieste.
 3. Il Fornitore, **entro il termine di 5 giorni solari successivi alla ricezione della Richiesta preliminare di fornitura**, ha l'obbligo di concordare per iscritto, con l'Amministrazione contraente interessata, **la data del sopralluogo di ricognizione**

presso i locali dell'Amministrazione medesima, che dovrà essere effettuato entro i successivi 10 giorni solari e comunque in tempi più brevi se a ridosso dell'avvio del servizio, salvo diverso accordo con l'Amministrazione contraente.

4. Il Fornitore dovrà prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che influiranno sull'espletamento del servizio richiesto dall'Amministrazione contraente. In particolare, il Fornitore **dovrà eseguire il sopralluogo presso i locali** che l'Amministrazione contraente metterà a sua disposizione, con la precisazione che:
 - a) l'Amministrazione richiedente ed il Fornitore procederanno al sopralluogo in forma congiunta presso le strutture interessate dal servizio, per prendere visione dei locali, delle dotazioni presenti e, in generale, di tutte le circostanze che possano incidere sull'erogazione del servizio;
 - b) nel corso del sopralluogo il Fornitore e l'Amministrazione contraente verificheranno lo stato di manutenzione e conformità alle norme vigenti dei locali, degli impianti e delle dotazioni ivi presenti, degli eventuali sistemi e dispositivi di sicurezza, anche al fine di presentare il piano di emergenza e di evacuazione relativo alle attività svolte dal Fornitore.
5. Qualora, nel corso del sopralluogo, venisse riscontrato che le dotazioni necessitano di interventi di manutenzione straordinaria, di sostituzione o integrazione, l'Amministrazione contraente avrà la facoltà:
 - a) di provvedere, accollandosi tutti gli oneri e le spese necessarie, all'acquisto di arredi e attrezzature o alla loro manutenzione straordinaria;
 - b) ovvero di affidare al Fornitore l'onere di acquistare o sostituire attrezzature e arredi esistenti, ivi compresi i lavori di montaggio e, se necessario e se richiesto dall'Amministrazione contraente, eseguire gli adeguamenti impiantistici necessari, o provvedere alla loro manutenzione straordinaria. In tal caso l'Amministrazione contraente autorizzerà preventivamente la spesa a fronte dell'esibizione di più preventivi e riconoscerà al Fornitore il valore dei beni e degli interventi necessari nel rispetto del proprio ordinamento.
6. Allo stesso modo si procederà qualora, nel corso di durata dell'Ordinativo di Fornitura, emerga la necessità di sostituzione o di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature.
7. Resta inteso che dette attrezzature o arredi acquistati secondo una delle forme di cui ai commi 5 o 6 rimangono di proprietà dell'Amministrazione contraente.
8. Sono a carico del Fornitore l'acquisto ed il montaggio, compresi eventuali adeguamenti impiantistici, di attrezzature e arredi dovuti a scelte produttive/organizzative proprie del Fornitore stesso, per esempio finalizzate ad una maggiore automazione del servizio di produzione pasti, lavaggio stoviglie, ecc. Resta inteso che l'installazione deve essere autorizzata dall'Amministrazione contraente.

6.2 - PIANO DELLE ATTIVITÀ

1. **Salvo diverso accordo con l'Amministrazione contraente**, il Fornitore, **entro 15 giorni solari** dal sopralluogo (e comunque compatibilmente con le tempistiche

concordate per l'avvio del servizio se inferiori), predisporre la proposta del **Piano delle attività** e lo trasmette tramite l'applicativo eAppaltiCQ del Portale CUCSA all'Amministrazione interessata.

2. Il documento dovrà contenere un dettagliato programma generale di attività definito su base annuale e sviluppato in conformità e in piena coerenza con quanto previsto nel presente Capitolato speciale e con quanto dichiarato nella relazione tecnica presentata in sede di gara.
3. Tale documento dovrà comprendere almeno le seguenti informazioni:
 - le tipologie di utenti e le relative fasce d'età, a cui è rivolto il servizio;
 - l'indirizzo completo della sede del centro di cottura dell'Amministrazione contraente e/o del centro cottura del Fornitore;
 - l'indirizzo completo della sede dei centri refezionali e di eventuali centri cottura d'appoggio presso gli stessi (se del caso indicare per quali attività/prestazioni sono attrezzati, es. cottura primi piatti);
 - la data di attivazione del servizio;
 - il calendario del servizio (settimanale e annuale, suddiviso per fascia d'utenza e centro refezionale);
 - l'orario e il sistema di prenotazione dei pasti;
 - il numero giornaliero di pasti, spuntini e merende da servire distribuiti nel calendario settimanale, per ciascuna fascia d'età e centro refezionale;
 - se già disponibile, l'elenco e la tipologia delle diete speciali o il numero medio delle stesse;
 - le prestazioni richieste e le fasce orarie di consegna e distribuzione di pasti, spuntini e merende per ciascuna fascia d'età e centro refezionale;
 - le esatte modalità di consegna e distribuzione in relazione alla specificità di ciascuna sede, tenuto conto anche dei rischi individuati nel DUVRI;
 - il numero delle persone che il Fornitore intende impiegare nel servizio e relative qualifiche, mansioni, livello di responsabilità e monte ore giornaliero e settimanale e il tipo di rapporto contrattuale, in conformità alla proposta presentata in sede di gara;
 - il nominativo del Supervisore dell'Amministrazione contraente;
 - il nominativo del Responsabile del servizio e dei suoi eventuali sostituti/collaboratori, compresi recapiti telefonici e mail dove rintracciarli dal lunedì al venerdì dalle ore 6.30 alle ore 18.00 e il sabato dalle 6.30 alle 14.00, e relativi curricula vitae;
 - il DUVRI, eventualmente integrato e/o modificato anche a seguito del sopralluogo in accordo tra le parti, debitamente firmato per accettazione dal Fornitore;
 - il costo complessivo del servizio richiesto;
 - le modalità per l'aggiornamento dei dati negli anni successivi al primo;
 - le modalità e i termini entro i quali saranno attivate eventuali migliorie offerte;
 - ogni altra informazione ritenuta funzionale al servizio richiesto.
4. I contenuti sopra descritti o altri ritenuti necessari a descrivere la modalità di

esecuzione del servizio possono essere redatti in forma di allegati al Piano delle attività, intendendo che ne costituiscono comunque parte integrante e sostanziale.

5. Il piano delle Attività conterrà inoltre i seguenti allegati se pertinenti:

a) la dichiarazione relativa ai servizi che il Fornitore intende affidare in **subappalto** - fermo restando il divieto di subappaltare la preparazione e cottura dei pasti - ed indicare il nominativo della Ditta subappaltatrice, con i relativi importi e l'attestazione della sussistenza di tutte le condizioni definite ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023 e specificate nella Convenzione.

Qualora l'autorizzazione al subappalto venga richiesta dal Fornitore all'Amministrazione contraente prima della redazione del Verbale di avvio attività, quest'ultimo riporterà i servizi che si intendono affidare in subappalto ed i nominativi dei subappaltatori autorizzati;

b) in caso di veicolazione di qualsiasi tipo, il **Piano del trasporto** relativo alla consegna dei pasti ai centri refezionali non dotati di centri cottura, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- 1) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- 2) il giro di consegna;
- 3) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- 4) il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati;
- 5) la targa e le caratteristiche dei mezzi di trasporto utilizzati;
- 6) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
- 7) i tragitti e i Km percorsi.

Il Fornitore deve elaborare il piano di trasporto in conformità alla proposta presentata in sede di gara e, comunque, in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Il Fornitore non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al piano dei trasporti, se non concordata con l'Amministrazione contraente. L'Amministrazione contraente può chiedere modifiche al piano se non ritenuto funzionale al servizio o carente rispetto alla necessità di conservazione delle qualità nutrizionali, consultata l'Azienda sanitaria competente;

c) il **Progetto di assorbimento del personale** redatto sulla base delle informazioni fornite in sede di gara ovvero aggiornate dall'Amministrazione contraente nella Richiesta preliminare di fornitura. Tale progetto illustra le modalità di applicazione della **clausola sociale sulla stabilità occupazionale**, con particolare riguardo al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa e delle modalità di applicazione, tenuto conto di quanto previsto dal CCNL di riferimento e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

Nel Progetto di assorbimento del personale devono essere specificati:

- 1) i nominativi degli addetti assorbiti ed utilizzati nell'appalto (con indicazione della sede, mansioni, contratto applicato, data di assunzione, livello, orario di lavoro e termine per il personale a tempo determinato);

- 2) i nominativi del personale sottoposto a processi di mobilità (precisando lo strumento applicato).

La presentazione del Progetto di assorbimento del personale alle Amministrazioni contraenti rappresenta condizione necessaria e preliminare all'emissione del successivo Ordinativo di fornitura.

6. La mancata osservanza di tutti i termini sopraindicati, qualora non diversamente concordati, e dei contenuti del Progetto di assorbimento determina l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo 59.

7 ORDINATIVO DI FORNITURA

1. L'Amministrazione, una volta ricevuto il Piano delle attività, entro il termine di **20 (venti) giorni** solari dalla data di ricevimento, potrà:
 - a. accettarlo, tramite la funzione "Approva preventivo" dell'applicativo eAppaltiCQ, e, quindi, procedere all'emissione dell'Ordinativo di fornitura (**Allegato 3**);
 - b. inviare, tramite il Supervisore, le proprie deduzioni. Il Fornitore, in tal caso dovrà riformulare un nuovo piano recependo la richiesta di modifiche del Supervisore e inviarle, sempre attraverso l'applicativo eAppaltiCQ, entro i successivi **10 giorni solari**, pena l'applicazione della relativa penale.
2. L'Ordinativo di fornitura, da trasmettere attraverso l'applicativo eAppaltiCQ attraverso la funzione "Firma e invia ordine", formalizza l'accordo tra l'Amministrazione contraente e il Fornitore ed assume, come previsto dall'art. 26 della legge 488/1999, la valenza di contratto attuativo della Convenzione.
3. L'Ordinativo di fornitura fa espresso rinvio al Piano delle attività, già sottoscritto ed accettato da parte dell'Amministrazione contraente, in cui sono formalizzate nel dettaglio le modalità tecniche, economiche ed operative di gestione dell'Ordinativo stesso.
4. Il DUVRI, sottoscritto dalle parti, deve essere allegato all'Ordinativo di fornitura, a pena di nullità, quale parte integrante dello stesso.

8 ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO NEGLI ANNI SUCCESSIVI AL PRIMO E ORDINATIVO DI FORNITURA AGGIUNTIVO

1. All'inizio di ciascun anno scolastico le Amministrazioni contraenti comunicheranno con congruo anticipo al Fornitore, secondo le modalità concordate nell'Ordinativo di fornitura, i dati necessari all'avvio del servizio.
2. In caso di significative variazioni, che possano incidere sull'organizzazione del servizio, quali, a mero titolo esemplificativo:
 - aumento o diminuzione dei centri cottura e/o dei centri refezionali;
 - significativo aumento o diminuzione del numero dei pasti e relative fasce di età;

- modifica dell'articolazione del servizio nei giorni della settimana (es. da 4 giorni a 5 giorni);
- orari di svolgimento del servizio;
- prolungamento del servizio nel corso dell'anno.

il Supervisore potrà richiedere (**allegato sub 4**) al Fornitore le specifiche modifiche all'Ordinativo di Fornitura, che dovranno comunque essere formalizzate attraverso un Ordinativo Aggiuntivo (**allegato sub 5**) che verrà ad esso allegato.

3. L'Ordinativo di Fornitura potrà essere aggiornato/integrato/modificato per qualunque tipo di variazione.
4. La durata degli eventuali Ordinativi Aggiuntivi, che diventano parte integrante del primo Ordinativo di Fornitura emesso, non può, in ogni caso, essere superiore al termine di scadenza previsto per l'Ordinativo di Fornitura.
5. Per le variazioni il Fornitore dovrà aggiornare, nel rispetto delle modalità e delle tempistiche previste dall'articolo 6.2, il Piano delle attività.

