



Comune di Pordenone

**SETTORE II: CULTURA, ISTRUZIONE, SPORT, POLITICHE GIOVANILI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIE, SECONDARIA STATALI CITTADINE E PER I PUNTI VERDI COMUNALI
PERIODO SETTEMBRE 2021 – AGOSTO 2025**

**SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE
CON QUALIFICAZIONE DI MENSA BIOLOGICA**

C.I.G. N. 8669068539

Pordenone, maggio 2021 - aggiornamento

**IL RUP
Dott.ssa Flavia Leonarduzzi**

INDICE

Premessa

TITOLO 1

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

- ART. 1 - OGGETTO
- ART. 2 - DURATA
- ART. 3 - IMPORTO
- ART. 4 - TABELLE RIEPILOGATIVE

TITOLO 2

DESCRIZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

- ART. 5 - ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO
- ART. 6 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI
- ART. 7- ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 8 - REPERIBILITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA'.
- ART. 9 - MENU'
- ART.10 - DIETE SPECIALI
- ART.11 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA DELLA DITTA APPALTATRICE
- ART.12 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
- ART.13 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI
- ART.14 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- ART.15 - DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL SERVIZIO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA
- ART.16 - SERVIZIO DI FORNITURA/PRODUZIONE PASTI IN EMERGENZA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA
- ART.17 - MANUTENZIONI
- ART.18 - INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
- ART.19 - ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE
- ART. 20 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

TITOLO 3

PULIZIA, IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO E CONTROLLI

- ART. 21 - OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
- ART. 22 - SMALTIMENTO RIFIUTI
- ART. 23 - GESTIONE DEGLI INFESTANTI
- ART. 24 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
- ART. 25 - CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO
- ART. 26 - CONTROLLI DELLA STAZIONE APPALTANTE

TITOLO 4

DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE

ART. 27 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

ART. 28 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 29 - CLAUSOLE SOCIALI

ART. 30 - FORMAZIONE ADDETTI

TITOLO 5

ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 31 - COPERTURE ASSICURATIVE

ART. 32 - DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO DELL'ENTE A CONTRIBUTIONI

ART. 33 - CONSEGNA E RESTITUZIONE DI LOCALI ED APPARECCHIATURE

ART. 34 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA SICUREZZA

ART. 35 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

ART. 36 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

ART. 37 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

ART. 38 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

ART. 39 - PENALI

ART. 40 - RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

ART. 41 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 42 - DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE E ANTIMAFIA

ART. 43 - DOMICILIO DEI CONTRAENTI

ART. 44 - NORMATIVA APPLICABILE

ART. 45 - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

ART. 46 - TRATTAMENTO DATI

Premessa

Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primarie, secondaria di 1° grado statali di Pordenone e dei centri estivi comunali per i bambini dai 3 ai 6 anni denominati "Punti Verdi". Il servizio, a ridotto impatto ambientale, dovrà qualificarsi come mensa biologica ai sensi del D.M. n.14771 del 18.12.2017.

Il servizio complessivo si articola come segue:

- gestione diretta: pasti prodotti per le tre scuole dell'infanzia e per i punti verdi dalle cucine comunali esistenti al loro interno;
- gestione semidiretta: pasti prodotti dalle cucine comunali per le scuole dell'infanzia sprovviste di cucina interna;
- gestione appaltata: pasti prodotti dalla ditta appaltatrice per le 12 scuole primarie e la scuola secondaria di 1° grado.

Le attività si svolgono durante l'anno scolastico, e nel mese di luglio/agosto per i centri estivi.

Le caratteristiche del servizio richiesto sono quelle del legume fresco – caldo, con pasti pluriporzione veicolati.

Nella gestione appaltata i pasti in legume fresco – caldo devono essere prodotti in spazi propri della ditta aggiudicataria nel rispetto degli standard di igiene, qualità e sicurezza previsti dalla normativa in vigore, nonché assicurando un'ottima qualità dal punto di vista organolettico.

In sintesi il presente capitolato prevede l'esecuzione delle seguenti attività a carico dell'aggiudicatario:

- per la gestione diretta: la preparazione dei tavoli, la distribuzione dei pasti in collaborazione con il personale comunale, il lavaggio delle stoviglie/ posate/ bicchieri /caraffe/ contenitori/ pentolame/ accessori vari e il riassetto dei locali mensa e zona lavaggio nelle scuole dell'infanzia con cucina e nei punti verdi;
- per la gestione semidiretta: il trasporto dei pasti pluriporzione prodotti dalle cucine comunali, la preparazione dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie/ posate/ bicchieri/ caraffe/ contenitori/ pentolame/ accessori vari e il riassetto dei locali mensa e zona lavaggio;
- per la gestione appaltata: la produzione dei pasti, il loro trasporto, la preparazione dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie/ posate/ bicchieri/ caraffe/ contenitori/ pentolame/ accessori vari e il riassetto dei locali mensa e zona lavaggio.

E' prevista, inoltre, in tutte le otto scuole dell'infanzia, la preparazione e distribuzione delle merende antimeridiane, nonché il trasporto delle stesse e di quelle pomeridiane dalle cucine comunali alle scuole dell'infanzia senza cucina.

E' altresì prevista la fornitura di un servizio in emergenza per garantire la regolare erogazione dei pasti ai bambini delle scuole dell'infanzia attraverso la produzione, il trasporto e la somministrazione di pasti pronti per il consumo, preparati in "legume fresco - caldo" presso il centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria, o di parte di tali attività anche presso le cucine comunali. Tali prestazioni saranno richieste dal responsabile del servizio comunale e rese dalla ditta appaltatrice con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Con questo appalto, l'Amministrazione intende erogare un servizio di ristorazione di qualità migliore possibile, sia dal punto di vista dello svolgimento delle operazioni di produzione, che di

trasporto e di somministrazione dei pasti, ponendo particolare attenzione alle caratteristiche delle derrate alimentari. Il tutto tenendo in dovuta considerazione le indicazioni delle linee guida nazionali e regionali, i menù dell'azienda sanitaria ed i C.A.M. Al fine di qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica, le prestazioni dovranno essere erogate in conformità al Decreto Interministeriale n. 14771 del 18 dicembre 2017 e nel rispetto della Legge regionale del Friuli Venezia Giulia n. 15 dell'8 agosto 2000 (testo vigente coordinato alla Legge regionale n. 2 del 6 febbraio 2018).

TITOLO 1

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

ART. 1 – OGGETTO

Il presente capitolato speciale d'appalto (di seguito capitolato) ha per oggetto l'affidamento dei servizi di seguito sintetizzati e meglio specificati nei successivi articoli:

- 1) FORNITURA PASTI** per le scuole primarie e secondaria di 1° grado con la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparati in "legame fresco - caldo" presso il centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria;
- 2) DISTRIBUZIONE PASTI**, confezionati in gestione diretta dal Comune con cuochi e cucine propri, nelle scuole dell'infanzia e nei punti verdi comunali;
- 3) TRASPORTO PASTI E MERENDE** e operazioni connesse, dalle cucine comunali alle scuole dell'infanzia in gestione semidiretta;
- 4) DISTRIBUZIONE MERENDE**, e operazioni connesse in orario antimeridiano, nelle scuole dell'infanzia;
- 5) SERVIZIO DI EMERGENZA:** svolgimento di attività di fornitura pasti ai bambini delle scuole dell'infanzia con produzione, trasporto e somministrazione di pasti pronti per il consumo, preparati in "legame fresco - caldo" presso il centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria, su richiesta del responsabile del servizio comunale e con le modalità stabilite nei successivi articoli. Il servizio di emergenza può essere effettuato anche attraverso attività di supporto qualificato ai cuochi comunali per la produzione dei pasti o prestazioni accessorie necessarie per l'erogazione del servizio e/o mediante la somministrazione del pasto in pluriporzione nelle aule con conseguenti operazioni di pulizia e sanificazione.

La ditta aggiudicataria deve altresì assicurare le attività di pulizia, monitoraggio infestanti ed eventuali disinfestazioni, campionature e controlli analitici, manutenzioni e gestione dei rifiuti.

Il servizio dovrà qualificarsi quale mensa biologica ai sensi al Decreto Interministeriale n. 14771 del 18 dicembre 2017 e nel rispetto della Legge regionale del Friuli Venezia Giulia n. 15 dell'8 agosto 2000 (testo vigente coordinato alla Legge regionale n. 2 del 6 febbraio 2018).

ART. 2 - DURATA

Il presente appalto avrà una durata di quattro anni scolastici (indicativamente periodo settembre 2021 / agosto 2025).

Il relativo contratto verrà stipulato a seguito di aggiudicazione, la cui efficacia è subordinata all'esito positivo dei controlli di legge, decorso il termine dello stand still.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (di seguito anche Codice degli appalti o Codice), di richiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, nelle more della verifica dei requisiti di legge, in pendenza della formale stipulazione dello stesso, anche alla luce delle disposizioni di cui all'art. 8, c. 1 lett. a) del D.L. 76/2020 convertito con l. 120/2020.

La data di effettivo avvio del servizio verrà stabilita annualmente, sulla base del calendario scolastico regionale. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione per i punti verdi comunali dell'anno 2025, lo stesso si intenderà concluso, senza necessità di preventiva disdetta o preavviso.

ART. 3 - IMPORTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta € 5.116.907,20 oltre all'I.V.A. di legge, di cui € 7.500,00 oltre all'IVA, quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il predetto importo posto a base di gara è calcolato considerando il numero presunto di pasti e merende da fornire, distribuire e trasportare sulla base dei seguenti costi unitari massimi:

- € 5,90 a pasto fornito alle scuole primarie e secondaria;
- € 1,95 a pasto distribuito nelle scuole dell'infanzia con servizio completo
- € 1,10 a pasto distribuito nelle scuole dell'infanzia con servizio parziale compresi i punti verdi;
- € 83,00 per il servizio di trasporto giornaliero dei pasti dalle scuole dell'infanzia con cucina alle scuole dell'infanzia senza cucina (a corpo). Il costo per tale servizio include altresì, per un numero indicativo massimo di 8 volte per anno educativo, il trasporto dei pasti tra le cucine comunali interne ai due nidi comunali a gestione diretta, l'Aquilone, sito in via General Cantore 9, e il Germoglio, sito in via Auronzo 8;
- € 0,43 a merenda antimeridiana distribuita;
- € 5,90 a pasto fornito in emergenza alle scuole dell'infanzia;
- € 0,41 sovrapprezzo a pasto somministrato in emergenza in scuole primarie/secondaria;
- € 24,00 all'ora per eventuale servizio di supporto qualificato nelle cucine comunali;
- € 21,00 all'ora per prestazioni accessorie necessarie a garantire l'erogazione del servizio alle scuole dell'infanzia.

Agli importi sopra indicati dovrà essere applicata l'aliquota IVA nella misura di legge.

Si precisa che il prezzo unitario del pasto fornito in emergenza alle scuole dell'infanzia è pari al prezzo unitario del pasto fornito alle scuole primarie e secondaria, in quanto la minor grammatura degli alimenti impiegati per la produzione del pasto è compensata dalla fornitura della merenda pomeridiana (spuntino).

L'offerta dovrà essere formulata indicando la percentuale di ribasso che sarà applicata ai costi unitari indicati all'art. 3 "Importo" del presente capitolato speciale d'appalto.

Tale percentuale sarà poi applicata:

- al prezzo del singolo pasto fornito nelle scuole primarie e secondaria di 1° grado (indicativamente n. 703.000 pasti);
- al prezzo del singolo pasto distribuito nelle scuole dell'infanzia con servizio completo a carico della Ditta (indicativamente n. 173.696 pasti distribuiti);
- al prezzo del singolo pasto distribuito nelle scuole dell'infanzia con servizio parziale, compresi i punti verdi (Indicativamente n. 220.800 pasti distribuiti);
- al prezzo a corpo del servizio di trasporto giornaliero dei pasti dalle cucine comunali alle scuole dell'infanzia servite (indicativamente n. 728 trasporti);
- al prezzo della singola merenda (antimeridiana) distribuita pari indicativamente n. 410.000 merende);
- al prezzo del singolo pasto fornito in emergenza nelle scuole dell'infanzia (indicativamente n. 9.000);
- al sovrapprezzo del pasto somministrato in emergenza in scuole primarie/secondaria (indicativamente n. 40.000);
- al prezzo di ogni singola ora di supporto qualificato nelle cucine comunali (indicativamente n. 2.204 ore);
- al prezzo di ogni singola ora di prestazioni accessorie necessarie per l'erogazione del servizio (indicativamente n. 1.000 ore)

Tali prezzi comprendono il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal capitolato speciale, dal disciplinare di gara e relativi allegati, dal Duvri e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta proporrà in sede di offerta e che sarà quindi tenuta a svolgere senza eccezione alcuna, qualora risulti aggiudicataria del servizio.