9 VERBALE DI AVVIO ATTIVITÀ

1. Successivamente all'emissione dell'Ordinativo di fornitura, l'Amministrazione contraente comunicherà al Fornitore il luogo, il giorno, l'ora in cui dovrà trovarsi per ricevere la consegna del servizio. Qualora il Fornitore non si presentasse, senza motivo ritenuto giustificato dall'Amministrazione contraente, il giorno stabilito per ricevere la consegna, l'Amministrazione contraente avrà diritto di risolvere il contratto ed incamerare la garanzia definitiva. Resta comunque salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni che l'Amministrazione abbia patito.
2. L'Amministrazione contraente consegnerà, quindi, al Fornitore i propri centri cottura, i refettori e gli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nelle condizioni in cui si trovano.
3. La consegna comprenderà, altresì, gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, il pentolame, l'utensileria ed il tovagliato presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa.
4. La consegna del servizio risulterà da apposito verbale redatto in contraddittorio con il Fornitore in duplice copia e sottoscritto da entrambe le parti, con annesso l'inventario dei beni mobili ed immobili consegnati; dal predetto giorno ogni responsabilità in merito all'esecuzione delle prestazioni, ai danni diretti ed indiretti al personale e alle cose a qualunque titolo coinvolti nell'esecuzione delle operazioni di cui trattasi, graverà interamente sul Fornitore.
5. In particolare con la firma del Verbale di avvio attività il Fornitore si impegna a:
 - attivarsi immediatamente per adempiere agli obblighi del Capitolato speciale ed essere in grado di operare a pieno regime in conformità alle clausole contrattuali;
 - fornire tutte le prestazioni, i servizi e le attività oggetto del contratto, senza che possa trovare giustificazione alcuna per la mancata o incompleta documentazione consegnata o per qualsiasi altro motivo;

- fermo restando il divieto di subappaltare la preparazione e cottura dei pasti, confermare l'elenco delle attività affidate in subappalto, il nominativo della Ditta subappaltatrice e i relativi importi.
6. Il mancato rispetto del termine di decorrenza dell'erogazione del servizio come indicato nell'Ordinativo di fornitura comporta l'applicazione della relativa penale di cui all'articolo 59.

10. DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO

1. I locali consegnati al Fornitore dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato speciale, salvo diversa autorizzazione. Il Fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione dell'Ordinativo di fornitura, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

11. INVENTARIO DI RICONSEGNA DEI LOCALI E DEI BENI

1. Alla scadenza del contratto il Fornitore si impegna a riconsegnare all'Amministrazione contraente i locali con impianti, macchinari, attrezzature e arredi annessi per l'esecuzione del servizio di ristorazione, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione contraente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
2. Nel corso del contratto o al termine dello stesso le Amministrazioni contraenti potranno procedere ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal Fornitore. Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, le Amministrazioni contraenti constatassero danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, le Amministrazioni contraenti potranno provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Fornitore maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.
3. Le Amministrazioni contraenti saranno sollevate da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà del Fornitore o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

PARTE SECONDA – SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

12. TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. I destinatari dei servizi sono minori frequentanti le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e secondarie di primo grado, i servizi post e para scolastici, i centri estivi e loro insegnanti/educatori/accompagnatori o altri adulti.
2. Le fasce d'età dell'utenza sono le seguenti:
 - RISTORAZIONE PER I NIDI D'INFANZIA fascia d'età inferiore a un anno (lattanti);
 - RISTORAZIONE PER I NIDI D'INFANZIA fascia d'età 12-36 mesi
 - RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA fascia d'età 3-6 anni
 - RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE fascia d'età 6-11 anni
 - RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO fascia d'età 11-14 anni
 - RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I CENTRI ESTIVI, DOPOSCUOLA fasce d'età diversificate: 12-36 mesi, 3-6 anni, 6-11 anni, 11-14 anni
 - RISTORAZIONE PER INSEGNANTI/EDUCATORI O ALTRI ADULTI
3. Vi potranno essere specifici destinatari di servizi accessori puntualmente individuati nella descrizione del servizio stesso.

13. CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza, è quello stabilito dal calendario scolastico regionale, fatte salve le eventuali modifiche deliberate dalle singole Autorità Scolastiche (Istituti Comprensivi) nell'ambito della propria autonomia, anche in relazione all'attivazione di altri servizi della scuola o del Comune (es. dopo scuola, centri estivi).
2. La data di inizio effettivo del servizio per ogni anno scolastico potrà risultare anticipata o posticipata rispetto all'inizio dell'attività didattica, come pure nelle pause durante l'anno e pertanto sarà oggetto di apposita comunicazione in tempi congrui da parte dell'Amministrazione contraente al Fornitore.
3. Il calendario, l'attivazione e le caratteristiche del servizio per centri estivi o iniziative similari durante il periodo di vacanza sarà comunicata almeno 15 giorni prima dell'avvio se il servizio è già stato richiesto nell'Ordinativo di fornitura o sarà parte dell'Ordinativo aggiuntivo con le modalità previste per lo stesso.
4. In ogni caso, all'inizio di ogni anno scolastico avverrà la presentazione del servizio tramite incontri con gli utenti, a cui parteciperanno congiuntamente Amministrazione e Fornitore. Sarà cura del Fornitore predisporre la documentazione informativa che l'Amministrazione dovrà pubblicare sul sito.

14. PRENOTAZIONE DEI PASTI

1. Il numero esatto dei pasti da produrre verrà comunicato giornalmente, di norma entro le ore 9.30, in genere dalle singole scuole al Fornitore, attraverso le modalità prescelte dalle Amministrazioni contraenti e di norma consistenti nell'utilizzo di un sistema informativo via web per la rilevazione delle presenze e la prenotazione/pagamento dei pasti, in uso presso le stesse, che il Fornitore è tenuto ad utilizzare.
2. Le modalità di utilizzo del sistema informativo verranno illustrate dall'Amministrazione contraente prima dell'avvio del servizio.

14.1 MESSA A DISPOSIZIONE DEL SOFTWARE DA PARTE DEL FORNITORE

1. Per i Comuni di Mereto di Tomba e Sedegliano (Lotto 1), Majano e Osoppo (Lotto 3), Carlino, Marano Lagunare e San Giorgio di Nogaro (Lotto 4) e Sagrado (Lotto 5), il Fornitore deve mettere a disposizione gratuitamente un software che permetta la gestione informatizzata di tutti gli aspetti connessi alla fruizione della refezione da parte degli alunni, tra le quali l'iscrizione degli utenti al servizio, la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione disgiunta merenda e pasto, la segnalazione delle assenze, la gestione delle diete speciali, l'emissione degli avvisi pagoPa intestati al Comune per la riscossione delle quote dei pasti dovute dagli utenti, il sollecito dei pagamenti agli utenti, la predisposizione degli elenchi per la riscossione coattiva degli insoluti da parte del Comune, la predisposizione degli elenchi per il rimborso crediti degli alunni non più iscritti, la predisposizione e la messa a disposizione dell'attestazione della spesa sostenuta dall'utente ai fini della dichiarazione dei redditi, previo controllo e sottoscrizione da parte dell'Amministrazione contraente qualora richiesto dall'Amministrazione stessa, e quant'altro necessario per il regolare funzionamento del servizio.
2. I versamenti eseguiti dagli utenti devono essere eseguiti su specifico conto intestato alla Tesoreria del Comune, secondo quanto disposto dall'art. 2 bis del D.L. 193/2016 (Legge di conversione n. 225/2016). Ogni Comune provvede quindi all'apertura dell'apposito conto corrente assicurando al Fornitore l'accesso telematico allo stesso, per la visualizzazione dei dati e delle informazioni necessarie a consentirne una dettagliata rendicontazione mensile.
3. Sarà cura del Fornitore provvedere all'emissione degli avvisi PagoPA ed effettuare, a tal fine, tutte le implementazioni software necessarie per consentire al cittadino di effettuare i pagamenti a mezzo del sistema PagoPa, nonché a sviluppare l'integrazione con il gestionario finanziario dell'Ente per tutta la parte di riconciliazione finanziaria.
4. Con cadenza mensile ed entro il giorno 10 del mese successivo, il Fornitore dovrà trasmettere al Comune il rendiconto analitico di quanto riscosso nel mese di riferimento, oltre a fornire l'accesso al software di cui sopra per la verifica e controllo di tutti gli aspetti sopra elencati e per la registrazione delle entrate con cadenza definite dall'Ente.
5. La riscossione dovrà avvenire unicamente tramite pagoPa.
6. Il sistema è da attivarsi con congruo anticipo rispetto all'inizio del servizio.
7. Il Fornitore dovrà altresì attivare un'adeguata informazione preventiva all'utenza in

- ordine alle modalità di funzionamento del sistema e supportare le famiglie in caso di difficoltà con le procedure online.
8. Il Fornitore dovrà costantemente verificare che il sistema non presenti malfunzionamenti, anomalie ed altri problemi che impediscano la corretta segnalazione dell'assenza; in caso ciò si verificasse, attivare soluzioni/modalità alternative per permettere agli utenti di segnalare l'assenza.
 9. L'applicativo software per la gestione del servizio dovrà essere web based ed essere dotato di tecnologia "responsive", in modo che il portale possa essere consultato facilmente ("accessibile") anche da dispositivi di tipo mobile (tablet e smartphone).
 10. Il Fornitore dovrà essere reperibile telefonicamente per l'utenza che dovesse riscontrare dei problemi nell'utilizzo del software.
 11. Saranno a carico del Fornitore gli oneri relativi alle licenze software dell'applicativo, all'hosting, alla sua manutenzione, ed ogni altra spesa relativa al funzionamento dello stesso, ad esclusione delle spese di connettività relative alle connessioni internet degli Enti che utilizzano l'applicativo.
 12. Il Comune potrà accedere in qualsiasi momento ai dati relativi al servizio oggetto dell'appalto.
 13. L'interfaccia deve mostrare:
 - a. il numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, distinti per scuola;
 - b. Il numero dei pasti mensili suddiviso per giorni, per alunni e insegnanti.
 14. Tutti i dati del servizio, relativi a tutto il periodo di vigenza del servizio, devono essere sempre disponibili.

CAPO II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

15. OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, il Fornitore, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 (*"ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"*), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato speciale.
2. L'Amministrazione contraente non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico del Fornitore ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Amministrazione contraente per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico del Fornitore, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti per effetto delle violazioni di cui sopra.

3. Il Fornitore è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
 - dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - dal regolamento (UE) 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - dagli ulteriori Regolamenti comunitari modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
4. Il Fornitore dovrà trasmettere all'Amministrazione contraente, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata; in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti del piano di autocontrollo basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.
5. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e che potrebbero presentare un impatto sulle modalità di erogazione del servizio dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'Amministrazione contraente.
6. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

16. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) (**Allegato sub 6**), alle Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica per quanto concerne le scuole e i centri estivi (**Allegato sub 7**), alle Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni della Regione Friuli Venezia Giulia per quanto concerne i servizi per la prima infanzia (**Allegato sub 8**), nonché alle disposizioni normative vigenti e alle condizioni migliorative proposte dal Fornitore in sede di gara.

2. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'**Allegato sub 9 "Lista merceologica"**, nonché all'offerta tecnica se migliorativa.
3. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.
4. I menu promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.
5. Le **verifiche** del rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei CAM, nella Lista merceologica e nell'offerta tecnica del Fornitore, qualora migliorativa, si realizzano su base documentale ed in situ.
6. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti dell'Amministrazione contraente o il CIG rilasciato dall'ANAC.
7. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto, ad eccezione della cucina.
8. Nella preparazione dei pasti devono essere, inoltre, utilizzati prodotti conformi alle tipologie previste dalla Legge Regionale 8 agosto 2000, n. 15, e successive modifiche ed integrazioni, dal Regolamento di esecuzione approvato con D.P.Reg. n. 0417/Pres. del 23.11.2000, come modificato con D.P.Reg. n. 0427/Pres. del 01.12.2003, in conformità a quanto disposto dal successivo articolo 17.
9. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di elevato standard di qualità merceologica ed organolettica, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.
10. In tutti i plessi viene normalmente consumata l'acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.lgs. 02.02.2001, n. 3, fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso in cui risulti impossibile utilizzare l'acqua di rete o microfiltrata (ad esempio, in caso di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni ai centri cottura/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti), il

Fornitore dovrà fornire acqua oligominerale naturale in brocche di plastica dura o in bottiglie PET o boccioni, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

11. E' onere del Fornitore eseguire periodicamente (e ripetere all'occorrenza in caso di sospetti problemi) i prelievi d'acqua e le analisi per garantire la perfetta potabilità ed utilizzabilità della stessa, dando tempestiva notizia dell'esito dei risultati all'Amministrazione contraente.
12. **All'avvio dell'anno scolastico** il Fornitore deve presentare all'Amministrazione contraente l'elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche, % in peso e preventivo di spesa ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.
13. Il Fornitore dovrà altresì comunicare all'Amministrazione contraente ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco **entro 10 giorni dalla variazione**. Deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, prodotti tipici e tradizionali e con marchio AQUA o provenienti da fattoria sociale o da commercio equo e solidale vengono utilizzati nell'arco delle 4 / 8 settimane di menu, adattando con eventuali modifiche richieste ai fini della validazione dall'Azienda sanitaria, il menu "parlante" proposto in gara. Tale menu deve essere proposto anche in una versione con caratteristiche grafiche, leggibilità e dettaglio tali da poter essere utilizzato come strumento di immediata comunicazione con le famiglie anche in relazione alle specifiche derrate offerte.
14. Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste dal Capitolato speciale, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, il Fornitore deve inoltre garantire alle Amministrazioni contraenti mensilmente, o secondo la cadenza richiesta dalla singola Amministrazione contraente, la trasmissione, a mezzo sistema informativo tramite interfaccia web o trasmettendo il file via pec, della **reportistica inerente il carico/scarico delle derrate, comprensiva di descrizione merceologica, fornitore, quantità e spesa**, contenente tutte le informazioni necessarie al fine di dimostrare il rispetto di quanto offerto, ferme restando le modalità descritte di verifica documentale ed in situ dei CAM.

17. ACCESSO AI CONTRIBUTI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE

1. Nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini e lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Friuli Venezia Giulia, la Regione, con la LR 15/2000 e smi e relativi Regolamenti esecutivi, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici, tradizionali e dell'agricoltura sociale all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, nonché la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni.
2. Per ottenere i contributi, nella preparazione dei pasti deve essere utilizzata almeno una delle tipologie di prodotti previste dalla sopracitata legge in percentuale superiore alla misura stabilita dalla Giunta Regionale e comunque non inferiore al 50% rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per la medesima scuola:

- a. produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CE) n. 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
 - b. prodotti agroalimentari tradizionali di cui all'articolo 12 della legge regionale 22 novembre 2000, n. 21 (Disciplina per il contrassegno dei prodotti agricoli del Friuli-Venezia Giulia non modificati geneticamente, per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la realizzazione delle <<Strade del vino>>), inseriti nell'Elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173);
 - c. prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, il cui ambito geografico di produzione è compreso, anche in parte, nel territorio regionale;
 - d. prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);
 - e. prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all'articolo 9, comma 3, della legge regionale 6 febbraio 2018, n. 2.
3. Il Fornitore deve produrre a ciascuna Amministrazione contraente, tassativamente **entro la prima decade di settembre di ciascun anno o comunque con le tempistiche richieste dall'Amministrazione contraente, un preventivo di spesa, suddiviso per ciascuna scuola servita**, indicante la quantificazione del costo complessivo dei prodotti alimentari previsti da contratto e del costo complessivo per la fornitura dei prodotti elencati dal punto a) al punto e) del presente articolo. Tali dati annuali dovranno dimostrare il superamento percentuale della soglia stabilita con deliberazione della Giunta Regionale rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per la medesima scuola.
 4. Dai dati deve risultare evidente con facilità anche il raggiungimento della fornitura del 20% dei prodotti di cui all'art. 2 della LR 15/2000, che siano forniti secondo le previsioni dell'art. 2 della legge regionale 17 febbraio 2010, n. 4 (prodotti provenienti da aziende con sede operativa o unità tecnica in Regione FVG).
 5. I dati di cui ai punti 3 e 4 (purché trasmessi entro il termine richiesto e purché facilmente consultabili per spesa prevista per ciascuna scuola servita), possono coincidere con la documentazione di cui all'articolo 16, punto 14 del presente Capitolato speciale.
 6. Il Fornitore si impegna inoltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'Amministrazione contraente, nei tempi che verranno successivamente indicati dalla stessa.
 7. Laddove nell'Ordinativo di fornitura l'Amministrazione contraente abbia confermato la scelta prevista nei Prospetti informativi di lotto di voler accedere ai contributi per il

- biologico o per l'eccellenza biologica di cui al DM 14771 del 18.12.2017 pubblicato in G.U. – serie generale n. 79 del 5 aprile 2018, il Fornitore è tenuto ad osservare il rispetto dei contenuti, le prescrizioni, la fornitura dei dati e le relative tempistiche ai fini dell'ottenimento dei contributi da parte dell'Amministrazione contraente.
8. Per i Comuni di Campoformido, Martignacco e Tavagnacco (Lotto 1), Tricesimo (Lotto 3) e Grado (Lotto 5), che hanno espresso la preferenza per la "mensa biologica" nei prospetti informativi, il Fornitore si impegna a garantire l'accesso ai contributi al prezzo offerto in gara.
 9. Per i Comuni che intendono accedere ai contributi per l'"eccellenza biologica" il prezzo offerto in gara per il pranzo viene maggiorato di **€ 0,20**. **Se l'offerta tecnica proposta in sede di gara raggiunge già gli standard previsti per l'accesso ai contributi, non sarà riconosciuta la maggiorazione di cui sopra, fermi gli oneri di documentazione da parte del Fornitore ai fini dell'ottenimento del contributo.**
 10. Nel caso di mancata ottemperanza o di mancato trasferimento delle informazioni con la tempistica richiesta, il Fornitore sarà ritenuto responsabile per gli eventuali mancati introiti da contributi regionali e/o statali e dovrà corrispondere le somme non introitate dal Comune.

18. RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

1. L'approvvigionamento delle derrate dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo – qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.
2. Il Fornitore deve attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme ISO in materia.
3. Le derrate alimentari utilizzate devono essere prodotte, confezionate ed etichettate secondo le vigenti normative sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.
4. A tal fine il Fornitore deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
5. Deve essere, altresì, individuato un **Responsabile del sistema di rintracciabilità**, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo.
6. Il Fornitore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione contraente o alle Autorità preposte, in qualsiasi momento ne facciano richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del

prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore del Fornitore o dal Fornitore stesso e a quella prevista dal presente Capitolato speciale o dai suoi allegati o offerta in sede di gara.

7. Il Fornitore deve garantire, al fine di scongiurare l'esaurimento di prodotti e la richiesta di deroghe, la possibilità di attivare più canali per l'approvvigionamento attraverso una platea di fornitori/produttori diversificata e ampia.

19. REPERIBILITÀ DEI PRODOTTI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, o di cui alla LR 15/2000, articolo 2, lettere da b) a e), il Fornitore dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione contraente, alla sostituzione dei prodotti irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.
2. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:
 - a. irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio;
 - b. indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - c. conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo (casistica rinvenibile solo nell'irreperibilità del biologico);
 - d. impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.
3. È esclusa la motivazione riguardante le circostanze di irreperibilità quando il Fornitore si avvalga di singola piattaforma o unico Fornitore per l'approvvigionamento della categoria dei prodotti dichiarati irreperibili. L'irreperibilità deve essere attestata da almeno 3 piattaforme/fornitori/produttori diversi contattati allo scopo di garantire il prodotto.
4. I prodotti temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti di pari qualità, valore nutrizionale, merceologico o con prodotti che rispettano la Lista merceologica di cui all'Allegato sub 9 al presente Capitolato (es. Prodotto dell'ortofrutta bio locale con prodotto diverso della produzione ortofrutticola bio locale, latticino bio locale con altro latticino bio locale o in seconda istanza con latticino bio nazionale). In particolare i prodotti biologici locali e nazionali vanno sostituiti con prodotti della medesima provenienza. Sono escluse sostituzioni di prodotti biologici locali o nazionali con equivalenti non nazionali. Qualora nessuna delle suddette categorie risulti disponibile, e non sia possibile nemmeno effettuare una compensazione con tipologie di prodotti simili garantendo la necessaria varietà, la sostituzione potrà avvenire con prodotti convenzionali, provvedendo comunque a garantire il rispetto delle percentuali di

prodotti qualificati previste nel Capitolato speciale su base trimestrale da documentare all'Amministrazione contraente.

5. È comunque fatta salva la possibilità da parte dell'Amministrazione contraente di effettuare le verifiche dell'effettiva irreperibilità sul mercato dei prodotti oggetto di deroga che deve essere documentata e circoscritta nel tempo in sede di richiesta di deroga all'Amministrazione contraente anche con le attestazioni di cui al punto 3.

20. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.
2. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.
3. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.
4. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
5. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
6. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.
7. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).
8. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.
9. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
10. I prodotti non conformi alle specifiche di cui alla Lista merceologica di cui all'Allegato sub 9 al presente Capitolato, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.
11. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto

del principio del “tutto avanti”. In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

21. MENU

1. Nell'ambito delle indicazioni fornite dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica e dalle Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni, le Amministrazioni contraenti e il Fornitore potranno concordare variazioni agli schemi di menu stagionali per le scuole e per i nidi d'infanzia **articolati su 4/8 settimane**, che tengano conto della stagionalità dei prodotti, delle frequenze dei rientri e dei progetti di educazione alimentare, in coerenza con quanto offerto in sede di gara.
2. In ogni caso il menù, completo con le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, ecc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche, dovrà essere pubblicato online sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea settimanalmente ovvero mensilmente all'interno dell'edificio scolastico.
3. Le **Amministrazioni contraenti** devono trasmettere i suddetti menu all'Azienda sanitaria competente per territorio **almeno 15 giorni prima dell'inizio dell'anno scolastico** per la loro validazione.
4. L'Azienda sanitaria competente provvederà a validare i menu ed eventualmente a richiedere specifiche modifiche direttamente al Fornitore, anche in relazione ad eventuali deroghe alle Linee guida.
5. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono, altresì, desumibili dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica e dalle Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni.
6. In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua il Fornitore dovrà proporre menu particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione contraente.
7. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o di un “menu tipico locale” o menu a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione contraente.
8. In occasione dell'erogazione di tali menu il Fornitore dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale un menu il più simile possibile a quello standard ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.
9. La somministrazione di pasti alternativi o di un “menu tipico locale” o menu a carattere interculturale deve essere proposta in maniera tale che, nella settimana in cui vengono proposti, rimangano comunque garantite le giornate in cui è prevista la somministrazione di pesce o altre derrate particolarmente qualificate, anche in seguito all'offerta presentata

in sede di gara (es. Pezzata rossa, etc) e, più in generale, rimangano inalterate le frequenze alimentari dei secondi piatti come da menù.

10. In caso di gite, dovrà essere fornito il cestino composto da: 2 panini (con formaggio "latteria" o Montasio e con prosciutto cotto alta qualità) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato e acqua. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti.
11. In caso di gite, il numero di bambini partecipanti verrà comunicato al momento della richiesta (almeno 3 giorni prima dell'uscita). Qualora la gita venisse disdetta con comunicazione al Fornitore con un preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menu giornaliero potrà essere sostituito con un menu semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti nelle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica", e consumato nella sede scolastica. L'eventuale disdetta della gita potrà avvenire anche al mattino stesso (entro le ore 9.30). In tal caso i bambini consumeranno il pranzo al sacco nel refettorio.