L'importo a base di gara sopra espresso ha la sola funzione di indicare il limite massimo delle prestazioni e ha carattere presuntivo, mentre il corrispettivo per l'esecuzione del contratto sarà determinato dalle prestazioni effettivamente richieste e fornite, tenuto conto dell'offerta dell'aggiudicatario.

Eventuali variazioni contrattuali saranno disciplinate dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

L'importo è finanziato con fondi propri di bilancio dell'ente.

ART. 4 – TABELLE RIEPILOGATIVE

Nelle sotto riportate tabelle sono riassunti i dati numerici dell'appalto:

Tabella 1: riportante il numero presunto dei pasti complessivi da fornire e distribuire nelle dodici scuole primarie e nella scuola secondaria di 1° grado a gestione interamente appaltata:

TABELLA 1
a) NUMERO PRESUNTO DI PASTI DA FORNIRE E DISTRIBUIRE NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA

Tipologia di scuola	TOTALE anno scolastico	TOTALE COMPLESSIVO per i quattro anni scolastici
SCUOLE PRIMARIE	174.745	698.980
SCUOLA SECONDARIA	1.005	4.020
TOTALI	175.750	703.000

Tabella 2: riportante il numero dei pasti da distribuire nelle otto scuole dell'infanzia a gestione diretta e semidiretta

TABELLA 2		
NUMERO PRESUNTO DI PASTI DA DISTRIBUIRE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA E SEMIDIRETTA		
Tipologia di scuola	TOTALE anno scolastico	TOTALE COMPLESSIVO per i quattro anni scolastici
SCUOLE DELL'INFANZIA	98.624	394.496
		di cui indicativamente:
		a servizio completo: 173.696
		a servizio parziale: 220.800

Tabella 3: riportante, per le scuole interessate alla fornitura di pasti, il numero presunto di pasti nei giorni della settimana e la tipologia di distribuzione con turno unico o su più turni di mensa. Si precisa che tali turni sono in vigore nell'anno scolastico 2020/2021 e potranno essere variati dalla stazione appaltante in base all'organizzazione didattica di ciascun Istituto Comprensivo.

TABELLA 3						
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA: N° PRESUNTO DI PASTI NEI GIORNI DI RIENTRO SETTIMANALI E ORARI PRANZO						
		N° PASTI				
SCUOLE PRIMARIE	ORARIO INIZIO PRANZO	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
"A. Gabelli" – viale Trieste, 16	1° turno: 11.45 2° turno: 12.30 3° turno: 13.15	170	175	170	190	155
"A. Rosmini" – Via Goldoni, 37	1° turno: 12.00 2° turno: 12.45	160	160	160	160	160
"IV Novembre" – Via S.Quirino, 72	1° turno: 11.45 2° turno: 12.30 3° turno: 13.15	210	210	210	210	210
"L. Radice" – Via Del Carabiniere, 6	1° turno: 12.00 2° turno: 13.00	70	75	77	90	70
"P.M. D'Aviano" – Via Noncello, 8	1° turno: 12.00 2° turno: 13.00	0	65	40	0	0

"E. De Amicis" – Via Udine, 19	1° turno: 12.00 2° turno: 13.00	0	0	135	0	0
"B. Odorico" – Via Piave	1° turno: 12.00 2° turno: 13.00	118	145	127	120	80
"G. Narvesa" – Via Fonda, 8	1° turno: 12.00 2° turno: 13.00	110	90	88	110	45
"M. Grigoletti" – Via Maggiore, 20	1° turno: 12.00 2° turno: 13.00	115	0	109	0	0
"G. Gozzi" – Via Vesalio, 11	1° turno: 12.00 2° turno: 13.00	95	0	0	0	0
"L. Da Vinci" – Via Valle, 2	1° turno: 12.00 2° turno: 13.00	0	90	0	0	0
"C. Collodi" – Via Molinari, 37	Turno unico: 13.00	0	0	80	0	0
SCUOLA SECONDARIA						
"P. P. Pasolini" – Via Maggiore, 20	Turno unico: ore 13.35 c/o refettorio primaria "Grigoletti"	0	15	0	15	0

Tabella 4: riportante le scuole dell'infanzia ed il numero presunto di pasti e merende giornalieri e la tipologia del servizio richiesto.

Si precisa che tali turni sono in vigore nell'anno scolastico 2020/2021 e potranno essere variati dalla stazione appaltante in base all'organizzazione didattica di ciascun Istituto Comprensivo.

TABELLA 4				
SCUOLE INFANZIA: N° PRESUNTO DI PASTI e MERENDE GIORNALIERI DA DISTRIBUIRE, ORARI E TIPOLOGIA DI SERVIZIO				
SCUOLE INFANZIA	N°PRESUNTO DI PASTI E MERENDE** DA DISTRIBUIRE	ORARIO MERENDA*	ORARIO INIZIO PRANZO*	TIPOLOGIA SERVIZIO DISTRIBUZIONE PASTI
Via Fiamme Gialle	102	ore 9.30	ore 11.45	SERVIZIO PARZIALE
Viale della Libertà	87	ore 9.30	ore 11.45	SERVIZIO PARZIALE
Via Vallenoncello	43	ore 9.30	ore 11.45	SERVIZIO PARZIALE
Viale Martelli	44	ore 9.30	ore 11.45	SERVIZIO COMPLETO
Via Ada Negri	85	ore 9.30	ore 11.45	SERVIZIO COMPLETO
Via Mantegna	52	ore 9.30	ore 11.45	SERVIZIO COMPLETO
Via Cappuccini	53	ore 9.45	ore 11.45	SERVIZIO COMPLETO
Via B. Domicilla	70	ore 9.45	ore 11.45	SERVIZIO COMPLETO

* Orari indicativi suscettibili di modifiche.

** Il numero delle merende da distribuire ai soli bambini è pari a circa 410.000 nel quadriennio (il numero delle merende distribuite è maggiore del numero dei pasti in quanto alcuni bambini non pranzano ma gli viene servita solamente la merenda).

Tabella 5: riportante le scuole dell'infanzia interessate al servizio di trasporto pasti con a fianco la cucina di confezionamento:

TABELLA 5	
CUCINA DI PRODUZIONE	SCUOLA DELL'INFANZIA di destinazione
VALLENONCELLO	Via Ada Negri
VIA FIAMME GIALLE	Via Cappuccini
VIA FIAMME GIALLE	Viale Martelli
VIALE DELLA LIBERTA'	Via Beata Domicilla
VIALE DELLA LIBERTA'	Via Mantegna

Tale organizzazione in corso d'appalto potrà subire delle variazioni che saranno prontamente indicate dalla stazione appaltante.

Tabella 6: riportante i punti verdi interessati al servizio di distribuzione pasti, l'orario di inizio pranzo e la cucina di confezionamento.

TABELLA 6
PUNTI VERDI PER BAMBINI DAI 3 AI 6 ANNI – SI SVOLGONO DURANTE IL MESE DI LUGLIO/AGOSTO
le attività di distribuzione dei pasti si svolgeranno presso due o più delle sotto indicate sedi scolastiche individuate annualmente
SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA FIAMME GIALLE
SCUOLA DELL'INFANZIA "VITTORIO EMANUELE" - VIALE MARTELLI
SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIALE LIBERTA'
SCUOLA DELL'INFANZIA DI VALLENONCELLO
SCUOLA DELL'INFANZIA ADA NEGRI
SCUOLA DELL'INFANZIA BEATA DOMICILLA
L'orario indicativo di inizio del pranzo nelle sedi prescelte è indicativamente tra le ore 11.45 e le ore 12.00.

Il numero dei pasti suindicato ha valore indicativo, in quanto l'Amministrazione potrebbe trovarsi nelle condizioni di dover estendere e/o ridurre gli attuali servizi di refezione in relazione alla necessità di adeguare il servizio stesso ad eventuali e futuri mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica o nella gestione del servizio. In tal caso il contraente si impegna a

svolgere tutte le attività alle stesse condizioni economiche offerte in sede di gara e senza nessuna altra pretesa.

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

In situazioni di emergenza la stazione appaltante potrà richiedere, con l'applicazione del sovrapprezzo, la somministrazione del pasto in pluriporzione nelle aule con conseguenti operazioni di pulizia e sanificazione.

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

Per cause indipendenti dalla propria volontà l'Amministrazione potrà, previo congruo preavviso, ridurre e/o interrompere temporaneamente l'affidamento di parte o dell'intero servizio.

TITOLO 2

DESCRIZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

ART.5 - ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto dell'appalto richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni e attività, da effettuare a cura e spese dell'impresa aggiudicataria, di cui di seguito si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo:
 - a) rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto, tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa (su piattaforma fornita dall'aggiudicatario) ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra l'aggiudicatario e la Stazione appaltante;
 - b) approvvigionamento delle derrate alimentari per la produzione di pasti a gestione appaltata;
 - c) preparazione e cottura dei pasti presso il Centro di Cottura individuato dall'aggiudicatario per la gestione Appaltata, che rispettino scrupolosamente i menù approvati dall'Azienda Sanitaria Friuli Occidentale (AsFO) e le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi culturali;
 - d) trasporto dei pasti e delle merende nelle scuole dell'infanzia, con mezzi e personale adeguati, e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti;
 - e) ricevimento dei pasti, mantenimento a temperatura idonea, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti per il servizio a gestione indiretta e semidiretta;
 - f) fornitura giornaliera in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta, tovagliolo di carta, piatti (piani e fondi), bicchieri infrangibili, brocche con coperchio e posate in acciaio per tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria;

- g) sostituzione, in corso d'appalto e in caso di necessità, di stoviglie, piatti, posate, bicchieri e caraffe in materiale come indicato dai C.A.M. e comunque da concordare con il Comune;
- h) preparazione dei tavoli per tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria;
- i) distribuzione dei pasti, lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe (...) e riassetto dei locali mensa per tutte le gestioni;
- j) sanificazione dei tavoli e sedie e delle attrezzature ad uso promiscuo tra un turno e l'altro, mediante l'utilizzo di prodotti idonei certificati;
- k) riassetto, pulizia e sanificazione dei locali interessati all'impresa alimentare, dei refettori, dei servizi igienici e degli spazi annessi per tutte le gestioni;
- l) fornitura dei prodotti per la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali indicati ai precedenti punti j) e k) secondo le modalità e caratteristiche descritte all'art. 21, precisando che per le cucine site nelle scuole dell'infanzia la fornitura dei prodotti interesserà la pulizia/sanificazione degli spazi o delle attrezzature utilizzati in promiscuità con il personale comunale;
- m) preparazione, trasporto e distribuzione delle merende antimeridiane in tutte le otto scuole dell'infanzia;
- n) conferimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali e fornitura materiale di consumo per la raccolta differenziata;
- o) fornitura e gestione dei materiali di consumo (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani,) presso i servizi igienici, sia ad uso esclusivo che promiscuo del personale della ditta, di pertinenza dei refettori scolastici a gestione indiretta e semidiretta;
- p) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti nei locali mensa e nelle zone lavaggio di tutte le scuole interessate ai servizi oggetto del presente appalto, nonché nei locali ad uso promiscuo presenti nelle cucine comunali;
- q) monitoraggio costante degli infestanti mediante ditta specializzata ed eventuali trattamenti di derattizzazione e/o disinfestazione, come meglio dettagliato all'art. 23 del presente capitolato;
- r) adempimento obblighi formativi del personale impiegato ai sensi del Reg. UE 852/2004 e del Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria del Friuli Venezia Giulia - 22 aprile 2020, n. 728;
- s) percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con la Stazione Appaltante;
- t) messa a disposizione e installazione delle attrezzature necessarie come previsto nel presente Capitolato ed eventualmente nell'offerta tecnica della ditta aggiudicataria;
- u) produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti e merende destinati alle scuole dell'infanzia, in situazioni di emergenza, previa richiesta scritta del responsabile del servizio di ristorazione scolastica comunale;
- v) supporto di personale qualificato nelle cucine comunali, in situazioni di emergenza, per garantire la produzione dei pasti alle scuole dell'infanzia, come da richiesta del responsabile del servizio;
- w) in situazioni di emergenza, somministrazione del pasto in pluriporzione nelle aule con conseguenti operazioni di pulizia e sanificazione;
- x) coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;

- y) ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio oggetto d'appalto come previsto dal presente capitolato, dai suoi allegati, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e dell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.
2. 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, fatti salvi gli eventuali aggiustamenti deliberati dalle singole Autonomie Scolastiche (Istituti Comprensivi) nell'ambito della propria autonomia, e verrà comunicato all'aggiudicatario, non appena disponibile. La data di inizio effettivo del servizio per ogni anno scolastico potrà risultare posticipata rispetto all'inizio dell'attività didattica e pertanto sarà oggetto di apposita comunicazione all'aggiudicatario.