22. DIETE SPECIALI

1. Il Fornitore garantisce la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, come indicato nelle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica", senza aggravii d'onori per l'Amministrazione contraente, previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie, ecc.), rilasciata secondo le indicazioni delle suindicate Linee guida.
2. Analogamente il Fornitore si impegna anche a fornire diete per esigenze culturali o religiose, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza.
3. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, il Fornitore dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché alle Linee Guida sopracitate.
4. In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo il Fornitore provvederà ad effettuare specifiche sessioni, opportunamente documentate e verificabili, di formazione e addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di eliminare i rischi di potenziali contaminazioni.
5. Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menu giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti. All'Amministrazione contraente dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste.
6. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, il Fornitore è tenuto a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle

preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione e assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con l'Amministrazione contraente tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

7. Il Fornitore dovrà presentare all'Amministrazione contraente, anche rendendola disponibile tramite sistema informativo, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti. Tale lista dovrà essere aggiornata ad ogni inserimento di nuove pietanze e revisionata con cadenza trimestrale.
8. I pasti per le diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi riportanti le seguenti indicazioni: destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinato e la tipologia della dieta.
9. Il menu e le diete speciali devono essere elaborati e visionati da dietista o altro personale del Fornitore a norma di legge.
10. Il personale addetto alla distribuzione deve verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli alunni/adulti interessati. A tal fine dovrà operarsi un'attività di coordinamento attraverso il Manuale di Autocontrollo in cui deve essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.
11. La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico del Fornitore che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".
12. La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico, ecc.) sarà trasmessa al Fornitore prima dell'inizio o durante il servizio per ciascun anno scolastico.
13. In caso di indisposizione temporanea di qualche utente, deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menu del giorno, una dieta leggera, costituita da:
 - pasta e riso, asciutti (conditi con olio o salsa di pomodoro) o in brodo vegetale, eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati;
 - carne magra o pesce (al vapore, alla piastra, lessato) o ricotta di vacca o legumi lessati (questi ultimi non in caso di enterite);
 - verdura (cruda o lessata o stufata), condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone (questo tipo di contorno non va somministrato in caso di enterite);
 - frutta fresca di stagione, da non somministrare in casi di enterite; se in risoluzione è consigliata la mela o la pera cotta.
14. Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.
15. Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica".

23. VARIAZIONE DEL MENU

1. È consentito, in via temporanea, una variazione del menu nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - allerta alimentare;
 - irreperibilità documentata delle materie prime.
2. La variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'Amministrazione contraente. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.
3. In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale dei menu ordinari
4. Il Fornitore potrà chiedere, solo in casi del tutto eccezionali, all'Amministrazione contraente di garantire il servizio con la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o comunque con le modifiche necessarie al pasto previsto dal menu, la cui composizione dovrà comunque rispettare le indicazioni del fabbisogno nutrizionale previsto.
5. Inoltre, l'Amministrazione contraente potrà richiedere o il Fornitore potrà proporre di variare le preparazioni componenti il menu in caso di costante, documentato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, nel rispetto dei principi dei CAM e delle azioni correttive ivi previste a seguito delle rilevazioni delle motivazioni di eventuali eccedenze alimentari. In tal caso il Fornitore adotta la variazione concordata con l'Amministrazione contraente, purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'Azienda sanitaria competente, senza nulla pretendere.

CAPO III – PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

24. PREPARAZIONE E COTTURA

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.
2. Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili e comunque tutti i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti dovranno essere a norma di legge.
3. Tutti i pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari specificati nell'Ordinativo di fornitura.
4. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.
5. Durante la preparazione dei pasti gli operatori devono verificare che gli alimenti posseggano i requisiti necessari e siano privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

6. Tutte le derrate, porzionate, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
7. Per la preparazione dei pasti il Fornitore deve operare seguendo tutte le misure previste dalla normativa vigente. In particolare:
 - a. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
 - b. la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
 - c. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - d. i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
 - e. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
 - f. i condimenti devono essere aggiunti a crudo;
 - g. il puré deve essere preparato con patate fresche lessate in giornata (le patate devono essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
 - h. le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - i. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
 - j. le verdure da consumare crude devono essere condite al momento della distribuzione;
 - k. la frutta deve essere consegnata perfettamente lavata e a temperatura ambiente;
 - l. l'impiego di sale, comunque iodato, deve essere moderato anche utilizzando erbe aromatiche;
 - m. devono essere privilegiate le tecniche di preparazione e di cottura più idonee a limitare le perdite di nutrienti e a preservare le caratteristiche organolettiche e la qualità nutrizionale degli alimenti (al vapore, al forno, al cartoccio);
 - n. deve essere utilizzato olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere;
 - o. nella cottura il brodo vegetale deve essere fatto con verdure fresche di stagione;
 - p. una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;
 - q. per nidi e scuole dell'infanzia è opportuno garantire un formato di pasta adeguato al grado di dentizione e la spezzettatura del cibo a monte; per le merende la frutta sarà presentata lavata e mondata.
8. Non devono essere utilizzati né distribuiti:
 - a. carni al sangue;
 - b. dado da brodo con o senza glutammato;
 - c. conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
 - d. residui dei pasti dei giorni precedenti;

- e. verdure, carni e pesci ricomposti, preimpanati, prefritti e precotti.
9. È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, a esclusione dei prodotti preimballati e della frutta intera. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
 10. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.
 11. Riguardo le grammature, si farà riferimento a quanto previsto dalle Linee guida regionali per ciascuna fascia d'età e per le pietanze da servire ad insegnanti ed educatori (o altre persone adulte) si dovrà fare riferimento alle grammature delle scuole secondarie di secondo grado (età 14 – 18 anni) come da Linee Guida regionali.
 12. Per ogni pasto, il Fornitore dovrà provvedere alla produzione e alla consegna in ciascuna sede di almeno un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (es. piatti che cadono a terra).

25. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE

1. I pasti devono essere distribuiti nei locali ad uso refettorio dal personale addetto alla distribuzione, secondo i menu e le quantità prefissate. Il personale addetto alla distribuzione, opportunamente formato, deve rispettare le porzioni raccomandate per le varie fasce di età e porre particolare attenzione alle modalità e presentazione degli alimenti.
2. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.
3. Nella distribuzione il personale dovrà osservare le seguenti prescrizioni:
 - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
 - eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nei plessi ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola;
 - aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
 - riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
 - igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
 - apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti (per servizio al tavolo);
 - riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
 - in caso di veicolazione dal centro cottura controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali tramite i documenti di viaggio e/o le etichette apposte ai contenitori;

- in seguito aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione delle pietanze, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione dei pasti ai tavoli con scodellamento da pluriporzione mediante i carrelli termici in dotazione (o attrezzature analoghe) o a selfservice dove previsto;
 - distribuire i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola ad eccezione della minestra, che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;
 - utilizzare solo utensili adeguati;
 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
 - garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nei refettori prima del porzionamento;
 - procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
 - condire le verdure, quando necessario, solo prima del consumo;
 - collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in sacchetti idonei per alimenti per singola classe, e consegnarli agli insegnanti per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini/ragazzi;
 - provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, allo sbarazzamento dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, cucine e locali accessori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale, incluso il lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe (...).

26. SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

1. Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menu e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti potrà avvenire ai tavoli o, ove richiesto, con sistema self-service.
2. Il servizio di distribuzione comprende la distribuzione degli spuntini e delle merende, salvo diversi accordi con l'Amministrazione contraente.
3. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.
4. Qualora l'Amministrazione contraente verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, applicherà al Fornitore la penale di cui al successivo articolo 59 "Penali".
5. Nella distribuzione si osserveranno le seguenti prescrizioni:
 - controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali tramite i documenti di viaggio e/o le etichette apposte ai contenitori e aprire il contenitore

- solo nel momento in cui inizia la distribuzione delle pietanze, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
 - utilizzare utensili adeguati;
 - non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
 - distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
 - rispettare la quantità di cibo da distribuire;
 - procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
 - effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità e solo al momento della distribuzione del pasto;
 - salvo diversa indicazione dell'Amministrazione contraente, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
 - lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
 - distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
 - svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.
6. Durante la somministrazione il personale dovrà indossare abiti puliti e decorosi e copricapo; togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili); avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

27. ULTERIORI INDICAZIONI IN CASO DI UTILIZZO DEL SISTEMA SELF-SERVICE

1. Per somministrazione self-service s'intende la modalità di somministrazione dei pasti in cui i macchinari e le attrezzature impiegate per mantenere ed esporre le preparazioni gastronomiche sono disposte una di seguito all'altra senza soluzione di continuità.
2. L'utente per il ritiro delle preparazioni gastronomiche percorre lo spazio antistante la linea di somministrazione.
3. In tal caso gli alunni ritireranno il piatto del primo e del secondo con il contorno presso il tavolo di servizio dove il Fornitore provvederà allo sporzionamento. I pasti verranno consumati ai tavoli. Terminata la consumazione dei pasti il Fornitore procederà al riassetto e pulizia dei refettori.

4. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio di sporzionamento rapido ed efficiente ed un'assistenza ai tavoli, qualora necessari, precisa e puntuale.
5. Nella somministrazione dei pasti dovranno osservarsi tutte le prescrizioni di cui al precedente articolo 26 "Sporzionamento e distribuzione", in quanto compatibili.

28. DISTRIBUZIONE DEL PASTO "DIETA SPECIALE"

1. Il personale addetto alla distribuzione del pasto dieta di cui al precedente articolo 22 "Diete speciali" dovrà assicurare che il pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato. Pertanto, il Fornitore dovrà:
 - controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;
 - servire le diete speciali ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.
2. In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto dieta dovrà essere chiamato il centro cottura.
3. Dovrà essere noto a tutti gli operatori del Fornitore operanti presso i centri refezionali l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali e il tipo di dieta ad essi destinati, salvaguardando il rispetto della privacy.

29. STOVIGLIE, TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

1. È a carico del Fornitore il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti.
2. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile), lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
3. Il Fornitore è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
4. Solo in caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si potranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, come indicato dal D.M. 10 marzo 2020.
5. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.
6. Nel caso di utilizzo di tessili deve essere garantito il lavaggio frequente ad idonee temperature non inferiori a 60°.

7. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.
8. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
9. L'Amministrazione contraente attua le verifiche sui requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti, nonché sulle tovaglie e tovagliette secondo quanto previsto dal DM 10 marzo 2010.

CAPO IV – TRASPORTO, TEMPI DI CONSEGNA

30. MODALITÀ DI TRASPORTO

1. I pasti giornalieri pronti per il consumo e gli spuntini / merende saranno preparati presso il centro cottura dell'Amministrazione contraente o del Fornitore e poi distribuiti, quando possibile (contiguità centro cottura e centri refezionali), con il legame espresso (cook&serve) o veicolati e distribuiti in "legame fresco - caldo" (cook&hold&serve).
2. Il Fornitore, **almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico o al verificarsi di significative variazioni**, dovrà **confermare o aggiornare il Piano dei trasporti** relativo alla consegna dei pasti ai centri refezionali non dotati di cucine, allegato al Piano delle attività.
3. A carico del Fornitore, il trasporto esterno ed interno ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).
4. I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente. Fanno eccezione i pasti per diete speciali, da servire in contenitori "monoporzione" debitamente sigillati ed etichettati.
5. I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
6. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
7. Al Fornitore spetta trasportare i pasti prodotti ai centri refezionali e curarne la distribuzione e la somministrazione ove non diversamente previsto.
8. Il Fornitore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera delle stoviglie, posate, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e il consumo dei pasti nei vari plessi di somministrazione, nonché alla pulizia e sanificazione dei mezzi

adibiti al trasporto e dei locali utilizzati secondo quanto concordato con l'Amministrazione contraente oltre a tutte le attività di cui all'articolo 25 "Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione" e all'articolo 35 "Operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature".