ART. 6 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, l'aggiudicatario, 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;
2. l'aggiudicatario ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'Operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia alla Stazione Appaltante.
3. La Stazione Appaltante, ad esclusione delle attività svolte dal proprio personale nelle cucine comunali utilizzate per la gestione diretta del servizio, non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'aggiudicatario ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate alla Stazione appaltante per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'aggiudicatario, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dalla Stazione appaltante per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
 - dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

- dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
5. La ditta dovrà trasmettere alla Stazione appaltante, 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.
 6. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'ente.
 7. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

ART. 7- ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e alle Linee guida della Regione FVG per la ristorazione scolastica. Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.
2. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto nell'allegato 3 al presente capitolato e, per quanto non previsto, nel rispetto delle "*Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica*" nonché all'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.
3. Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. Inoltre, dovranno essere rispettate, con riferimento alle materie prime di origine biologica le percentuali minime in peso e per singola tipologia merceologica di prodotto a garanzia dei criteri di base espressi dal D.M. n.14771 del 18.12.2017.
4. Per ciascuna categoria di alimenti deve essere garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti elencati nei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. 10/03/2020) (al punto C.a.1);
5. La verifica del rispetto delle percentuali previste dal Capitolato speciale d'appalto, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, viene effettuata mediante un rapporto almeno semestrale, , che l'appaltatore è tenuto a Comunicare alla stazione appaltante, indicativamente nei mesi di gennaio e luglio;

6. Le materie prime devono essere, inoltre, conformi alle tipologie previste dalla Legge Regionale del Friuli Venezia Giulia n.15/2000 e successive modifiche di cui alla L.R. n. 2 del 6 febbraio 2018, dal regolamento di esecuzione approvato D.P.Reg. n. 417 del 3.11.2000 e successivo D.P.Reg. n. 427 del 01.12.2003, come disposto dall'art. 32 del presente capitolato;
7. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.
8. Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. Le derrate alimentari utilizzate devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.
9. In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire ogni tavolo di caraffe infrangibili nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini. Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale nei primi 5 cinque giorni di somministrazione.

Inoltre, l'aggiudicatario deve:

1. 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 UNI in materia.
2. 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;
3. individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.
4. inviare al Comune, all'inizio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice e produttrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari. E comunicare al Comune ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione.
5. indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, prodotti tipici e tradizionali e con marchio A.Q.u.A. (Tipologie elencate nell'Allegato 3 al presente capitolato dal punto 1 al punto 12), vengono utilizzati nell'arco delle 4 settimane di menù, tenuta in debita considerazione l'offerta tecnica migliorativa, offerta che diventa vincolante per l'aggiudicatario. I relativi dati previsionali devono essere consegnati al Comune entro i 15 giorni precedenti l'inizio delle 4 settimane di riferimento, mentre il consuntivo deve essere presentato entro il mese successivo.

6. acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione comunale, in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'aggiudicatario o dall'aggiudicatario stesso e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati.

ART.8 - REPERIBILITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA'

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, l'aggiudicatario dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione comunale di apposita autorizzazione come indicato all'art 32 del presente Capitolato, alla sostituzione dei prodotti biologici 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 biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Pordenone;
 - b) indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.
3. I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie indicate all'Allegato 3 (dal punto 2 al punto 12). Qualora nessuna delle suddette categorie risulti disponibile, la sostituzione potrà avvenire con prodotti convenzionali, provvedendo comunque a garantire il rispetto delle percentuali previste nel Capitolato e nell'offerta tecnica.
4. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della Stazione appaltante.

ART. 9 - MENU'

1. I pasti dovranno essere confezionati in modalità multiporzione in base ai menù stagionali approvati dall'AsFO. I menù potranno subire variazione nel corso di validità del contratto senza che la ditta possa opporre pretese ed eccezioni (i menù inseriti nell'allegato 1 al presente capitolato "Tabelle dietetiche stagionali" sono quelli attualmente proposti).
2. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono desumibili dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Friuli Venezia Giulia che vengono allegate al presente capitolato (allegato 4).
3. L'Amministrazione comunale si riserva, altresì, la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o

direttive fornite dall'AsFO – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, qualora la stessa attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini.

4. I menù sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, proposte dalle autorità/organismi competenti, dalla Stazione appaltante e dalla Commissione mensa.
5. Le variazioni ai menù devono essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio della Stazione appaltante. Nessuna variazione può essere apportata dall'aggiudicatario senza la specifica autorizzazione da parte della Stazione appaltante.
6. I menù devono essere trasmessi alla stazione appaltante, almeno 10 giorni lavorativi prima dell'entrata in vigore, per la pubblicazione on-line sul sito del Comune e della scuola e devono contenere le informazioni circa i prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.
7. L'aggiudicatario ha l'obbligo di esporre il menù vigente nei singoli refettori, e sostituirlo tempestivamente ad ogni variazione.
8. L'aggiudicatario può, previa comunicazione scritta all'Ufficio della Stazione appaltante preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione temporanea ai menù nei seguenti casi di anomalia:
 - a. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b. interruzione temporanea della produzione per sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
 - c. avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d. allerta alimentare;
 - e. irreperibilità delle materie prime.

Tale comunicazione deve essere necessariamente effettuata al rilevamento *dell'anomalia*.

9. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'aggiudicatario dovrà proporre menù 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 la stazione appaltante.
10. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o un "menù tipico friulano".
11. In occasione di gite scolastiche, scioperi o altre emergenze la Stazione appaltante potrà chiedere all'aggiudicatario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti del servizio di Ristorazione scolastica. Il cestino dovrà essere composto da: 2 panini (con formaggio "montasio" fresco e con prosciutto cotto al naturale) - 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.
12. In caso di gite, il numero di bambini partecipanti verrà comunicato al momento della richiesta (almeno 3 giorni prima dell'uscita).
13. Qualora la gita venisse disdetta con comunicazione all'aggiudicatario con un preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menù giornaliero potrà essere sostituito con un menù semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti nelle linee guida della ristorazione scolastica del FVG, e consumato nella sede scolastica.
14. 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 nella mensa scolastica.

15. Tutte le suddette variazioni al menù verranno richieste e comunicate dal Servizio Ristorazione scolastica.

ART.10 - DIETE SPECIALI

1. L'aggiudicatario dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, come indicato nelle "*Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica*", senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale, previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie), rilasciata secondo le indicazioni dell'Azienda Sanitaria Friuli Occidentale "*Linee guida per i Certificati medici nella ristorazione scolastica*"- Allegato 5 al presente Capitolato. Analogamente l'aggiudicatario si impegna anche a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze culturali.
2. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, l'aggiudicatario dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché alle Linee Guida sopracitate.
3. In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo l'aggiudicatario provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di eliminare i rischi di potenziali contaminazioni.
4. Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti. Alla stazione appaltante dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste.
5. In presenza di diete speciali personalizzate per soggetti con problemi di salute, la ditta è tenuta 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 il Comune tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.
6. L'aggiudicatario dovrà presentare all'Amministrazione comunale 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 revisionato con cadenza trimestrale.
7. I pasti per le diete 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;

8. Il menù e le diete speciali della gestione appaltata devono essere elaborati e visionati da dietista o biologo nutrizionista della ditta aggiudicataria.
9. Il personale addetto alla distribuzione deve verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli alunni 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.
10. La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico della ditta aggiudicataria che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".
11. La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico, ecc.) sarà trasmessa all'aggiudicatario prima dell'inizio o durante il servizio per ciascun anno scolastico.
12. In caso di indisposizione temporanea di qualche utente, deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, una dieta leggera, così composta:
 - primi piatti asciutti conditi con olio;
 - secondi piatti a base di carne magra o pesce cotti al vapore/forno;
 - pane o patate lesse.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

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

ART. 11 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA DELLA DITTA APPALTATRICE

1. E' fatto obbligo all'aggiudicatario utilizzare, per la produzione di pasti veicolati, un unico Centro Cottura, di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'Appalto, con capacità di produzione adeguata all'entità del servizio richiesto nel presente Capitolato.
2. L'ubicazione del Centro Cottura dovrà garantire un tempo di viaggio del pasto non superiore a quaranta (40) minuti, calcolati mediante l'utilizzo del sito www.googlemaps.it verso la scuola primaria "A. Gabelli" sita in viale Trieste 16 a Pordenone, itinerario più rapido.
3. Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti avverrà con personale a carico dell'aggiudicatario e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
4. Il Centro Cottura dovrà presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente che devono essere debitamente comunicati all'Azienda per l'Assistenza Sanitaria competente ai sensi del D.lgs. 06.11.2007 n. 193 e s.m.i.
5. Qualora il Centro cottura non sia sotto la competenza dell'AsFO (Azienda sanitaria Friuli Occidentale) la Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere un riscontro della situazione igienico – sanitaria all'Azienda per l'Assistenza Sanitaria competente.

6. L'aggiudicatario dovrà utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza almeno alla classe A+, o equivalente secondo la normativa vigente, per i frigoriferi ed i congelatori e almeno alla classe A, o equivalente secondo la normativa vigente, per lavatrici, lavastoviglie e forni, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica che la ditta dovrà tenere, almeno in copia, presso il Centro Cottura stesso.

ART.12 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. I pasti preparati devono rispondere ai requisiti igienici previsti dal Reg UE 852/2004.
2. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono essere preparate lo stesso giorno del consumo, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni:
 - a. mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C);
 - b. cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
 - c. arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette.
3. Nell'approntare il servizio l'aggiudicatario deve:
 - a. produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
 - b. condizionare nei contenitori termici la pasta e il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - c. condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
 - d. condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura, e inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
 - e. consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso del consumo.
4. Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle previste nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica del FVG.
5. In particolare, l'aggiudicatario deve:
 - utilizzare spezie ed erbe aromatiche, sia fresche che secche, per insaporire i cibi;
 - mantenere un ridotto consumo di sale fino e grosso, che deve essere esclusivamente iodato;
 - utilizzare olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere. Per cuocere è consentito utilizzare, in alternativa, olio di arachide;
 - utilizzare il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il purè di patate (che deve essere necessariamente di patate fresche), o nei dolci preparati dal cuoco;
 - evitare la panna;

- evitare la somministrazione di merendine, budini, dessert confezionati, succhi di frutta, bibite dolci e gassate;
 - utilizzare esclusivamente carni bovine, avicunicole e suine da animali allevati e macellati in Italia;
 - utilizzare latte e derivati di provenienza nazionale e/o a km 0;
 - utilizzare i bastoncini di pesce non prefritti come indicato nelle Linee Guida della Regione FVG;
6. Riguardo le grammature per le pietanze da servire ad insegnanti ed educatori (persone adulte) si dovrà fare riferimento alle grammature delle scuole secondarie di secondo grado (età 14 – 18 anni) come da Linee Guida regionali.
 7. Per ogni pasto, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla produzione e alla consegna almeno di un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (es. piatti che cadono a terra).
 8. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

ART.13 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

1. I pasti giornalieri pronti per il consumo saranno preparati in “legame fresco - caldo” presso il centro cottura indicato in sede di offerta dall’aggiudicatario.
2. Le attrezzature utilizzate per il loro trasporto dovranno essere conformi ai sensi della normativa vigente e tali da garantire il mantenimento della temperatura, delle garanzie igieniche e organolettiche dei cibi.
3. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti il fornitore deve utilizzare contenitori costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all’interno che all’esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N con coperchio a chiusura termica ed ermetica tali da non consentire fenomeni di impaccamento e versamento di liquidi. Tali contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
4. Il trasporto dei pasti è previsto per le scuole primarie e secondaria e per le scuole dell’Infanzia del Comune di Pordenone non dotate di cucina interna.
5. All’aggiudicatario spetta trasportare i pasti prodotti ai plessi scolastici nei locali in cui avviene la distribuzione e la somministrazione.
6. Quotidianamente la Ditta deve provvedere, per ogni singola scuola servita, all’emissione di un documento di trasporto riportante la data, la scuola destinataria ed il numero dei pasti veicolati.
7. Per l’esecuzione del servizio, l’aggiudicatario deve mettere a disposizione automezzi sufficienti per numero e capacità di carico, omologati almeno euro 5, anche alimentati a GPL o metano, oppure ad alimentazione elettrica. In caso di avaria dei mezzi normalmente utilizzati per il servizio, la ditta deve essere dotata di mezzi di riserva, aventi le stesse caratteristiche, al fine di assicurare il servizio e il rispetto degli orari.
8. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato e sanificabile onde consentire le necessarie operazioni di pulizia.
9. Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico- fisica.