31. TEMPI DI CONSEGNA

1. La consegna dei pasti in regime "fresco- caldo" dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto, preferibilmente rimanendo al di sotto dell'ora di intervallo tra fine cottura e somministrazione per i pasti prodotti in centri cottura ubicati presso i plessi / sedi di consumo dei pasti e di 90 minuti per i pasti da trasportare in centri refezionali in cui non è previsto il centro cottura interno, salvo particolari eccezioni dovute a distanze elevate che dovranno essere specificamente autorizzate dall'Amministrazione Contraente. Pertanto, il Fornitore deve programmare ed effettuare la produzione dei pasti in modo tale da non superare detti termini.
2. I pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. se l'orario di inizio distribuzione è previsto per le ore 12.00, i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.40).
3. Il Fornitore deve dotare i plessi di almeno n.1 termometro ad infissione ed n. 1 termometro a infrarossi, opportunamente corredati delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali impianti frigoriferi. La temperatura degli alimenti deve essere rilevata dall'addetto del Fornitore all'arrivo del pasto e prima della somministrazione dello stesso.
4. In particolare, la consegna dei pasti prevede che:
 - a. gli alimenti cotti da consumarsi caldi devono avere una temperatura non inferiore a + 65° C;
 - b. gli alimenti da consumarsi freddi devono avere una temperatura non superiore a + 10°C.
5. Al Fornitore spetta trasportare i pasti prodotti ai centri refezionali e curarne la distribuzione e la somministrazione ove non diversamente previsto.
6. Qualora l'Amministrazione contraente verifichi che il tempo intercorrente tra il termine della preparazione dei pasti ed il consumo superi quello contrattuale, applicherà al Fornitore la penale prevista al successivo articolo 59 per ogni episodio riscontrato.
7. L'eventuale errore nella consegna dei pasti o degli alimenti (es: assenza di diete speciali; quantitativi inferiori) comporterà l'applicazione della penale di cui al successivo articolo 59, per ogni episodio riscontrato, a decorrere dal secondo episodio.
8. Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

32. MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

1. Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi, attrezzature e personale a carico del Fornitore, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati nel Piano delle attività. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.
2. Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del contratto, verrà data comunicazione al Fornitore che sarà tenuto ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.
3. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
4. I mezzi devono essere omologati euro 6, anche alimentati a GPL o metano, oppure ad alimentazione elettrica, in conformità a quanto offerto in sede di gara se migliorativa.
5. In caso di avaria dei mezzi normalmente utilizzati per il servizio, il Fornitore deve essere dotato di mezzi di riserva, aventi le stesse caratteristiche, al fine di assicurare il servizio e il rispetto degli orari. I mezzi messi a disposizione dal Fornitore devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.
6. Nei prezzi di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.
7. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato e sanificabile onde consentire le necessarie operazioni di pulizia.
8. Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico-fisica.

33. ALTRE NORME IN CASO DI VEICOLAZIONE DEI PASTI DA CENTRO COTTURA DEL FORNITORE

1. Il servizio dovrà essere effettuato con automezzi, attrezzature e personale a carico del Fornitore, secondo le cadenze temporali e per i giorni/frequenze giornaliere indicati nel Piano delle attività.
2. Il Fornitore si impegna a garantire la disponibilità del centro cottura, per tutta la durata del contratto, entro una distanza minima dall'ultimo refettorio servito nei comuni del lotto tale da consentire il rispetto dei tempi di consegna di cui all'articolo 31 "Tempi di consegna".
3. Solo in accordo con l'Amministrazione contraente e con il Dirigente scolastico, si potrà prevedere che la somministrazione di spuntini e merende possa essere garantita anche senza prevedere un passaggio ulteriore di personale del Fornitore, purché questi si accoli la fornitura delle apparecchiature necessarie a garantire la freschezza e la varietà di suddetti spuntini e merende (frigoriferi, freezer, taglia mela, etc.) In nessun caso la varietà

di spuntini e merende potrà essere limitata per indisponibilità del Fornitore a garantire il trasporto degli stessi qualora non fossero percorribili altre soluzioni.

4. Sia in caso di stoviglie di proprietà dell'Amministrazione contraente che del Fornitore, questi ha l'onere di garantire il lavaggio delle stesse a prescindere dalle dotazioni presenti a scuola.

PARTE III – GESTIONE DEI LOCALI

34. MANUTENZIONI

1. All'Amministrazione contraente spetta la manutenzione impiantistica ed edilizia ordinaria e straordinaria degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio.
2. Il Fornitore dovrà eseguire, a propria cura e spesa, in caso di utilizzo del centro cottura comunale, le manutenzioni ordinarie, secondo un piano programmato, da consegnare all'Amministrazione contraente all'avvio del servizio, nonché gli interventi in caso di rottura sulle attrezzature e sugli arredi (comprese guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ecc.) presenti nei centri cottura e nei refettori o locali accessori interessati al presente servizio.
3. Per le manutenzioni straordinarie o necessità di sostituzioni di attrezzature o arredi fa fede quanto disciplinato all'articolo 6.1, commi 5 e 6 del presente Capitolato speciale.
4. Gli interventi di manutenzione ordinaria di attrezzature e arredi dovranno essere annotati su appositi registri, depositati presso il centro cottura e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Amministrazione contraente.
5. Al verificarsi di guasti, il Fornitore dovrà provvedere entro e non oltre 24 ore agli interventi posti a suo carico e alla immediata segnalazione all'Amministrazione contraente per le casistiche a carico della stessa (manutenzioni straordinarie o sostituzioni). L'Amministrazione contraente potrà richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi o segnalazione che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine, anche relativamente alla sicurezza. In particolare, in caso di situazioni di emergenza sarà cura del Fornitore comunicare all'Amministrazione contraente le modalità con cui intende gestire l'emergenza fino al ripristino delle condizioni di normalità.
6. Tutte le attrezzature e gli arredi a qualsiasi titolo acquistati dovranno garantire il rispetto dei CAM.
7. Parimenti, il centro cottura nella disponibilità del Fornitore deve essere mantenuto a perfetta regola d'arte e conformemente alle normative vigenti, completamente a cure e spese del Fornitore con riguardo a manutenzioni ordinarie e straordinarie su edifici, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro necessario, ivi comprese le utenze di ogni tipo.

35. OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura e i refettori delle Amministrazioni contraenti, compresi i locali annessi quali spogliatoi,

- servizi igienici etc., al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dal Fornitore e conservate presso i rispettivi locali, inserite in un programma delle pulizie.
2. Il Fornitore è tenuto ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda Sanitaria o dagli organi di controllo designati dall'Amministrazione contraente, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.
 3. Il Fornitore deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico di tutti locali interessati dal servizio, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.
 4. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.
 5. I locali, le attrezzature, l'utensileria e il pentolame utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, custoditi sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.
 6. Le operazioni di pulizia devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.
 7. Il Fornitore, giornalmente, una volta concluse le operazioni di preparazione e confezionamento pasti nei centri cottura e quelle di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia:
 - lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie (a solo titolo esemplificativo: pentolame, utensileria, attrezzature varie, posate, bicchieri, caraffe, piatti ecc.);
 - riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature e arredi utilizzati per la preparazione e la distribuzione compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti;
 - pulizia e sanificazione dei locali cucina e dei refettori, compresi i pavimenti;
 - pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori.
 8. Qualora il servizio si svolgesse su più turni, tra l'uno e l'altro il Fornitore dovrà inoltre provvedere, presso i refettori, a:
 - sparecchiare, detergere e sanificare i tavoli, e asportare i residui grossolani dei cibi sui pavimenti
 - apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.
 9. Il Fornitore dovrà, di norma, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:
 - detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;
 - detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
 - pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce, cappe (deterzione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;
 - lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura.

10. Dette operazioni saranno eseguite nelle cucine, nei centri di cottura e in tutti i centri refezionali, con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.
11. Inoltre, il Fornitore deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio dell'anno scolastico (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei centri cottura, dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione.
12. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, in conformità a quanto disposto dal D.M. 10.03.2020.
13. Il Fornitore deve produrre all'Amministrazione contraente le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare almeno entro 5 giorni antecedenti l'avvio del servizio. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
14. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.
15. I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti), tutti a carico del Fornitore, devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.
16. Il Fornitore dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).
17. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere lavati e sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
18. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.
19. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
20. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, il Fornitore si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

36. SMALTIMENTO RIFIUTI

1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Il Fornitore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (ad esempio per zucchero, olio, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu o a esigenze specifiche (per celiaci ecc.).
2. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.
3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Fornitore.
4. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico del Fornitore.
5. Le spese di smaltimento dei rifiuti prodotti nel centro cottura dell'Amministrazione contraente e nei plessi di distribuzione sono da intendersi a carico dell'Amministrazione contraente, salvo se diversamente indicato nei singoli Prospetti informativi, mentre l'onere del conferimento dei rifiuti è in capo al Fornitore.

37. INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

1. Il Fornitore deve includere nel suo sistema di gestione della sicurezza alimentare un piano di controllo infestanti.
2. Il Fornitore dovrà conservare presso il centro cottura e presso il centro refezionale tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.

PARTE IV – ONERI DELLE PARTI

38. OBBLIGHI ED ONERI DEL FORNITORE

1. Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, è a carico del Fornitore:
 - essere in possesso dei titoli necessari per l'esercizio delle attività oggetto del presente Capitolato speciale (ad es., registrazione impresa alimentare) e

- trasmettere all'Amministrazione contraente, su richiesta, la relativa documentazione;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi dell'Amministrazione contraente, utilizzate per il servizio;
 - la sostituzione di stoviglie/piatti/posate/bicchieri/caraffe (...). In particolare, il Fornitore inizierà il servizio con il materiale consegnato dall'Amministrazione contraente e provvederà alla sua eventuale sostituzione/integrazione nel corso del contratto. Il materiale di fabbricazione dovrà essere concordato con l'Amministrazione contraente e dovrà essere garantita la conformità ai CAM;
 - la fornitura di prodotti o la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
 - la fornitura di ogni altra attrezzatura, utensileria e pentolame necessaria per le attività oggetto del contratto eventualmente offerte come migliorie, che rimangono di proprietà dell'Amministrazione contraente;
 - l'utilizzo di propri prodotti e materiali per il lavaggio/sanificazione di stoviglie/piatti/posate/bicchieri/caraffe, ecc. e dei locali mensa ed accessori delle scuole interessate al presente appalto, e rispettivi locali mensa, conformi alle normative vigenti compreso quanto previsto nei CAM;
 - per i Comuni di Mereto di Tomba e Sedegliano (Lotto 1), Majano e Osoppo (Lotto 3), Carlino, Marano Lagunare e San Giorgio di Nogaro (Lotto 4) e Sagrado (Lotto 5), i costi di gestione relativi alle attività di cui all'articolo 3, comma 5 e alla fornitura del software di cui all'articolo 14.1;
 - garantire l'osservanza del D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, da parte di tutto il personale operante nel servizio e con particolare riguardo ai dati di salute trattati per garantire le diete speciali. Il trattamento dei dati riferiti all'utenza avverrà per i soli fini inerenti ai servizi in oggetto;
 - la segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'Amministrazione contraente;
 - la predisposizione e l'aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'Amministrazione contraente o della scuola;
 - eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente;
 - ogni autorizzazione, documentazione, strumentazione anche non esplicitamente menzionata, ad esclusione di quelle consegnate dall'Amministrazione contraente, necessarie ad eseguire a regola d'arte il servizio, anche a seguito di eventuali evoluzioni legislative
2. Inoltre, in caso di veicolazione da centro cottura del Fornitore:
- la piena disponibilità, per tutta la durata dei contratti attuativi, di un centro idoneo sotto tutti i profili alla produzione dei pasti per la refezione scolastica;

- la piena disponibilità di tutti i mezzi, attrezzature, personale e quant'altro necessario alla veicolazione e distribuzione dei pasti, comprese eventuali attrezzature necessarie nei terminali di distribuzione;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi, degli impianti, degli immobili, tutte le utenze del centro cottura utilizzato;
 - ogni adempimento, autorizzazione attività o spesa necessaria per mantenere il centro cottura perfettamente funzionante.
3. Il Fornitore ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del Responsabile del servizio, o altra figura professionale individuata, alle riunioni delle commissioni mensa, se previste.
 4. In caso di acquisto di attrezzature in sostituzione o a completamento di quanto messo a disposizione dall'Amministrazione Contraente, da parte del Fornitore, sia nel caso in cui le stesse siano fornite come miglioria e quindi rimangano di proprietà dell'Amministrazione sia nel caso in cui il Fornitore valutasse di fornirle nel corso del contratto in comodato d'uso gratuito per sua scelta organizzativa, queste dovranno rispondere alla normativa dettata dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva vigenti oltre a tutte le normative di sicurezza vigenti. In particolare, in caso di acquisto di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica. Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.
 5. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

39. OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI

1. Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'Amministrazione contraente le seguenti attività:
 - mantenere i rapporti con l'Azienda sanitaria competente per l'invio dei menu da validare e le valutazioni di competenza della stessa;
 - garantire al Fornitore, per tutta la durata del contratto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara, secondo le modalità riportate nell'articolo 56 "Determinazione dei corrispettivi" del presente Capitolato;