10. I mezzi messi a disposizione dall'aggiudicatario 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.
11. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.
12. È fatto obbligo all'aggiudicatario di provvedere settimanalmente, o quando si renda necessario, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. La sanificazione deve essere documentata.
13. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di trasporto tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.
In particolare, la consegna dei pasti prevede che:
 - a. gli alimenti cotti da consumarsi caldi abbiano a temperatura non inferiore a + 65° C ;
 - b. gli alimenti da consumarsi freddi abbiano una temperatura non superiore a + 10°C.
14. 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*);
15. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva consegna non dovrà mai superare i 60 minuti.
16. L'aggiudicatario deve dotare i plessi terminali 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.
17. La temperatura degli alimenti deve essere rilevata dall'addetto della ditta aggiudicataria all'arrivo del pasto e prima della somministrazione dello stesso;
18. Nelle scuole interessate al servizio i pasti prodotti dall'aggiudicatario devono preferibilmente essere consegnati in pluriporzione, ad eccezione dei casi particolari concordati per iscritto con l'Amministrazione comunale e delle diete speciali.
19. L'aggiudicatario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti nei vari plessi di somministrazione.
20. Il personale addetto al trasporto dei pasti deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale scolastico, adottando particolari cautele all'ingresso e all'uscita delle diverse sedi scolastiche, avendo cura, dopo le operazioni di carico/scarico, di chiudere eventuali cancelli/porte di accesso. Deve essere altresì disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti del personale scolastico e non sostare presso i vari luoghi, se non per il tempo strettamente necessario allo svolgimento del proprio lavoro.
21. Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del presente appalto, verrà data comunicazione all'aggiudicatario che sarà tenuto ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.
22. Dovrà essere garantito l'impiego costante dei mezzi aventi le caratteristiche indicate in sede di offerta.

ART. 14 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. Nello svolgere il servizio di distribuzione dei pasti, l'aggiudicatario deve garantire a suo carico presso ogni plesso scolastico, il servizio al tavolo consistente:
 - a) nell'allestimento dei tavoli, con fornitura a carico della ditta, in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglia in materiale plastico lavabile e sanificabile (come da CAM) o, in alternativa, tovaglietta in carta formato americano da apporre sul piano di consumazione del pasto e tovaglioli di carta. Su tale materiale saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'aggiudicatario e del produttore, senza nessun ulteriore marchio o spazio pubblicitario. L'allestimento dei tavoli comprenderà anche il posizionamento di piatti, bicchieri, posate, caraffe e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti;
 - b) solo in caso di estrema necessità ed urgenza, o per oggettivi elementi igienici, nella fornitura di stoviglie monouso compostabili a ridotto impatto ambientale, per il tempo strettamente necessario al ripristino della normalità;
 - c) nel garantire in ciascuna mensa terminale la disponibilità all'utenza di olio extravergine di oliva, aceto di mele e sale iodato;
 - d) nella distribuzione dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici (o attrezzature analoghe) con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori da installare, ove non presenti, presso ogni centro di distribuzione;
 - e) nella distribuzione dei 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;
 - f) nel garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nelle sedi scolastiche prima del porzionamento oppure, se richiesto dalle insegnanti, essere lasciato a disposizione degli alunni;
 - g) nel condire le verdure crude presso le sedi scolastiche poco prima del consumo;
 - h) nel collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in sacchetti idonei per alimenti, e consegnare alle insegnanti per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini/ragazzi;
 - i) nel provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, al riassetto del refettorio, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti e al riordino di tutto il materiale;
 - j) nel garantire la corretta esecuzione del servizio di pulizia in tutti i locali mensa, compresi i servizi igienici e i locali spogliatoio assegnati ad uso esclusivo o promiscuo del suo personale, incluse le apparecchiature, gli arredi, ecc. ivi presenti;
2. Inoltre la ditta dovrà:
 - a) garantire il rispetto di tutte le norme di legge atte ad assicurare la massima sicurezza degli alunni che utilizzano il servizio;
 - b) effettuare il servizio di distribuzione dei pasti tutti i giorni del calendario scolastico dal lunedì al venerdì secondo i turni e gli orari di inizio indicati nelle tabelle 3 e 4 dell'art. 4 del presente capitolato, ovvero nel rispetto delle eventuali modifiche annuali che saranno definite dagli Istituti Comprensivi;

- c) impiegare personale già formato che, conosca e rispetti le porzioni raccomandate per le varie fasce di età e ponga particolare attenzione alle modalità e presentazione degli alimenti;
- d) garantire, per quanto possibile, la continuità in servizio del personale nelle sedi di assegnazione, per tutta la durata dell'appalto. In caso di sostituzioni la Ditta dovrà darne tempestiva comunicazione al Comune. Il nuovo personale dovrà essere opportunamente formato ed informato per garantire una corretta ed efficace esecuzione del servizio. L'Amministrazione Comunale, considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, ha la facoltà di richiedere alla stessa la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e/o della disponibilità verso gli utenti. In tal caso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

ART.15 - DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL SERVIZIO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA

TRASPORTO PASTI e operazioni connesse, dalle cucine comunali alle scuole dell'infanzia non dotate di cucina interna.

1. Il servizio riguarda il trasporto dei pasti e delle merende dalle Scuole dell'Infanzia Comunali a gestione diretta verso le Scuole dell'infanzia a gestione semidiretta come specificato nella tabella 4 dell'art. 4.
2. Valgono le indicazioni di carattere generale riportate nell'art. 13 "Norme e modalità di trasporto dei pasti".
3. Il prelievo dei pasti dalle cucine comunali e la consegna alle scuole dell'infanzia di destinazione devono avvenire nel rispetto delle norme di legge e di quanto riportato dall'aggiudicatario in sede di offerta.
4. Il ritiro dei contenitori sanificati dalle singole scuole e la riconsegna alle rispettive cucine devono avvenire nella medesima giornata, entro le ore 14:00, oppure entro le ore 8:00 del giorno successivo, purché il plesso scolastico sia normalmente aperto.
5. I contenitori devono essere riconsegnati puliti e sanificati nelle cucine comunali di riferimento dove verrà controllata la conformità degli stessi. Qualora tali contenitori non fossero in stato igienico conforme sarà onere della ditta provvedere al rilavaggio.
6. In caso di impossibilità da parte della cucina di riferimento di preparare i pasti per la scuola in cui è ubicata e/o per le scuole dell'infanzia senza cucina ad essa assegnata, l'aggiudicatario dovrà effettuare il trasporto da altra cucina comunale sulla base di quanto richiesto e comunicato dall'Amministrazione comunale.

DISTRIBUZIONE PASTI, confezionati in gestione diretta dal Comune per le scuole dell'infanzia

1. Il servizio di distribuzione dei pasti e delle merende riguarda le scuole dell'infanzia come specificato nella tabella 4 dell'art. 4.
2. Valgono le indicazioni di carattere generale riportate (nell'art. 14 "distribuzione dei pasti").
3. L'aggiudicatario deve rispettare l'organizzazione del servizio indicato in sede di offerta.
4. La tipologia del servizio richiesto si articola come segue:

- **SERVIZIO COMPLETO** (effettuato unicamente con personale dell'aggiudicatario) presso le scuole dell'infanzia senza cucina e più precisamente: Via A. Negri, Via Beata Domicilla, Viale Martelli, Via Mantegna e Via Cappuccini;
 - **SERVIZIO PARZIALE** presso le scuole dell'infanzia di via Fiamme Gialle, Viale della Libertà e via Vallenoncello, nonché **per i punti verdi** che si svolgeranno nel mese di luglio/agosto. In queste scuole il personale dell'aggiudicatario affiancherà, attenendosi a quanto indicato nel manuale di autocontrollo di ciascuna cucina, i cuochi comunali nelle fasi di distribuzione pasti e sanificazione di stoviglie/posate/bicchieri/caraffe/pentole e contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti. Per situazioni di emergenza il Servizio di Ristorazione Scolastica potrà richiedere, anche per queste scuole, un servizio di distribuzione completo con applicazione, per le giornate in cui viene richiesto, del prezzo/pasto distribuito intero.
5. Nel caso in cui, nelle scuole con pasti veicolati, non sia possibile effettuare in loco la corretta sanificazione dei materiali utilizzati per la somministrazione dei pasti (es.: mancato funzionamento della lavastoviglie o altro) l'aggiudicatario è tenuto ad effettuare tale operazione con proprio personale presso la cucina comunale di riferimento, coordinandosi con il personale della cucina stessa.

MERENDE ANTIMERIDIANE E POMERIDIANE e operazioni connesse presso le scuole dell'infanzia

1. I generi alimentari costituenti le merende, antimeridiane e pomeridiane, sono fornite dalle cucine comunali per tutte le scuole dell'infanzia, compresi i punti verdi.
2. In caso di emergenza, come meglio specificato nel successivo art.16, oltre alla consegna, sarà a carico della ditta anche la fornitura alimentare.
3. L'aggiudicatario dovrà far pervenire gli alimenti costituenti la merenda presso le mense terminali in orario compatibile con la loro preparazione come descritto dall'art. 4 – tabella 4.
4. L'aggiudicatario deve garantire, in tutte le strutture, le seguenti operazioni: lavaggio, mondatura e porzionamento a fette o spicchi della merenda, composta prevalentemente da frutta fresca, preparazione dei tavoli, sparcchiamento dei tavoli, sanificazione utensili vari, contenitori, arredi, ecc..., riassetto dei refettori compresa la pulizia/sanificazione del pavimento e riordino di tutto il materiale utilizzato per l'esecuzione del servizio.
5. L'aggiudicatario dovrà provvedere unicamente al **prelievo e trasporto degli spuntini pomeridiani** dalle cucine comunali alle scuole dell'infanzia terminali che saranno distribuiti a cura del personale scolastico.
6. Le merende pomeridiane dovranno essere consegnate e riposte nei luoghi e modi concordati con il personale scolastico.

ART. 16 - SERVIZIO DI FORNITURA/PRODUZIONE PASTI IN EMERGENZA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA

1. In situazioni di emergenza, previa richiesta scritta del responsabile del servizio di ristorazione scolastica comunale, la ditta dovrà provvedere, presso il proprio centro di cottura, al confezionamento dei pasti e al loro successivo trasporto e distribuzione alle scuole dell'infanzia. Il servizio comprende anche la fornitura e il trasporto dello spuntino antimeridiano e pomeridiano.

2. I pasti, come indicato nelle Linee Guida regionali, saranno composti da un primo, un secondo con contorno, pane, frutta e merenda pomeridiana (spuntino - costituito da gr. 30 di biscotti o gr. 30 di pane al latte o, in stagione, con la zucca). Le modalità di espletamento del servizio sono quelle indicate ai precedenti articoli 12 "Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti" e articolo 14 "Distribuzione dei pasti".
3. I pasti dovranno essere porzionati secondo grammatura indicata dalle Linee Guida regionali e le preparazioni dovranno presentarsi già tagliate/spezzettate in misura idonea al consumo da parte di bambini dai 3 ai 6 anni, al fine di agevolare l'operato del personale docente, consentendo al contempo ai bambini di consumare alimenti caldi con servizio più rapido e di vanificare l'uso del coltello da tavola.
4. Oltre al servizio di fornitura dei pasti come sopra indicato, il servizio in emergenza potrà riguardare prestazioni accessorie necessarie per l'erogazione del servizio.

ART. 17- MANUTENZIONI

1. La stazione appaltante si occuperà della manutenzione ordinaria e straordinaria, concernente impiantistica (sottotraccia) ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio.
2. L'appaltatore dovrà eseguire, a propria cura e spesa, le manutenzioni ordinarie e straordinarie (in caso di rottura) delle attrezzature (comprese guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ecc.) e degli arredi (esclusi tavoli e sedie del refettorio) presenti nei locali mensa di tutte le scuole interessate al presente appalto ivi compresa la loro sostituzione. Si precisa che, in riferimento alle cucine comunali presenti nelle scuole dell'infanzia di via Fiamme Gialle, Viale della Libertà e via Vallenoncello, sarà a carico della ditta aggiudicataria la manutenzione di attrezzature e arredi ad uso promiscuo con il personale comunale (ad esempio: lavastoviglie, ...).
3. Gli interventi di manutenzione ordinaria (almeno una all'anno) e straordinaria di attrezzature e arredi dovranno essere annotati su appositi registri, depositati presso la mensa e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'appaltante.
4. Al verificarsi di guasti, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese (entro e non oltre 24 ore) agli interventi posti a suo carico e la stazione appaltante potrà richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi 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 dell'aggiudicatario comunicare alla stazione appaltante le modalità con cui intende gestire l'emergenza fino al ripristino delle condizioni di normalità.
5. Prima dell'inizio dell'appalto verrà redatto apposito elenco di attrezzature e arredi che saranno consegnati.