- aggiornare, nel corso di validità del contratto, i dati relativi alle mense da rifornire e dare ulteriori informazioni e notizie necessarie al Fornitore per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito, ad esempio, agli iscritti al servizio, alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menu ecc.);
 - in caso di utilizzo del centro cottura dell'Amministrazione, garantire la perfetta dotazione dello stesso e sostenere la spesa per i consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso tutti i locali interessati;
 - sostenere il pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti, ove non diversamente previsto nei Prospetti informativi allegati al capitolato;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria e l'adeguamento strutturale dei locali adibiti al servizio;
 - la manutenzione concernente impiantistica ed edilizia dei locali adibiti al servizio e/o la sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili al Fornitore, il quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
 - la manutenzione straordinaria o il reintegro di attrezzature e arredi secondo una delle forme previste all'articolo 6.1, commi 5 e 6 del presente Capitolato speciale;
 - in caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, darne preavviso al Fornitore con il massimo anticipo possibile;
 - mantenere i rapporti ufficiali con i terzi (comunicati ufficiali alle famiglie o alla scuola, eventuali comunicati stampa, ecc.), fermo restando le attività richieste nell'Ordinativo di fornitura.
2. Resta inteso che gli oneri di carattere manutentivo, di pagamento utenze e quant'altro, in caso di utilizzo del centro cottura del Fornitore, si riferiscono solo ai centri dove avviene la distribuzione

PARTE V - PERSONALE

40. PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

1. Il Fornitore deve assicurare lo svolgimento delle attività di cui ai singoli Ordinativi di fornitura emessi con proprio personale qualificato e collocato nella qualifica idonea a svolgere i compiti e le funzioni assegnate, per un numero di ore adeguato, per l'espletamento a regola d'arte di tutte le prestazioni previste nel presente Capitolato speciale e quelle migliorative eventualmente offerte in sede di gara.
2. Il personale incaricato dell'espletamento del servizio è individuato, in linea generale, nelle seguenti figure professionali: capo cuoco/a o cuoco/a, aiuto cuoco/a, addetto/a al servizio mensa, addetto/a al lavaggio, addetto/a a alle pulizie, magazziniere, dietista o altro personale con competenze specifiche individuato a norma di legge.
3. Il numero e le ore delle persone impiegate nell'espletamento del servizio deve essere tale da garantire, durante tutta la durata del servizio, una prestazione efficiente, tempestiva e

ordinata e deve sempre corrispondere a quanto previsto da Capitolato speciale ed eventualmente dichiarato in sede di offerta per numero, ore e mansioni degli addetti.

4. Per tutto il servizio nelle scuole di infanzia, nelle scuole primarie e secondarie di primo grado, il monte ore deve essere conforme a quanto previsto nelle "Linee guida del Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica" (tabella 7 "Monte ore per pasti prodotti giornalmente" di pagina 30).
5. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione.
6. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti preparati e distribuiti.
7. Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati presentati nel Piano delle attività o in offerta tecnica, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione contraente per l'approvazione.
8. Il Fornitore deve garantire la sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dall'Amministrazione contraente non idoneo allo svolgimento del servizio, per assicurare il corretto svolgimento del servizio.
9. La figura professionale del **capo cuoco e/o cuoco** deve essere in possesso:
 - di diploma professionale ed esperienza professionale documentabile almeno biennale, anche non continuativa, in posizione analoga presso servizi di ristorazione scolastica o servizi di mensa di comunità infantili;OPPURE in alternativa,
 - di diploma di scuola secondaria di primo grado (o assolvimento obbligo scolastico) ed esperienza documentabile almeno triennale, anche non continuativa, in posizione analoga presso servizi di ristorazione scolastica o servizi di mensa di comunità infantili.
10. Il Fornitore assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale opportunamente qualificata, in possesso di specifico titolo di studio in base alla normativa vigente alla quale affidare, in particolare:
 - a) la predisposizione dei menu stagionali;
 - b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione, nonché quelle richieste dalla famiglia per motivi etico-religiosi;
 - c) la supervisione nella preparazione delle medesime, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
 - d) la partecipazione a riunioni informative organizzate dall'Amministrazione contraente.
11. Ferma restando l'autonomia organizzativa del Fornitore, dovranno essere, inoltre, previste, oltre al Responsabile del Servizio, al personale impiegato nel ricevimento delle merci, nella produzione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, sporzionamento, pulizia, manutenzioni, ecc.), ulteriori figure professionali che garantiscano la responsabilità sul piano igienico-sanitario e il supporto

delle richieste di carattere economico amministrativo da parte delle Amministrazioni contraenti.

12. Gli operatori addetti al servizio di ristorazione scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione dei pasti.
13. L'Amministrazione contraente si riserva il diritto di chiedere al Fornitore la sostituzione del personale che, per comprovati motivi, sia ritenuto non idoneo al servizio; in tal caso il Fornitore provvederà a quanto richiesto **entro 10 giorni dalla formale richiesta** senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione contraente.
14. Deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta in quanto il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, se non effettuati di concerto con l'Amministrazione contraente. L'eventuale inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, dei quali il Fornitore deve essere in grado di dare evidenza.
15. Il Fornitore è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione contraente se presente, della scuola e con gli addetti al monitoraggio del servizio.
16. Entro 15 giorni dall'avvio del servizio e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il Fornitore dovrà fornire all'Amministrazione contraente **l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente (centri cottura se presenti e centri refezionali)**, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale contrattualizzato, descrizione della turnistica settimanale, sede di impiego e tipo di rapporto contrattuale. Il Fornitore dovrà, altresì, trasmettere il curriculum vitae del Responsabile del servizio, del capo cuoco e/o cuoco e del dietista o dell'altro personale con competenze specifiche individuato a norma di legge, da cui desumere il titolo di studio e le esperienze professionali.
17. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione.
18. L'Amministrazione contraente si riserva di verificare che l'organico del personale proposto in sede di gara sia corrispondente per numero, qualifica e mansioni per tutta la durata del contratto.
19. Prima dell'avvio del servizio, per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, il Fornitore dovrà, altresì, trasmettere **il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis** "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di

lavoro”, del Decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre 2002, n. 313, di ciascuno di essi.

41. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

1. Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il Fornitore deve far partecipare a sue spese tutto il personale impiegato nell'espletamento dei servizi alle attività di aggiornamento professionale, da attuarsi annualmente, che assicurino la formazione permanente dello stesso in relazione alle esigenze del servizio, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta presentata in sede di gara.
2. La formazione **dovrà comunque includere** un modulo formativo sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergeni citati nel Reg. UE 1169/2011.
3. Entro il 31 ottobre di ogni anno dovranno essere trasmessi alle Amministrazioni contraenti i Piani di Formazione e Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio.
4. Tali Piani conterranno le modalità, la tempistica (con il numero di ore previste), gli argomenti trattati, la qualifica e il numero di personale coinvolto e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale, in coerenza con quanto dichiarato in sede di gara.
5. Le attività di formazione e aggiornamento devono essere svolte in modo da non interferire con gli orari di erogazione del servizio oggetto del contratto, ma in orario di lavoro del personale, con oneri a carico del Fornitore.
6. Gli oneri relativi all'organizzazione dei programmi di formazione e aggiornamento del personale coinvolto sono, altresì, a carico del Fornitore.
7. A richiesta dell'Amministrazione contraente, senza oneri aggiuntivi per la stessa, il Fornitore dovrà garantire a eventuale personale dipendente del Comune impiegato nel servizio la partecipazione alla medesima formazione cui partecipa il personale alle dipendenze del Fornitore, al fine di garantire la necessaria integrazione e coerenza nel funzionamento complessivo del servizio.
8. **Entro 15 giorni dall'avvio del servizio**, con comunicazione al Supervisore dell'Amministrazione contraente, che può presenziare, il Fornitore deve garantire lo **svolgimento di un incontro formativo di due ore allo scopo di informare dettagliatamente il personale su quanto previsto nel presente Capitolato speciale e nell'offerta tecnica** presentata al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti ed integrati con l'offerta tecnica.
9. La formazione deve rispondere in modo puntuale alle esigenze di ogni figura professionale.
10. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali.
11. Il Fornitore rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con l'Amministrazione contraente, comuni ad insegnanti, referenti

del Comune e altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ai progetti di solidarietà, contrasto allo spreco ed educazione alimentare, ecc.

12. **Entro il 30 giugno di ogni anno** il Fornitore dovrà trasmettere al Supervisore dell'Amministrazione contraente una breve relazione, comprensiva dell'elenco dei corsi effettuati, delle presenze degli operatori con relativo profilo e numero di ore svolte.

42.1 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio ai sensi del D.M. 10.03.2020:

1. Oltre a garantire in costanza di contratto la formazione sopra descritta, il Fornitore impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici previsti dal CAM, quali:
 - per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
 - per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.
2. Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio il Fornitore deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

42.VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. Il Fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinativi di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camicia, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.
2. Il Fornitore dovrà fornire, inoltre, divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione colorazioni diverse.
3. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal Fornitore. Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal Fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.
4. Il lavaggio delle divise del personale del Fornitore dovrà essere centralizzato.
5. Durante l'esecuzione del servizio il personale del Fornitore dovrà portare in modo visibile il

cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

6. Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

43. OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1. Il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e il Fornitore è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'Amministrazione contraente sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.
2. Il Fornitore si obbliga in particolare:
 - ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
 - ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni. I profili professionali di inquadramento del personale devono essere compatibili e coerenti con quelli indicati per le varie funzioni.
3. L'Amministrazione contraente rimane estranea ad ogni rapporto, anche contenzioso, tra il Fornitore ed i suoi dipendenti e collaboratori.

44. OSSERVANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA

1. È fatto obbligo al Fornitore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro, di prevenzione infortuni, igiene del lavoro, ed in particolare quanto disposto dal D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., effettuando la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività e adottando le misure di prevenzione e protezione contro i rischi stessi, rendendone edotti i lavoratori.
2. Il Fornitore è tenuto a trasmettere all'Amministrazione contraente, **almeno 20 giorni prima dell'avvio del servizio**, il Documento di valutazione dei rischi relativo alle attività svolte nell'ambito del servizio oggetto del presente Capitolato, che dovrà essere sottoposto al parere dell'organo comunale competente in materia al fine del necessario coordinamento con il Documento di valutazione dei rischi dell'Amministrazione contraente.
3. Tale Documento deve contenere almeno l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività per i

lavoratori e per gli utenti e il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, nonché il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza (Piano di emergenza e di evacuazione in caso di incendio o altre calamità) e l'indicazione del preposto alla sicurezza, degli addetti alla gestione delle emergenze e al primo soccorso.

4. Il personale addetto alla gestione delle emergenze e al primo soccorso, che dovrà essere presente in numero adeguato durante lo svolgimento del servizio, dovrà essere adeguatamente e periodicamente formato in merito alle attività che sarà chiamato a svolgere in caso di emergenza secondo i programmi previsti nel D.M. 10/03/1998 in funzione del rischio specifico dell'attività. Il Fornitore è tenuto a trasmettere all'Amministrazione contraente copia degli attestati di frequenza del personale ai predetti corsi di formazione e i relativi aggiornamenti.
5. Il Fornitore è altresì tenuto, **entro il termine di cui al comma 2**, a comunicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione.
6. Sarà onere del Fornitore la redazione e l'aggiornamento del Piano di emergenza e di evacuazione e degli schemi sinottici con l'indicazione del responsabile dell'attività e del personale addetto alle emergenze e al primo soccorso.
7. Il Fornitore, in ottemperanza alle disposizioni del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., deve provvedere affinché il personale che eseguirà il servizio di cui al presente Capitolato speciale, abbia ricevuto un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle relative attività, anche con riferimento ai luoghi di lavoro in cui opera, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente, sui disturbi e rischi che la propria attività può causare ai dipendenti dell'Amministrazione contraente e sui modi per eliminare tali negative influenze.
8. L'Amministrazione contraente, attraverso persona idonea deve fornire preventivamente al Fornitore dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'area in cui è destinato ad operare ed in relazione all'attività oggetto di Ordinato di fornitura, ciò per consentire al Fornitore l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione all'attività da svolgere.
9. Il Fornitore si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

45. EVENTUALE PRESENZA DI PERSONALE DIPENDENTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. Nella eventualità che sia assegnato al servizio di ristorazione scolastica personale dipendente dell'Amministrazione contraente (circostanza desumibile dai Prospetti informativi di cui agli allegati 1 al presente Capitolato speciale) il Comune provvederà alla messa a disposizione del personale stesso, che dipenderà:
 - dal Comune dal punto di vista giuridico ed economico;
 - dal Fornitore dal punto di vista organizzativo.