ART. 18 - INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'aggiudicatario, 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, almeno due volte all'anno, 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.

ART. 19 – ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Alla Ditta verranno consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà del Comune e nello stato in cui si trovano. La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Nell'esecuzione del servizio, oltre a quanto specificato nei restanti articoli del presente capitolato speciale e nel disciplinare di gara, rimangono a carico della Ditta le seguenti prestazioni:

1. l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività dedotte negli atti di gara, ivi compreso l'ottenimento delle autorizzazioni eventualmente necessarie per l'esercizio dell'attività in locali seminterrati e interrati;
2. trasmettere, su richiesta, alla stazione appaltante la documentazione attestante i titoli e le autorizzazioni ottenuti per l'esercizio delle attività oggetto del presente capitolato (ad es. registrazione impresa alimentare);
3. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di sua proprietà;
4. la fornitura in via sperimentale di n. 2 cuoci pasta elettrici o a gas da installare presso due scuole primarie a tempo pieno, secondo le indicazioni che verranno fornite dalla stazione appaltante prima dell'avvio del servizio, al fine di migliorare la qualità di preparazione dei primi piatti. Si chiede pertanto che in tali strutture il personale sia adeguatamente formato per l'utilizzo ottimale dell'attrezzatura richiesta;
5. la sostituzione di stoviglie/piatti/posate/bicchieri/caraffe (...) e pentolame vario, oltre alle apparecchiature necessarie per il loro lavaggio. In particolare, la Ditta inizierà il servizio con il materiale consegnato dal Comune e provvederà alla sua eventuale sostituzione/integrazione nel corso dell'appalto. Il materiale di fabbricazione dovrà essere concordato con la stazione appaltante;
6. fornire ciascuna scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di una bilancia certificata per il controllo delle grammature delle pietanze e il quantitativo consegnato;
7. dotare i locali di distribuzione di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi, oppure sostituire quelli esistenti qualora non più idonei;
8. fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale operante nelle mense scolastiche come da normativa vigente;
9. fornitura in tutte le sedi servite di "kit monouso per il visitatore" comprendente un camice, una cuffia e una mascherina. Dovranno essere sempre disponibili copri barba monouso. In ogni sede deve essere anche presente un disinfettante mani a base alcolica senza risciacquo per il visitatore;
10. 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, comprese le cucine comunali di Via Vallenoncello, Via Fiamme

Gialle e Viale della Libertà e rispettivi locali mensa, conformi alle normative vigenti compreso quanto previsto nei CAM;

11. la fornitura di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto, qualora quelle in dotazione al Comune siano insufficienti;
12. realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di gara;
13. trasmettere al Comune, all'avvio di ciascun anno scolastico, l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei pasti nelle diverse scuole, con l'obbligo di comunicare tempestivamente eventuali variazioni, presentando copia dei relativi attestati di formazione;
14. comunicare il nominativo del coordinatore responsabile del servizio;
15. in caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dall'Impresa appaltatrice mediante comunicazione via PEC nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione Comunale potrà applicare le penalità nelle misure previste all'art. 39 del presente Capitolato.
16. comunicazione di eventuali sopralluoghi effettuati da AsFO e/o NAS e trasmissione dei relativi verbali e/o prescrizioni, ad esclusione di quelli eseguiti nelle cucine a gestione diretta.
17. L'aggiudicatario ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del coordinatore del servizio o il direttore tecnico, alle riunioni della commissione mensa.

ART. 20 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al servizio previsto nel presente Capitolato il Comune di Pordenone si impegna a:

1. garantire alla Ditta aggiudicataria, per tutta la durata dell'appalto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara, secondo le modalità riportate nell'art. 38 "Fatturazione e pagamenti" del presente Capitolato;
2. aggiornare, nel corso di validità del contratto, i dati relativi alle mense da rifornire ed a dare ulteriori informazioni e notizie necessarie all'aggiudicatario per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito ad esempio agli iscritti al servizio, alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menù ecc.);
3. sostenere la spesa per i consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le singole scuole;
4. alla manutenzione concernente impiantistica (sottotraccia) ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio e/o alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
5. in caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, a darne preavviso all'Impresa con il massimo anticipo possibile.

TITOLO 3

PULIZIA, IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO E CONTROLLI

ART. 21 - OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura pasti o cucine, presso i locali di distribuzione delle scuole primarie, secondaria e dell'Infanzia, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria e conservate presso i rispettivi locali inserite in un programma delle pulizie.
2. L'aggiudicatario è tenuto ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda per i Servizi Sanitari o dagli organi di controllo designati dall'amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.
3. Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.
4. Di tutti i prodotti di pulizia che l'aggiudicatario intende utilizzare devono essere fornite in copia al Comune le schede tecniche e di sicurezza. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
5. L'aggiudicatario deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).
6. L'aggiudicatario deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico dei locali, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.
7. 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. I prodotti e i materiali di pulizia e sanificazione devono essere riposti in un armadio dedicato, chiuso a chiave e non accessibile ai non addetti ai lavori.
8. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'aggiudicatario si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.
9. L'impresa aggiudicataria, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe, ecc.); riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori, compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione, compresi i pavimenti.
10. L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

11. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.
12. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere 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.).
13. I prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione devono rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento secondo quanto previsto, in particolare, dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 23/09/2011.
14. 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.
15. L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:
 - per i prodotti in "tessuto-carta": Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;
 - per i prodotti per la pulizia di superfici dure: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;
 - per i detersivi per lavastoviglie industriali o professionali: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;
 - per i detersivi per i piatti: Decisione della Commissione 2017/1214/UE del 23.06.2017.
16. Tutti i prodotti devono essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare, i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe, ecc. e delle attrezzature non devono lasciare tracce, odori o residui. Si chiede pertanto che l'aggiudicatario verifichi periodicamente con proprio personale specializzato e rilasci idonea certificazione che garantisca la qualità del lavaggio e dei prodotti impiegati, che non devono depositare residui chimici.

ART. 22 - SMALTIMENTO RIFIUTI

L'aggiudicatario dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed ai regolamenti relativi alla raccolta differenziata del Comune di Pordenone (sub C, lett. A, punto 5 dei CAM) e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e il rispetto delle cure igieniche.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'aggiudicatario. La fornitura dei sacchi è a cura della ditta aggiudicataria.

ART. 23 - GESTIONE DEGLI INFESTANTI

L'Appaltatore dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni. Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 in tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale.

Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere le cucine comunali e i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne. Inoltre, deve riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati.

L'Appaltatore dovrà fornire al Comune copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 6/anno). Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o alterazioni correttive. Contestualmente devono essere forniti al Comune i nominativi degli operatori che effettueranno il servizio, con evidenza della qualifica per l'esecuzione delle attività. Ogni eventuale variazione deve essere tempestivamente comunicata al Comune.

Le schede di monitoraggio (o le credenziali per l'accesso al portale con gli esiti del monitoraggio) devono essere presenti in ogni sede di ristorazione.

Le postazioni per il monitoraggio di striscianti e di roditori devono essere con coperchio trasparente (in modo da individuare immediatamente un'eventuale cattura) e apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di monitoraggio. Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali e in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate.

Per il monitoraggio degli insetti volanti i dispositivi dovranno essere a cattura con piastra collante, con sistemi che prevengano la contaminazione dell'ambiente circostante.

Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti. La sostituzione delle piastre collanti per il monitoraggio dei volanti è anch'essa a carico della società specializzata.

ART. 24 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. L'aggiudicatario si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso ogni Centro di cottura e presso ogni punto di distribuzione per i pasti veicolati, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico – sanitari.
2. Procedure per il campionamento:
 - a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;

- b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- e. i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
- f. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

ART. 25 - CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO

1. L'aggiudicatario deve effettuare analisi di laboratorio su alimenti, superfici e acqua anche se dell'acquedotto. L'esecuzione dei controlli analitici previsti deve avvenire presso un laboratorio Accreditato ACCREDIA secondo la norma ISO 17025 e attraverso metodi di analisi accreditati. Tale laboratorio deve essere indipendente rispetto all'aggiudicatario e deve dimostrare assenza di conflitto di interessi con la stessa, né partecipazione in società con la stessa.
2. I parametri microbiologici da ricercare, oltre a quelli espressamente normati dal Regolamento CE 2073/2005 o da altra normativa nazionale o comunitaria in vigore, sono quelli previsti dalle **Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA** (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) nell'ambito del Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011, nella versione in vigore, visionabile sul sito http://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf
I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come "accettabile" in tale documento. Per i tamponi di superfici a contatto diretto con gli alimenti (immediatamente dopo sanificazione) i limiti da rispettare sono i seguenti:

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE LIMITE
Carica mesofila aerobia	≤ 10/cm ²
Enterobatteriaceae	≤ 1/cm ²

Per i tamponi di superfici ritenute pulite da destinare a contatto diretto con gli alimenti durante la lavorazione i limiti da rispettare sono i seguenti:

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE LIMITE
Carica mesofila aerobia	≤ 100/cm ²
Enterobatteriaceae	≤ 1/cm ²

Per i parametri chimici si fa riferimento alla norma in vigore.

Il mancato rispetto di tali valori costituisce una non conformità analitica.

L'Appaltatore è obbligato a dare evidenza delle azioni correttive intraprese per ovviare alle non conformità evidenziate.

3. Il Piano di Campionamento deve prevedere come minimo i seguenti campionamenti:
- a. n. 2 campionature/anno di alimenti per ogni cucina delle strutture a gestione diretta e per il centro cottura dell'aggiudicatario (prelievo da effettuarsi a rotazione tipologia e luogo - frequenza quindicinale). Ogni campionatura prevederà:
 - 2 piatti pronti o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate (caldi e freddi) con ricerca di almeno i seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: Carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E. coli, Listeria, Salmonella.
 - 2 materie prime alimentari (carne, pesce, derivati del latte, preparazioni a base di carne o di pesce) con analisi microbiologica come indicato dalle *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA*. Per il pesce e prodotti a base di pesce si chiede anche la ricerca quantitativa di istamina.
 - b. n. 1 campionatura/anno di alimenti da effettuarsi in tutti i plessi di distribuzione (prelievo da effettuarsi a rotazione tipologia e luogo con frequenza quindicinale). Ogni campionatura prevederà:
 - 2 piatti pronti o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate (caldi e freddi) con ricerca di almeno i seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: Carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E. coli, Listeria, Salmonella.
 - c. n. 2 campionatura/anno di acqua sanitaria (indicativamente a marzo/aprile e ottobre/novembre) in tutte le mense a gestione diretta / semidiretta /appaltata e presso il centro cottura dell'aggiudicatario.
Ogni campionatura prevederà a rotazione:
 - 1 campione di acqua per la ricerca di parametri microbiologici (Enterococchi, Coliformi, Escherichia coli)
 - 1 campione di acqua per la ricerca di parametri microbiologici (Enterococchi, Coliformi, Escherichia coli) e di parametri chimici (cromo, ferro, manganese, nichel, rame, zinco)
 - d. n. 2 prelievi/anno di tamponi superficiali effettuati in tutte le mense a gestione diretta / semidiretta /appaltata e presso il centro cottura dell'aggiudicatario (a rotazione con frequenza quindicinale) a validazione delle attività di pulizia e sanificazione.
Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e cucina (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E.coli
 - e. n. 2 prelievi/anno di tamponi sulle mani degli operatori e dei cuochi effettuati in tutte le mense a gestione diretta / semidiretta /appaltata e presso il centro cottura dell'Aggiudicatario (a rotazione con frequenza quindicinale) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri: Staffilococcoagulasi positivi, Enterobatteriaceae, E.coli
 - f. n. 4 campionatura/anno di alimenti ortofrutticoli per il centro cottura dell'aggiudicatario per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologico.

4. Per il prelievo del campione l'addetto del laboratorio introdurrà il campione in un contenitore robusto, capiente, sterile per campioni da sottoporre ad esami microbiologici, con chiusura ermetica senza apportare alcuna contaminazione aggiuntiva. Il campione dovrà essere etichettato e accompagnato da un verbale di prelievo nel quale è riportato il codice presente sul campione stesso ed è descritta l'ora ed il momento/contesto in cui è stato effettuato. Tale verbale viene rilasciato in copia al Comune. Il campione è quindi conservato prevenendo possibili danneggiamenti e, nel caso sia prevista l'analisi microbiologica, è mantenuto a temperatura di refrigerazione (0-4 °C). Il campione è consegnato entro 6 ore dal prelievo al laboratorio, che opera secondo le prassi previste dai propri sistemi di accreditamento e certificazione qualità.
5. Ad ogni prelievo per le analisi di alimenti o superfici, l'addetto del laboratorio effettua la verifica della temperatura delle matrici alimentari, con strumentazione tarata secondo riferimenti nazionali o internazionali; la verifica della temperatura non è di norma eseguita per il pane, la frutta e l'acqua. La verifica della temperatura dei pasti caldi e/o freddi è rilevata nelle seguenti fasi:
 - al momento dell'uscita dai forni
 - all'uscita dei frigoriferi
 - all'arrivo di un pasto trasportato al centro di distribuzione
 - al momento della somministrazione.

La verifica della temperatura dei pasti caldi e/o freddi sarà registrata nel verbale da trasmettere al Comune.

6. Gli esiti delle analisi sono resi disponibili al Comune entro i seguenti tempi massimi:
 - analisi microbiologiche: entro 5 giorni dal ricevimento del campione;
 - analisi chimico-fisiche: entro 15 giorni dal ricevimento del campione.

I certificati analitici sono emessi secondo procedure del laboratorio specificando in particolare:

- il nome e l'indirizzo della scuola ove avviene il prelievo;
 - l'ora ed il momento/contesto in cui è effettuata la rilevazione della temperatura (o del prodotto prelevato) relativa ad una specifica matrice;
 - l'ora dell'arrivo del campione in laboratorio;
 - la temperatura al ricevimento del campione presso il laboratorio;
 - descrizione dettagliata della specifica matrice;
 - il riferimento all'eventuale strumento di misura impiegato per la rilevazione delle temperature e la sua riferibilità a standard nazionali o internazionali.
 - in caso di esecuzione di tamponi sugli addetti alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti è mantenuto l'anonimato, specificando se l'operatore afferisce alla società di ristorazione.
7. Gli esiti analitici sono accompagnati da un commento che permette di comprendere lo stato di conformità rispetto alla normativa, alle linee guida e al capitolato.
I certificati originali e i documenti correlati sono inviati dal laboratorio incaricato al Comune.
Il laboratorio fornisce supporto al Comune per:
 - l'interpretazione degli esiti analitici, secondo i parametri di legge o altri standard concordati;
 - l'interpretazione relativa alle limitazioni legislative.
 8. All'inizio dell'appalto l'Aggiudicatario comunicherà alla Stazione appaltante presso quale laboratorio di fiducia (indipendente e senza conflitto di interessi) intende portare i campioni; i

prelievi saranno svolti direttamente dall'aggiudicatario o da ditta incaricata dallo stesso e registrati in appositi verbali, da trasmettere mensilmente alla Stazione Appaltante attraverso apposito documento riepilogativo.

9. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la Stazione appaltante, valutata la gravità del caso, si riserva l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.
10. La stazione appaltante o suo delegato comunica al laboratorio almeno con una settimana di anticipo l'esecuzione di campionamenti, precisando:
 - la data e l'ora indicativi di prelievo;
 - l'indirizzo della mensa;
 - le tipologie di prodotti alimentari da prelevare o la necessità di eseguire misurazioni di temperatura.
11. La stazione appaltante si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica microbiologica. A tale scopo saranno prelevati a norma di legge campioni di materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti, per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dal Comune.

In tal caso le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo saranno accollate alla Ditta appaltatrice.

Qualora le analisi di laboratorio dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano diventare pericolose per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo come specificato nel successivo articolo.

ART. 26 – CONTROLLI DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. La vigilanza sui servizi spetta alla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio. L'aggiudicatario è obbligato a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta;
2. In particolare, si prevedono i seguenti controlli:
 - a) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, sia presso il Centro cottura che i terminali di somministrazione, 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 terminali 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, 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 attrezzature, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.);

- b) controllo igienico-sanitario, presso il Centro cottura e i terminali di somministrazione, svolto dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria e/o da persona competente designata dalla Stazione appaltante relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite, all'idoneità e condizioni igieniche delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi utilizzati dalla ditta. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
 - c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. Detti componenti potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici della Stazione appaltante che si occupano del servizio di ristorazione scolastica. Le eventuali contestazioni alla ditta per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse all'aggiudicatario solo ed esclusivamente dalla Stazione appaltante;
3. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante dovranno indossare, in sede di esecuzione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice e copricapo, mascherina e copri barba in materiale usa e getta. A tal fine l'Appaltatore 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 dell'Impresa. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Committente;
 4. Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, la Stazione appaltante procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale;
 5. In particolare, in caso di rilievo, al momento della distribuzione, di una non conformità che richiede la sostituzione di una o più pietanze, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla sostituzione immediata dello stesso;

TITOLO 4

DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE

ART. 27 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'aggiudicatario è tenuto ad ottemperare verso il personale proprio e di terzi a tutti gli obblighi che derivano dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, sicurezza ed assicurazioni sociali, prevenzione infortuni, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

1. In particolare, l'appaltatore applica al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore impegnandosi ad osservare tutte le norme anche dopo la scadenza nei contratti stessi e fino al loro rinnovo.
2. I suddetti obblighi vincolano la ditta aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
3. Eventuali aumenti contrattuali in corso d'appalto previsti dal CCNL per il personale sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 28 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

1. Il numero delle persone impiegate nell'espletamento del servizio deve essere tale da garantire una prestazione efficiente, tempestiva e ordinata.
2. L'organico adibito al servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta aggiudicataria come numero, mansioni e livello (Scheda 2 allegata).
3. Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale che, per comprovati motivi, sia ritenuto non idoneo al servizio; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.
4. Il coordinamento delle attività di esecuzione del servizio e la gestione dei rapporti con la stazione appaltante saranno affidati dall'aggiudicatario ad un coordinatore di adeguata formazione ed esperienza professionale, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 15 giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.
5. Il coordinatore sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'aggiudicatario, mantenendo un contatto continuo con i referenti della Stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e assicurando la propria reperibilità telefonica.
6. L'aggiudicatario assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di dietista o biologo nutrizionista alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato, tra cui in particolare:
 - a) la predisposizione dei menù;
 - b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
 - c) garantire 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 dalla Stazione appaltante.

7. L'aggiudicatario deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio offerto.
8. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione.
9. Per il servizio di distribuzione il monte ore deve essere conforme a quanto previsto nelle Linee guida del Friuli Venezia Giulia (allegato 4 al presente Capitolato) a pagina 30 nella tabella 7 "Monte ore per pasti prodotti giornalmente".
10. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
11. La sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dalla Stazione appaltante non idoneo allo svolgimento del servizio, deve garantire il corretto svolgimento del servizio.
12. Relativamente al personale del centro cottura individuato deve essere presente in servizio un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale ed esperienza già acquisita in analoghi servizi.
13. Gli operatori addetti al servizio di mensa 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 del pranzo.
14. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.
15. 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 appaltante. L'eventuale inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento.
16. L'aggiudicatario è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante avente diretta causa con il servizio di ristorazione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.
17. La ditta dovrà dichiarare prima dell'avvio del servizio i componenti dello staff professionale necessario all'espletamento delle prestazioni richieste dal presente capitolato, in particolare:
 - l'elenco del personale da impiegare;
 - il livello professionale previsto contrattualmente e la mansione di ciascun operatore;
 - la qualifica professionale (in particolare per i cuochi, il cui titolo qualificante o almeno una comprovata esperienza pluriennale nel settore può essere criterio di valutazione);
 - il monte ore complessivo minimo del personale da impiegare operativamente nel servizio oggetto d'appalto e il monte ore per ogni singolo operatore;
 - la descrizione della turnistica settimanale.
18. Oltre al personale operativo di servizio, dovranno essere descritte le altre figure professionali specifiche messe a disposizione del servizio come a titolo esemplificativo: il responsabile di struttura, responsabile qualità, il dietista/biologo nutrizionista, il tecnologo alimentare.
19. Tali figure avranno il ruolo di interfacciarsi con l'ente per le eventuali problematiche o richieste che potranno emergere in corso di appalto.

20. La stazione appaltante si riserva in corso di appalto di verificare che l'organico del personale proposto in sede di gara sia corrispondente per numero, qualifica e mansioni per tutta la durata dell'appalto.
21. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche dovranno essere comunicati per iscritto al competente ufficio comunale.
22. Per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, la Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le prescrizioni di cui all'art. 2 del Decreto Legislativo n. 39 del 4 marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile" e s.m.i..

ART. 29 – CLAUSOLE SOCIALI

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

ART. 30 - FORMAZIONE ADDETTI

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia citati nel Reg UE 1169/2011.

1. Le modalità, la tempistica (con il numero di ore previste), gli argomenti trattati, qualifica e numero di personale coinvolto e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima delle loro attuazioni – alla Stazione Appaltante, che eventualmente potrà inviare il proprio personale a presenziare. Al termine di ogni corso, l'aggiudicatario dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze.
2. L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale su quanto previsto nel presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti.
3. La formazione deve rispondere in modo puntuale alle esigenze di ogni figura professionale. La ditta deve garantire che i corsi di formazione vertano sui seguenti temi:
 - a) alimentazione e dietetica (o salute);
 - b) ruolo dell'alimentazione per la salute della popolazione, aspetti nutrizionali nella ristorazione collettiva scolastica (fabbisogni, grammature, porzioni, frequenze di consumo degli alimenti secondo la dieta mediterranea);
 - c) la qualità degli alimenti e delle preparazioni alimentari somministrate (merceologia degli alimenti, impatto ambientale, stagionalità e prodotti del territorio, evoluzione e sperimentazione delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti per il mantenimento del valore nutrizionale);

- d) alimentazione e ambiente;
- e) caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- f) stagionalità degli alimenti;
- g) corretta gestione dei rifiuti;
- h) uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- i) energia, trasporti e mense;
- j) intolleranze e allergie alimentari;
- k) gestione delle diete speciali;
- l) cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- m) autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- n) igiene e microbiologia degli alimenti;
- o) conservazione degli alimenti;
- p) salute e sicurezza sul lavoro;
- q) comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- r) il momento del pasto (comfort ambientale, comunicazione, modalità di relazione e presentazione del piatto per sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari, palatabilità);
- s) verifica della qualità del servizio;
- t) spreco alimentare (possibili soluzioni per la prevenzione e il contrasto).

4. In particolare, i temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:

- a) norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- b) tecniche di porzionatura e somministrazione del pasto;
- c) pulizia, sanificazione, disinfezione;
- d) comunicazione con l'utenza;
- e) dietetica particolare, gestione intolleranze e allergie;
- f) situazioni di emergenza.

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

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

6. L'aggiudicatario rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'Amministrazione Comunale, 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, ecc.

TITOLO 5

ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 31 – COPERTURE ASSICURATIVE

La Società aggiudicataria del servizio si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data della sottoscrizione del Contratto, specifica polizza di Responsabilità Civile verso terzi avente per oggetto e richiamando espressamente nella "Descrizione del rischio" il medesimo oggetto del Contratto, per un massimale unico e per sinistro non inferiore a €. 5.000.000,00 e con validità 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 estensione assicurato aggiunto al Comune di Pordenone;
3. prevedere la copertura per la Responsabilità Civile all'assicurato dalla preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
4. prevedere la copertura per la Responsabilità civile derivante dalla conduzione, uso, gestione di fabbricati ove si svolge l'attività.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, la Società aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza di RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche di cui ai punti 1), 2), 3) e 4) che precedono. In tal caso, si dovrà essere in possesso di idonea appendice al contratto (appendice di precisazione), nella quale si espliciti che la polizza in questione è efficace anche per il servizio oggetto del presente accordo, richiamandone l'oggetto, tutte le specifiche ed il massimale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri né limiti per massimale annuo, impegnandosi a mantenerla valida ed efficace per l'intera durata del rapporto.

L'Aggiudicatario del servizio assumerà a proprio carico il risarcimento dei danni imputabili a responsabilità propria e/o delle persone delle quali deve rispondere a norma di Legge qualora detti danni non rientrino in copertura o siano parzialmente risarciti a causa di franchigie o altri scoperti e/o deficienze rispetto alle coperture sopra richieste.