2. Eventuali modifiche dell'orario di lavoro del personale comunale proposte dal Fornitore dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione contraente.
3. In caso di assenza del personale comunale, dovuta a qualsiasi motivo, il Fornitore provvederà alla immediata sostituzione con proprio personale.
4. La richiesta di sostituzione del personale comunale dovrà essere effettuata dal Comune al Fornitore, anche solo telefonicamente, secondo le modalità concordate nell'Ordinativo di fornitura.
5. Il corrispettivo dovuto alla ditta per le giornate di sostituzione del personale comunale dovrà essere inserito nelle fatture mensili e verrà liquidato in base al costo orario ufficiale in vigore nel territorio ove viene effettuata la prestazione, determinata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali con Decreto nel quale il Ministero competente ha fornito, attraverso apposite tabelle, il costo medio orario del lavoro su base provinciale o nazionale per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - comparti pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" (o altro contratto di settore applicato dal Fornitore agli altri addetti al servizio) moltiplicato per il numero effettivo di ore di sostituzione effettuate.
6. Qualora l'Amministrazione contraente necessiti di attività svolte in orario festivo, le tariffe orarie saranno incrementate delle maggiorazioni previste dal CCNL di settore.

PARTE VI – PROGETTI SPECIFICI

46. INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

1. Il Fornitore, al fine di aumentare la percezione della qualità del servizio, deve garantire, per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso interessato al servizio di ristorazione, conformemente a quanto offerto in sede di gara e coordinandosi con le iniziative eventualmente presenti presso le scuole, informazioni agli utenti relativamente a:
 - a. alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - b. provenienza territoriale degli alimenti;
 - c. stagionalità degli alimenti;
 - d. corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
 - e. specifiche iniziative riguardanti i temi di cui sopra presentate in offerta tecnica.

47. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.
2. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

3. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
4. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali **questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno**, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'Amministrazione contraente (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dai sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'Amministrazione contraente.
5. Tali rilevazioni, nell'ottica di contribuire alla rilevazione generale della soddisfazione dell'utenza, potranno essere raccolte attraverso l'utilizzo del questionario di "Customer satisfaction survey" di cui all'**allegato sub 10** al presente Capitolato.
6. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:
 - 1) attivarsi con le Aziende sanitarie e i soggetti competenti per poter variare le ricette dei menu che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti, e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
 - 2) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.
7. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, **entro sei mesi dall'avvio del servizio**, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il Fornitore deve condividere con l'Amministrazione contraente un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, deve assicurare che:
 - il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali, ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc. A tal fine, il Fornitore si impegna a concordare con l'Amministrazione comunale il nominativo dei/I Soggetti/o donatari/o, così come definiti all'art. 1, comma 1, lett. b) della Legge n. 166/2016;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.
8. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati devono essere riportati in un **rapporto quadrimestrale** da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto derivato, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dall'avvio del servizio, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
 9. Le verifiche verranno eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

48. FLUSSI INFORMATIVI

1. Il Fornitore deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto derivato le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menu relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.
2. Il menu, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato online sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico entro 30 giorni dall'inizio del servizio, in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

PARTE VII - CONTROLLI E PENALI

49. MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE

1. Il Fornitore deve mantenere a disposizione dell'Amministrazione contraente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.
2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che il Fornitore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.
4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura del Fornitore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione dell'Amministrazione contraente.

50. CONTROLLI E RESPONSABILITA' DEL FORNITORE

1. Il Fornitore deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (HACCP) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.
2. Il Fornitore dovrà produrre, a richiesta, all'Amministrazione contraente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativi alle fasi di preparazione dei pasti.
3. Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema HACCP, il Fornitore dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli preoperativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.
4. Il Fornitore si impegna a fornire, su eventuale richiesta dell'Amministrazione contraente, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.
5. L'Amministrazione contraente si riserva comunque la facoltà di richiedere al Fornitore, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle previste dal Fornitore.
6. Il Fornitore, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.
7. Il Fornitore è tenuto a informare con immediatezza l'Amministrazione contraente di eventuali visite ispettive della competente Azienda sanitaria e/o NAS e a trasmettere copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

51. CONTROLLO SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO

1. L'Amministrazione contraente si riserva di esercitare le funzioni di programmazione e verifica della rispondenza, qualità e piena conformità del servizio reso agli obblighi di cui al presente Capitolato speciale e dell'offerta presentata in sede di gara, con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.
2. L'Amministrazione si riserva altresì di effettuare indagini su dati aggregati, anche di tipo qualitativo, sulla soddisfazione degli utenti rispetto all'erogazione dei servizi appaltati, anche in merito al comportamento relazionale degli addetti.
3. Fermi restando i controlli ufficiali svolti dall'Azienda sanitaria presso il centro cottura o i centri refezionali, il Supervisore dell'Amministrazione contraente, anche coadiuvato da terzi allo scopo incaricati, ha facoltà di disporre i seguenti controlli:
 - a) **controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori allo scopo incaricati per verificare il corretto svolgimento del servizio**, sia presso il Centro cottura che i centri refezionali, riguardante:
 - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti

consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati;

- il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti;
- l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti;
- le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- lo stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- la professionalità degli addetti alle mense e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (bambini ed adulti);
- l'abbigliamento di servizio degli addetti;
- l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni e le grammature degli alimenti componenti il pasto;
- il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, la qualità organolettica dei pasti;
- il gradimento dei pasti da parte degli utenti;
- la verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, qualifiche professionali, libretti tecnici attrezzatura, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.).

In particolare con riferimento alla verifica del rispetto dei CAM:

Requisiti degli alimenti:

Si richiama quanto già disciplinato all'articolo 16, commi 5, 6 e 7 del presente Capitolato.

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA):

L'Amministrazione contraente potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

Tovaglie, tovaglioli:

Il direttore dell'esecuzione del contratto derivato attua la verifica sul tovagliato attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure:

Il direttore dell'esecuzione del contratto derivato attua la verifica sui prodotti per la pulizia attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari; ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

- b) **controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti la Commissione Mensa.** Le verifiche avvengono di norma nei locali di distribuzione e di consumo dei pasti e potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la corrispondenza con il menu e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di ristorazione. I sopralluoghi nei centri cottura e cucine possono essere effettuati, in accordo con l'Amministrazione contraente (e conformemente al regolamento vigente in materia presso l'Amministrazione stessa) e con il Fornitore, nel rispetto delle procedure atte a garantire la sicurezza alimentare. I sopralluoghi nei refettori invece non sono preceduti da alcun preavviso e l'accesso è soggetto alle disposizioni delle scuole. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici della Amministrazione contraente che si occupano del servizio di ristorazione scolastica. Le eventuali contestazioni al Fornitore per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse al Fornitore stesso solo ed esclusivamente dall'Amministrazione contraente.
4. I componenti degli organismi di controllo incaricati dovranno indossare, in sede di esecuzione dei controlli di conformità presso le cucine e nei centri refezionali, apposito camice e copricapo, mascherina e copri barba in materiale usa e getta. A tal fine il Fornitore dovrà sempre disporre in ogni struttura di tali materiali da fornire al personale di controllo. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Fornitore. Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione contraente.
 5. Il Fornitore è tenuto a garantire, senza alcun onere ulteriore, la disponibilità di uno o più pasti aggiuntivi legati all'attività dei controlli.
 6. Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione contraente procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale.
 7. In particolare, in caso di rilievo, al momento della distribuzione, di una non conformità che richiede la sostituzione di una o più pietanze, il Fornitore dovrà provvedere alla sostituzione immediata della stessa.
 8. L'Amministrazione contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e

comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dal Fornitore.

52. CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI

1. Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.
2. I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

53. COPERTURE ASSICURATIVE

1. Il Fornitore è obbligato a stipulare apposita polizza assicurativa RC, a copertura dei rischi derivanti dall'esecuzione del contratto, prestata da Società ammesse ad operare nel territorio italiano ai sensi del Regolamento IVASS con validità temporale non inferiore alla durata del servizio.
2. Le garanzie assicurative prestate dovranno avere validità e riferimento alla/e polizza/e assicurativa/e seguenti:
 - **R.C.T. Responsabilità Civile verso terzi (RCT)**, per danni che vengano causati durante l'esecuzione del servizio a terzi (ritenendo compresa fra i terzi anche l'Amministrazione contraente) o a cose di terzi o dell'Amministrazione con massimale unico e per sinistro non inferiore a **€ 5.000.000,00** e con validità temporale non inferiore alla durata del servizio.
La polizza dovrà inoltre espressamente:
 1. ricomprendere i danni a cose di terzi derivanti da incendio di cose dell'Assicurato o da questi detenute con massimale non inferiore ad **€ 1.000.000,00**;
 2. prevedere la copertura per la Responsabilità Civile all'assicurato dalla preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
 3. prevedere la copertura per la Responsabilità civile derivante dalla conduzione, uso, gestione di fabbricati ove si svolge l'attività.
 - **R.C.O. Responsabilità civile per danni diretti e materiali verso i prestatori d'opera**, con le sotto elencate ulteriori condizioni particolari:
 - massimale unico non inferiore a **€ 5.000.000,00** per sinistro / con il massimo di **€ 2.500.000,00** per persona;
 - definizione di prestatore di lavoro a norma di legge in vigore al momento del sinistro.

5. La gestione delle franchigie e/o scoperti di polizza – qualora presenti - dovrà essere a totale carico della Compagnia che si farà carico di gestire, trattare i sinistri sino alla loro completa definizione e la liquidazione a favore dei Terzi dovrà avvenire al lordo di eventuali scoperti e/o franchigie.
6. L'Amministrazione contraente sarà quindi tenuta indenne per eventuali danni non coperti dalla polizza assicurativa, ed inoltre le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.
7. La polizza, debitamente quietanzata, deve essere trasmessa alla CUC prima della stipulazione della Convenzione. Le quietanze relative alle annualità successive devono essere trasmesse alla CUC alle relative scadenze. La validità e l'efficacia della predetta polizza deve essere garantita per tutta la durata della Convenzione, pena la risoluzione della stessa.
8. In alternativa alla stipulazione della predetta polizza, il Fornitore può dimostrare l'esistenza di una polizza di RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica e produrre una appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente Capitolato, richiamandone l'oggetto, tutte le specifiche ed il massimale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri nè limiti per massimale annuo, impegnandosi a mantenerla valida ed efficace per l'intera durata del rapporto.
9. Resta ferma l'intera responsabilità del Fornitore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.

54. DIVIETO DI SOSPENDERE LE PRESTAZIONI

- 1 Il Fornitore non può sospendere o ritardare le prestazioni oggetto del contratto con sua decisione unilaterale in nessun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con l'Amministrazione contraente.
- 2 La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni per decisione unilaterale del Fornitore costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto per fatto del Fornitore qualora questi, dopo la diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dall'Amministrazione contraente, non abbia ottemperato.
- 3 Nel caso di sospensione del servizio determinata da causa di forza maggiore, in nessun modo imputabile a responsabilità diretta o indiretta del Fornitore, non si procederà all'applicazione di penali, purché detta sospensione sia comunicata e giustificata tempestivamente per iscritto all'Amministrazione contraente, dando prova dell'impossibilità dell'esecuzione del servizio ed attivando le modalità alternative per lo stesso come previsto all'articolo 23 "Variazioni del menu" del presente Capitolato speciale.
- 4 In ogni caso l'Amministrazione contraente non sarà tenuta a pagare quanto corrisponde al valore del mancato servizio.