ART. 32 - DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO DELL'ENTE A CONTRIBUTIONI

1. Poiché è volontà dell'Amministrazione accedere alle eventuali contribuzioni concesse in materia di ristorazione scolastica, al fine di qualificare il servizio come mensa scolastica biologica, l'aggiudicatario deve rispettare quanto previsto dall'allegato 1 del Decreto Interministeriale del 18 dicembre 2017 n. 14771 "Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica biologica" e nello specifico:

a) frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. Succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 70%;

b) uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;

c) prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 30%.

Le deroghe in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 20% e devono essere richieste dalla ditta aggiudicataria con adeguata motivazione alla stazione appaltante che si riserva la facoltà di accoglierle o meno.

L'aggiudicatario deve attenersi alle ulteriori disposizioni contenute all'allegato 1 sopracitato relative alle norme di preparazione dei piatti e ai criteri di separazione e si impegna a comunicare tutti i dati richiesti dall'Ente entro le tempistiche richieste.

2. La Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, con la Legge Regionale n.15/2000 e successive modifiche di cui alla L.R. n. 2 del 6 febbraio 2018, il regolamento di esecuzione approvato D.P.Reg. n. 417 del 3.11.2000 e successivo D.P.Reg. n. 427 del 01.12.2003, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali e dell'agricoltura sociale nelle mense scolastiche e servizi di ristorazione pubblica collettiva e la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni.

Per ottenere i contributi, nella preparazione dei pasti deve essere utilizzata almeno una delle tipologie di prodotti previste dalle sopracitate leggi 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. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- b) prodotti agroalimentari tradizionali di cui all' articolo 12 della legge regionale 22 novembre 2000, n. 21 (Disciplina per il contrassegno dei prodotti agricoli del Friuli-Venezia Giulia non modificati geneticamente, per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la realizzazione delle <<Strade del vino>>), inseriti nell'Elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all' articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173);
- c) prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, il cui ambito geografico di produzione è compreso, anche in parte, nel territorio regionale;
- d) prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);
- e) prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all' articolo 9, comma 3, della legge regionale 6 febbraio 2018, n. 2 .

La Ditta aggiudicataria deve fornire, tassativamente entro la prima decade di settembre di ciascun anno 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 e comunque in misura non inferiore al 50% rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per la medesima scuola.

L'aggiudicatario si impegna inoltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'Ente, nei tempi che verranno successivamente indicati dalla Regione.

3. Nel caso di mancata ottemperanza, la Ditta aggiudicataria sarà ritenuta responsabile per gli eventuali mancati introiti da contributi, nazionali e regionali, e dovrà corrispondere le somme non introitate dal Comune.

ART. 33 – CONSEGNA E RESTITUZIONE DI LOCALI E APPARECCHIATURE

Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo in ognuna delle mense scolastiche terminali a cui parteciperanno i responsabili incaricati dalla Ditta e i responsabili incaricati dall'Amministrazione comunale durante il quale verrà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali, delle apparecchiature, degli arredi e alla dotazione di stoviglie/posate/bicchieri/caraffe (...) delle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno forniti e distribuiti.

Detto verbale verrà sottoscritto dalle parti.

Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali, apparecchiature e stoviglie/posate/bicchieri/caraffe (...).

ART. 34 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA SICUREZZA

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. – Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro, è redatto il DUVRI relativo alle lavorazioni oggetto del presente appalto.

Il documento di valutazione dei rischi interferenti è redatto considerando l'Amministrazione comunale quale soggetto committente dell'appalto e le Direzioni scolastiche quali "datore di lavoro" aventi la disponibilità giuridica dei luoghi oggetto dell'appalto.

L'elaborazione del DUVRI avverrà nella seguente modalità:

1. in fase di espletamento di gara il DUVRI elaborato conterrà una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbe potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. In tale documento vengono definiti i costi della sicurezza relativi al contratto. Su tale documento l'appaltatore potrà formulare proposte di modifica e/o integrazione;
2. prima dell'inizio dell'esecuzione dei lavori il DUVRI elaborato verrà integrato riferendolo ai rischi specifici di interferenza presenti nei luoghi in cui viene espletato l'appalto. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali;

3. prima dell'inizio dell'esecuzione dei lavori, nell'ambito delle iniziative di cooperazione e coordinamento, sarà organizzato un incontro di coordinamento a cui partecipano:
 - un incaricato dell'Amministrazione Comunale;
 - un responsabile incaricato della Ditta aggiudicataria;
 - il Dirigente Scolastico e il responsabile della sicurezza della scuola competente per plesso;
 - i responsabili delle ulteriori ditte incaricate di prestare servizi all'interno dei locali scolastici in concomitanza o nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica;
4. l'Amministrazione comunale agisce, direttamente quale datore di lavoro, nelle aree ove ha la disponibilità giuridica dei luoghi, ovvero nelle cucine comunali;
5. A disposizione della ditta aggiudicataria del servizio ristorazione scolastica saranno resi disponibili il documento di valutazione dei rischi delle aree assegnate (redatto dal datore di lavoro avente disponibilità giuridica dei luoghi oggetto dell'appalto) e il piano di emergenza vigente redatto per ciascun plesso scolastico;
6. La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre prima dell'avvio del servizio un piano di sicurezza valido per ogni singola struttura scolastica relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio di ristorazione.

ART. 35 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti.
2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per il trasporto, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con la normativa vigente.
3. Gli indumenti dovranno essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

ART. 36 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione del Comune di Pordenone un sistema informatizzato per la gestione dei vari aspetti del servizio:

- anagrafiche utenti;
- prenotazione, cancellazione e pagamento dei pasti;
- divulgazione menù e richiesta diete speciali;
- reportistica del servizio, statistiche ed effettuazione di controlli;
- comunicazioni verso gli utenti (e-mail, sms e avvisi).

Il sistema gestionale deve essere accessibile in modalità web dagli operatori del Comune o soggetti da esso incaricati opportunamente identificati ed autorizzati con vari livelli di permessi (operatore, gestore, responsabile, amministratore del sistema, ...) configurabili.

L'impresa aggiudicataria provvede, a propria cura e spese, alla fornitura di un sistema fruibile dall'utenza attraverso web application – accessibile anche via smartphone (sito responsive) – e compatibile con i principali sistemi operativi desktop e mobili.

Attraverso l'applicazione, l'utente – dopo una opportuna fase di registrazione e autenticazione integrata con SpID¹ - deve poter effettuare tutte le principali operazioni di comunicazione e interfacciamento al servizio on-line quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, l'iscrizione al servizio (con relativo sistema di protocollazione anche da integrarsi a quello della stazione appaltante), la prenotazione/gestione dei pasti, la ricezione delle comunicazioni, il controllo della spesa e dei pagamenti effettuati.

Le informazioni relative alle prenotazioni devono essere immediatamente fruibili dal Centro Cottura e dalla Stazione appaltante che deve essere messa nelle condizioni di visualizzare ed elaborare i riepiloghi dei totali giornalieri per Scuola/Classe/diete speciali riferite al nome e cognome del bambino e/o in forma aggregata, grazie ad una rilevazione nominativa dei pasti, garantendo, comunque, il rispetto dei requisiti di privacy.

L'aggiudicatario deve, inoltre, garantire un sistema di invio avvisi destinato ai genitori per comunicazioni relative a pagamenti, modifica del servizio, (...). Tali avvisi dovranno essere trasmessi via sms senza limitazioni, e-mail e attraverso l'integrazione con l'app IO² e aggiornamenti. Il canone del servizio e il costo dell'invio degli avvisi saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria per tutta la durata dell'appalto.

Nell'ambito della massima fruibilità dei servizi di pagamento, l'aggiudicatario deve proporre modalità di pagamento del ticket mensa al fine del miglioramento del servizio, senza che ciò comporti aggravio di spese per l'Amministrazione e per gli utenti. Tutte le attività di pagamento elettronico – incluso l'invio tramite applicazione mobile – devono essere rese accessibili attraverso la piattaforma PagoPA³ presso tutti i Prestatori di Servizi di Pagamento che aderiscono al sistema stesso.

Il gestionale fornito dal presente appalto, per tutte le operazioni di riconciliazione dei pagamenti effettuati tramite la piattaforma PagoPA, deve interfacciarsi con il sistema informatico di contabilità dell'ente (piattaforma Civilia Next società Dedagroup spa) sia per le registrazioni contabili che a fini IVA. I costi di integrazione sono a carico della ditta appaltatrice.

Deve essere prevista l'estrazione di dati per l'emissione di eventuali fatture elettroniche e la registrazione dei relativi pagamenti.

Il sistema di gestione informatizzata dovrà permettere la successiva ed eventuale gestione e/o integrazione con gestionali esterni relativi ad ulteriori servizi a domanda individuale quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, gestione dei centri estivi, gestione del pre e post scuola, trasporto scolastico, servizio nidi (...) con possibilità di utilizzo o condivisione della stessa banca dati anagrafica senza duplicazione o disallineamento dei dati. Tutte le componenti del sistema

¹SPID: sistema di autenticazione che permette a cittadini ed imprese di accedere ai servizi online della pubblica amministrazione e dei privati aderenti con un'identità digitale unica. L'identità SPID è costituita da credenziali (nome utente e password) che vengono rilasciate all'utente e che permettono l'accesso a tutti i servizi online (fonte <https://www.spid.gov.it/>)

² App IO: un unico punto di accesso per interagire in modo semplice e sicuro con i servizi pubblici locali e nazionali, direttamente dal tuo smartphone. <https://io.italia.it/>

³PagoPA è un sistema per i pagamenti realizzato per rendere più semplice, sicuro e trasparente qualsiasi pagamento verso la Pubblica Amministrazione, e al quale gli enti sono obbligati ad aderire per legge (art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e articolo 15, comma 5bis, del D.L. 179/2012).

informatizzato di gestione se offerto dalla ditta aggiudicataria secondo la modalità Cloud (SaaS – Software as a service) dovranno possedere i requisiti di qualificazione Agid⁴.

Il sistema informatico deve prevedere una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di famiglia in anagrafica, e non sul singolo alunno.

In ogni momento il sistema deve consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi e relativa rendicontazione, gli incassi effettuati dai singoli esercizi convenzionati, i pagamenti effettuati dagli utenti, le presenze, il numero dei pasti anche suddiviso per singola scuola e classe forniti con totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati. In particolare, deve rendicontare i pasti ordinati giornalmente per tipologia di pasto/scuola, nome scuola, mese, anno scolastico o solare, per bambino e/o insegnante/adulto.

Il sistema deve prevedere inoltre:

- a. la gestione dei solleciti e dell'insolvenza finalizzata all'invio delle notifiche agli utenti, alla registrazione dei pagamenti e alla predisposizione degli elenchi per l'invio dei ruoli, con rispettive reportistiche e analisi dei dati;
- b. la creazione di modelli o attestazioni personalizzabili, incluse quelle previste a fini fiscali;
- c. una parte di accesso da parte degli utenti ove questi possano direttamente evincere la loro situazione, sia contabile che in merito ai pasti erogati;
- d. l'elaborazione dei fogli di classe per agevolare la verifica dei presenti.

La Ditta ha a suo carico:

- a. l'inserimento della banca dati utenti prima dell'inizio di ciascun nuovo anno scolastico e tutti gli aggiornamenti nel corso del singolo anno scolastico, con caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- b. la predisposizione e generazione di lettere di sollecito, con le tempistiche che verranno comunicate dal Comune, per tutti gli utenti a debito, da elaborare su modello indicato e da consegnare in formato pdf (con relativo elenco dei solleciti generati) all'ufficio comunale competente che provvederà alla spedizione. L'ufficio può richiedere anche la consegna delle note in formato digitale editabile;
- c. le procedure di promozioni annuali prima dell'inizio di ogni anno scolastico;
- d. l'assistenza tecnica per l'avvio e il corretto funzionamento del gestionale.

Il gestionale deve verificare la corrispondenza dei dati (codice fiscale con altri dati anagrafici, pasti prenotati con pasti somministrati, ...) e segnalare eventuali anomalie.

La piattaforma informatizzata offerta deve rispettare tutti i requisiti di conformità al Regolamento (Ue) 2016/679 (GDPR) per il trattamento dei dati personali, riportando una descrizione esplicita dei seguenti elementi:

- la formazione in tema di privacy e obblighi di riservatezza per il personale interessato della gestione del servizio;
- le certificazioni di sicurezza del provider e dei Data Center utilizzati per l'erogazione del servizio;
- l'ubicazione fisica dei dati personali e la loro restituzione/cancellazione alla cessazione del contratto di servizio;
- l'adozione di misure di sicurezza idonee rispetto ai rischi per i diritti e le libertà degli interessati;
- le modalità di notifica e di supporto in caso di data breach;

⁴A decorrere dal 1 aprile 2019, le Amministrazioni Pubbliche potranno acquisire esclusivamente servizi IaaS, PaaS e SaaS qualificati da AgID e pubblicati nel Cloud Marketplace.

- le modalità di ricorso a subappaltatori e i relativi obblighi;
- le modalità di auditing/ispezione da parte del titolare;
- la disponibilità alla designazione a responsabile esterno del trattamento.

Deve essere fornita al momento di rilascio del servizio un documento di analisi e valutazione dei rischi (DPIA – art. 27 GDPR).

ART. 37 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

Per i primi 12 mesi di contratto i prezzi fissati in sede di aggiudicazione rimarranno invariati e non potranno essere quindi assoggettati ad alcuna revisione.

Successivamente, l'eventuale revisione annuale verrà operata sulla base delle variazioni dei prezzi standard definiti dall'ANAC. Nelle more della definizione dei prezzi standard, la revisione potrà essere riconosciuta in aumento o diminuzione, a seguito di un'istruttoria condotta dal dirigente responsabile del servizio sulla base degli indici ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati, indice Foj – cat. 11 Servizi ricettivi e di ristorazione, riferito ai dodici mesi antecedenti la revisione, che evidenzia la variazione percentuale rispetto allo stesso mese dell'anno precedente a quello della revisione.

ART. 38 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

L'amministrazione contraente pagherà mensilmente alla ditta aggiudicataria quanto dovuto in via posticipata sulla base di regolari fatture emesse dalla stessa, entro 30 (trenta) giorni dalla data del loro ricevimento trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento. Il codice d'ufficio per l'inoltro della fattura è D27TE9 <http://www.comune.pordenone.it/it/comune/in-comune/fatturazione-elettronica>

Le fatture dovranno essere corredate dal dettaglio del numero dei pasti e delle merende forniti distribuiti e trasportati, nonché la specifica delle altre prestazioni richieste e fornite, valutate in base ai prezzi previsti al precedente art. 3 ai quali deve essere applicato il ribasso offerto in sede di gara.

L'Amministrazione competente procederà a disporre il pagamento di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria solo a seguito della verifica della regolarità della fattura stessa.

Ai sensi del comma 5 bis dell'art. 30 del D.Lgs. 50/2016 sui pagamenti verrà operata una ritenuta nella misura dello 0,5% sull'importo netto del credito maturato. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale del contratto, dopo l'approvazione da parte dell'Amministrazione comunale del certificato di regolare esecuzione del servizio e acquisizione del documento unico di regolarità contributiva che non evidenzia inadempienze.

Le fatture dovranno:

a) essere intestate al Comune di Pordenone – Corso Vittorio Emanuele, 64 33170 Pordenone - C.F. 80002150938 / P.IVA 00081570939 – Servizio Ristorazione scolastica

b) indicare il codice CIG, nonché tutti i dati relativi al pagamento: numero conto corrente dedicato e/o relativo codice IBAN;

c) indicare il numero e la data della determinazione dirigenziale di impegno di spesa, come previsto dal Decreto Interministeriale n. 132 del 24 agosto 2020;

d) indicare l'importo complessivo fatturato, decurtato della percentuale dello 0,5 di cui al capoverso precedente;

e) indicare i costi e gli oneri per la sicurezza effettivamente sostenuti nel periodo di riferimento.

Si precisa che, in mancanza dei suddetti elementi, le fatture saranno restituite al mittente.

La Stazione Appaltante potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria ogni documento utile alla verifica delle posizioni contributive dei soggetti impiegati nell'esecuzione dell'appalto.

Il pagamento verrà effettuato previo accertamento di regolarità contrattuale e di quella contributiva tramite DURC.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora:

a) vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta;

b) la Ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti.

In caso di ritardati pagamenti da parte del Comune - salvo giustificati motivi - saranno riconosciuti interessi moratori previsti dalla normativa in vigore.

Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del DPR 26 ottobre 1972, n. 633 (scissione dei pagamenti - split payment) o del reverse charge.

ART. 39 - PENALI

Ogniquale volta si verificassero inadempienze o irregolarità nell'espletamento della fornitura o nell'adempimento degli oneri posti a carico del soggetto aggiudicatario, tali da non determinare la risoluzione del contratto e che non siano dovute a causa di forza maggiore, l'Amministrazione interessata invierà all'Impresa aggiudicataria formale contestazione, indicante l'ammontare della penale che si intende applicare, assegnando un congruo tempo per poter presentare eventuali controdeduzioni.

Qualora le predette controdeduzioni non siano ritenute idonee, del tutto o in parte, o qualora, a seguito di formali prescrizioni trasmesse all'Impresa alle quali la stessa non si uniformi entro il termine stabilito, l'Amministrazione coinvolta procederà all'applicazione della penale, eventualmente rideterminata.

L'importo delle penali sarà calcolato in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e non possono superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale. In caso di superamento di tale limite potrà essere disposta la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Le penali potranno rimosse anche avvalendosi della garanzia definitiva, che in tal caso dovrà essere reintegrata entro 30 gg., nel rispetto delle previsioni dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 40 - RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi e con le modalità previste dall'art. 21-sexies della Legge n. 241/1990 e s.m.i. l'Amministrazione ha il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualunque tempo, secondo le disposizioni di legge.

Troverà applicazione l'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012 n. 95 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini" (convertito in legge 135/2012), la Stazione appaltante ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip S.p.A., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999 n. 488.

ART. 41 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'inadempimento da parte dell'Impresa aggiudicataria degli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

Il contratto potrà in ogni caso essere risolto di diritto a norma dell'art. 1456 del C.C. qualora l'Amministrazione Comunale dichiarerà all'Impresa aggiudicataria di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa al verificarsi di uno dei seguenti inadempimenti:

- perdita dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- accertamento della non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Impresa aggiudicataria nel corso della procedura di gara;
- qualora, anche successivamente alla stipula del contratto, venga riscontrato il venir meno del possesso dei requisiti di ammissibilità alla gara;
- gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni agli operatori impegnati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio;
- gravi violazioni relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- per effetto di gravi e reiterate inadempienze alle prescrizioni contenute nei documenti di cui alla presente procedura;
- per fallimento del soggetto selezionato;
- violazione delle disposizioni di cui all'art. 2, comma 3, del DPR 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di Comportamento aziendale del Comune di Pordenone e Regolamento per lo svolgimento dell'attività extra lavorativa dei dipendenti approvato con deliberazione giunta n. 51/2014;
- - violazione delle norme sul subappalto;
- ogni altra inadempienza, qui non contemplata, che renda impossibile la prosecuzione del servizio.

La dichiarazione di risoluzione del contratto viene comunicata con lettera raccomandata o mediante posta elettronica certificata.

In caso di risoluzione del contratto l'Impresa appaltatrice si impegnerà a fornire all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

E' salva la facoltà dell'Amministrazione di affidare la continuazione del servizio ad altri o provvedervi direttamente addebitando l'eventuale maggior costo all'Impresa appaltatrice, e fatta salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero dei maggiori danni.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Impresa aggiudicataria, l'Amministrazione si rivarrà sulla garanzia definitiva, fatti salvi il risarcimento dei danni e delle spese a favore dell'Amministrazione e provvederà alla segnalazione all'Autorità Nazionale Anti Corruzione.

ART. 42 - DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE E ANTIMAFIA

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013, e del Codice di Comportamento aziendale del Comune di Pordenone e Regolamento per lo svolgimento dell'attività extra lavorativa dei dipendenti approvato con deliberazione giuntale n. 51/2014, gli obblighi di condotta contenuti negli stessi sono estesi, per quanto, compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione delle autorità politiche, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

La violazione dei predetti obblighi potrà configurare causa di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 9 "Risoluzione del contratto".

Inoltre ai sensi dell'art. 53 del d.lgs. 165/2001, comma 16 ter): *"I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti."*

Ai sensi dell'art. 1, comma 52, della L. n. 190 del 2012, l'amministrazione verificherà, prima della stipula del contratto o dell'autorizzazione del subappalto, l'iscrizione della ditta aggiudicataria o del subappaltatore a ciò tenuti nelle c.d. "white lists" della Prefettura di competenza.

ART. 43 - DOMICILIO DEI CONTRAENTI

Il Comune di Pordenone ha domicilio presso la propria sede legale sita in Corso Vittorio Emanuele II, 64 a Pordenone.

L'appaltatore elegge, a tutti gli effetti, dall'avvio del servizio e fino alla sua scadenza, domicilio presso la propria sede legale qualora questa sia stabilita nel Comune di Pordenone. Nel caso in cui la sede legale fosse ubicata fuori Comune, l'aggiudicatario elegge domicilio presso la residenza municipale.

ART. 44 - NORMATIVA APPLICABILE

La presente procedura è disciplinata dalle disposizioni del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e dalle norme in esso richiamate, dalle linee guida, dagli atti di indirizzo dell'Anac e dalle disposizioni richiamate negli atti di gara e nei relativi allegati.

Per quanto non espressamente previsto si rinvia al Codice Civile, alle Leggi e ai regolamenti vigenti in materia che, anche se non espressamente citati, si intendono qui integralmente richiamati.

Il servizio viene appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, con specifico riferimento alle seguenti fonti e successivi aggiornamenti:

- Direttiva CE 2004/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, di forniture e di servizi;
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i. – Codice dei contratti pubblici;
- DPR 207/2010 – Regolamento attuativo (per le parti non abrogate dal D.lgs. 50/2016);
- Decreto Legislativo 181/2008 – Testo unico in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- Legge 190/2012 – Disposizioni per la prevenzione e repressione della corruzione ed illegalità nella P.A.;
- Decreto Legislativo 66/2014 – Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale;
- Regolamento CE 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/9;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Reg UE 1169/2011 in relazione alle caratteristiche dell'etichettatura;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224;
- Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Friuli Venezia Giulia;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM) - D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020);
- Decreto Interministeriale del 18 dicembre 2017 n. 14771 relativo alle mense scolastiche biologiche;
- Legge Regionale del Friuli Venezia Giulia n. 15 del 8 agosto 2000 e aggiornamenti "Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare";
- D.P.Reg. del Friuli Venezia Giulia n. 417 del 3.11.2000 e D.P.Reg. n. 427 del 01.12.2003;
- Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare;
- Decreto Legislativo n. 39 del 4 marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile" e s.m.i..

ART. 45 - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

1. Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013 e del Codice di Comportamento del Comune di Pordenone approvato con deliberazione giuntale n. 51 del 28.02.2014, allegato 6 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" al presente atto, gli obblighi di condotta contenuti negli atti stessi sono estesi, per quanto compatibili, ai dipendenti e collaboratori della Ditta aggiudicataria.
2. La violazione dei predetti obblighi potrà configurare causa di risoluzione del contratto.

ART. 46 - TRATTAMENTO DATI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del D.Lgs. 101/2018 e del regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), esclusivamente nell'ambito della procedura regolata dal presente avviso.

Titolare del trattamento è il Comune di Pordenone in persona del Sindaco pro-tempore sig. Alessandro Ciriani, con sede in Pordenone, Corso Vittorio Emanuele II, 64, email segreteria.sindaco@comune.pordenone.it.

Il DPO (Responsabile della protezione dei dati personali) incaricato è la società Onemore S.r.l., con sede legale in via Carnia, 1 – Fraz. Rodeano Alto, 33030 RIVE D'ARCANO (UD) e-mail, dpo@gruppopk.com, tel. 0432.807545.

IL RUP

Dott.ssa Flavia Leonarduzzi

Allegati al presente capitolato:

- All. 1 Tabelle dietetiche stagionali;
- All. 2 Decreto Ministeriale 65 del 10/03/2020 (CAM);
- All. 3 Schede merceologiche;
- All. 4 Linee Guida Regionali della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica;
- All. 5 Linee Guida ASFO per i certificati medici nella ristorazione scolastica;
- All. 6 Codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Pordenone;
- DUVRI;
- scheda 02 “professionalità e numero di addetti”;
- scheda 03 “organizzazione somministrazione pasti - scuole primarie e secondaria”;
- scheda 04 “organizzazione distribuzione pasti – scuole infanzia”.

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: LEONARDUZZI FLAVIA

CODICE FISCALE: LNRFLV58M44H816T

DATA FIRMA: 31/05/2021 12:55:52

IMPRONTA: 437C5B1F737FA9967C370C081F718AA0995F58C04A094656B6B3F7C4DF6BCDC7
995F58C04A094656B6B3F7C4DF6BCDC7A6FAE1BA7004EB6E0F92625AAEBB5996
A6FAE1BA7004EB6E0F92625AAEBB59965A88093AC20BEBB7021C6D2C55045729
5A88093AC20BEBB7021C6D2C550457291B373B13F79BE506ACA3554394065D4C