55. SCIOPERO DEL PERSONALE DEL FORNITORE

1. In caso di sciopero o di assemblee sindacali del personale impegnato nell'esecuzione del contratto, dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il Fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero o dell'assemblea.
2. In tal caso potranno essere concordate tra il Fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.
3. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione contraente potrà applicare le penalità nelle misure previsto all'articolo 59 del presente Capitolato.

56. DETERMINAZIONE DEI CORRISPETTIVI

1. Il servizio di ristorazione scolastica sarà remunerato a misura in base agli spuntini, pranzi, merende, effettivamente prenotati e forniti giornalmente, moltiplicati per il prezzo unitario offerto in sede di gara, fermo restando il prezzo unico previsto per il nido d'infanzia e il centro estivo.
2. I prezzi unitari a base di gara sono i seguenti:
 - prezzo unico per la giornata alimentare del nido d'infanzia (comprensiva di pranzo, spuntino e merenda);
 - prezzo unico per il centro estivo (comprensivo di pranzo, spuntino e merenda);
 - prezzo per il pranzo per la scuola dell'infanzia (cui va sempre sommato l'importo per lo spuntino);
 - prezzo per il pranzo per la scuola primaria e secondaria di primo grado;
 - prezzo per spuntini/merende;
 - prezzo per il pranzo adulti.
3. Al corrispettivo così determinato andrà aggiunta la seguente maggiorazione, se la prestazione sarà richiesta dall'Amministrazione contraente e qualora in offerta tecnica non si raggiunga la percentuale necessaria:
 - Mense ECCELLENZA BIO € 0,20.

57. PAGAMENTI

1. Mensilmente, entro i primi 10 giorni lavorativi successivi, ovvero nel diverso termine richiesto dall'Amministrazione contraente, il Fornitore deve presentare un rendiconto contenente il numero di pasti erogati nel mese di riferimento, suddivisi in: giornata alimentare per il nido d'infanzia comprensiva di spuntino/pranzo/merenda, prezzo unico per centro estivo, comprensivo di spuntino/pranzo/merenda, numero spuntini, numero pranzi e numero merende per tutte le fasce d'età e per gli adulti. Deve essere compresa l'evidenza delle diete speciali distribuite per ciascuna scuola e per ciascun

- utente, suddivise per tipologia (per celiachia, allergie...).
2. L'Amministrazione, entro 10 giorni dalla presentazione del documento può richiedere chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o revisione del documento stesso.
 3. A seguito della consegna della documentazione integrativa o revisionata richiesta, l'Amministrazione ha come nuovo termine di approvazione ulteriori 10 giorni dalla consegna. Trascorsi i 10 giorni senza che l'Amministrazione abbia chiesto chiarimenti e/o altra documentazione, i documenti riepilogativi si intendono accettati ed approvati.
 4. Avuta l'approvazione, il Fornitore provvede quindi all'emissione di fatture di importo pari al corrispettivo relativo alle intere prestazioni eseguite accettate ed approvate dall'Amministrazione secondo quanto precedentemente detto.
 5. Il pagamento delle fatture avviene secondo le modalità previste nella Convenzione e le specifiche indicate nell'Ordinativo di fornitura.
 6. L'Amministrazione contraente può decrementare l'importo dovuto al Fornitore in base alle trattenute determinate dall'applicazione delle penali di cui all'articolo 59; in tal caso, le penali applicate nel periodo oggetto di fatturazione devono essere riportate nella fattura stessa da parte del Fornitore.

58. MONITORAGGIO E REPORTISTICA DELLA CONVENZIONE

- 1 La CUC si riserva la facoltà di monitorare il corretto adempimento, l'applicazione e l'esecuzione di tutte le attività relative alla Convenzione. In particolare, l'esecuzione della Convenzione è sottoposta a monitoraggio, svolto anche attraverso l'analisi di apposita Reportistica richiesta all'Appaltatore, il quale deve comunque inviare alla CUC i dati aggregati e riassuntivi relativi alle prestazioni contrattuali.
- 2 A tal proposito, la CUC si riserva di richiedere all'Appaltatore l'elaborazione di report specifici in formato elettronico e in via telematica, contenente i dati aggregati e riassuntivi relativi alle prestazioni contrattuali eseguite, da far pervenire entro 15 (quindici) giorni dalla data della richiesta, pena l'applicazione delle penali.
- 3 Tutti i report e, comunque, tutta la documentazione di rendicontazione e di monitoraggio della Convenzione, anche fornita e/o predisposta e/o realizzata dall'Appaltatore in esecuzione degli adempimenti contrattuali, nonché tutti i dati e le informazioni ivi contenute, sono e rimarranno di titolarità esclusiva della CUC che potrà, quindi, disporre senza alcuna restrizione la pubblicazione, la diffusione e l'utilizzo, per le proprie finalità istituzionali.
- 4 Ciascuna Amministrazione contraente ha l'onere di comunicare per iscritto alla CUC ogni atto o fatto che l'Amministrazione medesima contesti all'Appaltatore in ordine ad un grave inadempimento o all'esito negativo delle verifiche di conformità relative al singolo Ordinativo di Fornitura.

59. PENALI

- 1 Le inadempienze agli obblighi contrattuali da parte del Fornitore comportano una riduzione del compenso pattuito per la minor prestazione eseguita e per il danno arrecato, nonché l'applicazione delle penali di cui alla sottostante tabella.
- 2 Gli eventuali inadempimenti contrattuali, che danno luogo all'applicazione dei provvedimenti sopra indicati, sono contestati per iscritto al Fornitore dall'Amministrazione contraente o dalla CUC, per quanto di competenza.
- 3 La richiesta e il pagamento delle penali indicate non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione cui si riferiscono le penali medesime.
- 4 La procedura di contestazione delle penali e le conseguenze derivanti dall'applicazione delle stesse sono specificate nella Convenzione.

	Ipotesi di inadempimento sanzionato con penale	Valore della penale
1	Ritardo nella definizione della tempistica dei sopralluoghi a seguito di Richiesta preliminare di fornitura (art. 6.1, comma 3)	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
2	Ritardo nella presentazione del Piano delle attività a seguito di Richiesta preliminare di fornitura (Art. 6.2, comma 1)	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
3	Ritardo nella presentazione del Progetto di assorbimento del personale (Art. 6.2, comma 6)	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
4	Mancato rispetto dei contenuti del Progetto di assorbimento del personale (Art. 6.2, comma 6)	€ 1.000,00 per ogni inadempimento
5	Ritardo nella riformulazione del Piano delle attività in esito alla richiesta di modifiche formulata dall'Amministrazione contraente (art. 7, comma 1, lett. b)	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
6	Ritardo nell'attivazione del servizio rispetto al giorno indicato nell'Ordinativo di fornitura (Art. 9, comma 6)	€ 300,00 per ogni giorno di ritardo
7	Per ogni quindici minuti di anticipo/ritardo nella consegna dei pasti a ciascun centro refezionale, rispetto all'orario previsto nell'Ordinativo di fornitura (art. 31, comma 6)	€ 100,00 per ogni episodio accertato
8	Per ogni errore nella consegna dei pasti o degli alimenti (es: quantitativi inferiori), a decorrere dal secondo episodio (art. 31, comma 7)	€ 100,00 per ogni episodio accertato
9	Per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, ecc.) secondo la gravità del caso	Da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni episodio accertato, in relazione alla gravità dell'inadempimento
10	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menu o dalle tabelle dietetiche e merceologiche	Da € 50,00 a € 500,00 per ogni episodio accertato, in relazione alla gravità dell'inadempimento

11	Per ogni caso di derrate alimentari non corrispondenti alla qualità merceologica ed organolettica rinvenuta nei luoghi di stoccaggio	€ 1.000,00 per ogni episodio accertato
12	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su almeno 5 porzioni della stessa preparazione o di numero di razioni non corrispondenti ai pasti ordinati, per ciascun servizio	€ 250,00 per ogni episodio accertato
13	Per mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo ai sensi della normativa vigente (art. 26, comma 4)	€ 100,00 per ogni episodio accertato; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata oltre tre volte, la penale potrà essere elevata fino all'importo di € 500,00 forfettari
14	Per ogni mancato rispetto, nei locali di cucina (comprensivi dei locali di stivaggio delle derrate, magazzini, locali del personale ecc.) delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione, del piano di pulizie e sanificazione secondo quanto previsto dalla normativa vigente	€ 1.000,00 per ogni episodio accertato
15	Per ogni caso di derrate alimentari non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico a quanto previsto dalla normativa vigente	€ 2.500,00 per ogni episodio accertato
16	Per ogni caso di mancato rispetto del divieto di riciclo secondo la gravità del caso	Da € 350,00 a € 3.000,00 per ogni episodio accertato, in relazione alla gravità dell'inadempimento
17	Per ogni variazione del menu giornaliero verificatasi in difformità a quanto previsto dall'articolo 23 del presente Capitolato e comunque non concordata con l'Amministrazione contraente	€ 300,00 per ogni episodio accertato
18	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi	€ 1.000,00 per ogni episodio accertato
19	Mancato utilizzo dei presidi per la sicurezza o dispositivi necessari anche in relazione all'eventuale insorgere di un'emergenza sanitaria	€ 200,00 per ogni infrazione rilevata per ogni giorno in cui perdura l'emergenza
20	Mancata presenza, presso il centro di produzione, dei documenti previsti dalla normativa vigente (bolle di consegna, ecc.)	€ 300,00 per ogni episodio accertato

21	Per ogni mancato rispetto delle norme sul personale di cui all'articolo 40 e seguenti del Capitolato speciale	€ 250,00 per ogni episodio accertato
22	Per mancato preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal Capitolato (art. 55)	€ 300,00 per ogni episodio accertato in relazione alla gravità dell'inadempimento
23	Mancata osservanza in merito a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, accertata a seguito di controlli in situ o controlli documentali (es. fatture d'acquisto, documenti di trasporto, ecc.)	da € 50,00 a € 500,00 per ogni episodio/merceologia accertato
24	Mancata effettuazione di qualsiasi prestazione o adempimento previsto, richiesto o programmato nei termini previsti	€ 300,00 per ogni giorno di ritardo
25	Mancato rispetto dei termini previsti per il monitoraggio e la reportistica della Convenzione (art. 58, comma 2)	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
26	Ritardo nella consegna della relazione finale nella quale il Fornitore deve dimostrare il rispetto della percentuale di assunzioni pari al 10% riservata all'occupazione giovanile (art. 11 della Convenzione)	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
27	Per qualunque altra inadempienza rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato speciale e nell'Offerta tecnica	€ 250,00 per ogni inadempienza accertata
28	Per qualunque altra inadempienza, rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato speciale e nell'Offerta tecnica, reiterata oltre al termine ad adempiere fissato dall'Amministrazione contraente o dalla CUC per messa in mora del Fornitore	€ 500,00 per ogni giorno di ritardo

ELENCO ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE

Allegato 1A: Prospetti informativi_Lotto 1

Allegato 1A: Prospetti informativi_Lotto 2

Allegato 1A: Prospetti informativi_Lotto 3

Allegato 1A: Prospetti informativi_Lotto 4

Allegato 1A: Prospetti informativi_Lotto 5

Allegato 1A: Prospetti informativi_Lotto 6

Allegato 1B: Planimetrie e dotazioni_Lotto 1

Allegato 1B: Planimetrie e dotazioni_Lotto 2

Allegato 1B: Planimetrie e dotazioni_Lotto 3

Allegato 1B: Planimetrie e dotazioni_Lotto 4

Allegato 1B: Planimetrie e dotazioni_Lotto 5

Allegato 1B: Planimetrie e dotazioni_Lotto 6

Allegato 2A: Modello di Richiesta preliminare di fornitura

Allegato 2B: Modello di Richiesta preliminare di fornitura – dettaglio

Allegato 3: Modello di Ordinativo di fornitura

Allegato 4: Modello di Richiesta di variazione

Allegato 5: Modello di Ordinativo aggiuntivo

Allegato 6: “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (di seguito “CAM”) di cui al D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020)

Allegato 7: Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica

Allegato 8: Linee d’indirizzo per l’alimentazione nei nidi d’infanzia 3 mesi – 3 anni della Regione Friuli Venezia Giulia

Allegato 9: Lista merceologica

Allegato 10: Customer satisfaction survey.