



**COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA,

PERIODO DAL 01.09.2019 AL 31.08.2021

CIG: 7902969853

INDICE:

ART.	1	OGGETTO
ART.	2	DURATA
ART.	3	IMPORTO
ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	5	CENTRO DI COTTURA
ART.	6	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	7	MENU E TABELLE DIETETICHE
ART.	8	VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
ART.	9	NORME, MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI, APPROVVIGIONAMENTO- LOTTA ALLO SPRECO
ART.	10	NORME E MODALITÀ DI TRASPORTO DEI PASTI
ART.	11	GESTIONE DEI REFETTORI E DELLE ATTREZZATURE
ART.	12	LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
ART.	13	MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.	14	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART.	15	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO
ART.	16	CONSEGNE INACCETTABILI
ART.	17	COMMISSIONE MENSA
ART.	18	PERSONALE
ART.	19	REFERENTE DEL SERVIZIO
ART.	20	CONTINUITÀ DEL SERVIZIO
ART.	21	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	22	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART.	23	TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO E DEL SUBCONCESSIONARIO
ART.	24	PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE
ART.	25	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	26	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
ART.	27	RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	28	PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	29	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	30	REVISIONE PREZZI
ART.	31	RECESSO
ART.	32	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	33	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	34	DOMICILIO LEGALE DELLA CONCESSIONARIO
ART.	35	CONTROVERSIE
ART.	36	TRATTAMENTO DATI PERSONALI
ART.	37	CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
ART.	38	DIRITTO DI ACCESSO DIFFERITO

ART.	39	SPESE CONTRATTUALI
ART.	40	NORME GENERALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

## ART. 1 – OGGETTO

1. L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia "Primi passi", sita in via Carnia, e per la scuola primaria "G. Ellero", sita in via Università Castrense nel Comune di San Giorgio di Nogaro.
2. La preparazione ed il confezionamento dei pasti verrà effettuata presso il centro cottura della scuola dell'infanzia "Primi passi", sita in via Carnia.
3. I pasti destinati alla mensa scolastica della scuola primaria "G. Ellero" verranno trasportati presso il refettorio riservato agli utenti della scuola stessa sita in via Università Castrense.
4. I destinatari del servizio sono:
  - Alunni della scuola dell'infanzia e alunni della scuola primaria;
  - Docenti aventi diritto al pasto;
  - Ospiti preventivamente autorizzati dal Comune.
5. Inoltre il servizio dovrà essere prestato anche per i soggetti partecipanti alle seguenti iniziative che potrebbero essere attivate nel periodo di durata dell'appalto:
  - Centri estivi comunali organizzati presso uno o entrambi i plessi scolastici;
  - Attività di doposcuola per gli studenti della scuola primaria .
  - Eventuali altre iniziative su richiesta del Comune come specificato alla successivo capoverso lett. w).

### **Il servizio dovrà comprendere:**

- a) acquisto di tutte quante le derrate alimentari necessarie per il confezionamento dei pasti, aventi le caratteristiche specificate nel presente capitolato, assumendosi per il relativo pagamento ogni responsabilità verso i fornitori e verso il Comune;
- b) stoccaggio e conservazione dei generi alimentari e dei prodotti vari necessari per la produzione dei pasti;
- c) preparazione e cottura delle vivande nel centro cottura ubicato presso la scuola dell'infanzia sita in via Carnia, nel rispetto delle norme di Legge (HACCP) e secondo i menù e le tabelle dietetiche approvate per i destinatari del servizio indicati al seguente art. 5;
- d) porzionatura e distribuzione dei pasti presso il refettorio della scuola dell'infanzia;
- e) trasporto, consegna, ricezione, porzionatura e distribuzione dei pasti presso il refettorio della scuola primaria sito in via Università Castrense; i pasti dovranno essere trasportati dal centro cottura al refettorio della scuola primaria, con automezzi, messi a disposizione dal Concessionario, idonei al servizio; le vivande dovranno essere contenute in contenitori in grado di mantenere le temperature previste per legge fino al luogo e all'ora in cui avverrà il consumo;
- f) apparecchiamento dei tavoli con tutti gli accessori necessari per la consumazione dei pasti (tovaglietta monouso, tovagliolo, piatti, bicchiere, posate ecc.);
- g) per la scuola primaria, apparecchiamento dei tavoli come indicato alla precedente lett. f) più fornitura dei seguenti accessori, non colorati e a perdere, necessari per ogni singolo utente, per ogni pasto e precisamente:
  - tovaglietta, oppure, copertura in carta a perdere per l'intero tavolo;
  - tovagliolo per ogni utente;
- h) assistenza degli utenti durante le operazioni di consumazione dei pasti a titolo di supporto dell'esistente organizzazione scolastica;
- i) ritiro delle stoviglie dai tavoli, smaltimento degli avanzi di cibo negli appositi bidoni della raccolta differenziata, pre-lavaggio a mano delle stoviglie ed accessori, lavaggio in lavastoviglie e stoccaggio delle stoviglie asciutte e degli accessori nell'apposita armadiatura;

- j) sbarazzamento, pulizia e riordino di tavoli, sedie, pavimenti dei locali del refettorio e in generale di ogni spazio utilizzato per lo svolgimento del servizio;
  - k) acquisto e stoccaggio prodotti di consumo per la pulizia e disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
  - l) pulizia e sanificazione dei locali refettorio, cucina e dispensa;
  - m) raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento dei medesimi negli appositi cassonetti (senza alcun onere in capo al Comune);
  - n) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature;
  - o) servizio di lavanderia delle divise del personale (compreso il dipendente comunale), dei canovacci, degli asciugamani e di tutta la biancheria in uso presso il centro cottura;
  - p) lo svolgimento di ogni altra prestazione accessoria indispensabile per il corretto svolgimento del servizio;
  - q) attuazione di quanto previsto dall'art. 3 della L.R. FVG n. 15/2000 "Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare." e suoi Regolamenti di attuazione;
  - r) la fornitura da parte della ditta, per tutta la durata del contratto, di tutto il materiale relativo a stoviglieria (a titolo d'esempio bicchieri, cucchiai, forchette, piatti piani, piatti fondi, vassoi, caraffe, ciotole, ciotoline ecc. ) in materiale non a perdere, integro, non annerito, non graffiato, non scheggiato, atossico, in materiale lavabile e idoneo al contatto con gli alimenti e conforme alla normativa nazionale ed europea;
  - s) la fornitura da parte della ditta, di tutte le attrezzature, elettrodomestici e quant'altro necessarie e utile allo svolgimento del servizio ad integrazione delle attrezzature di proprietà del Comune già presenti presso il centro cottura della scuola dell'infanzia;
  - t) la voltura e l'acquisizione, con oneri a proprio carico, di eventuali autorizzazioni igienico-sanitarie locali in osservanza alle vigenti disposizioni di legge;
  - u) si precisa altresì che, in caso di necessità legate a rottura o malfunzionamento, saranno a carico della ditta anche l'eventuale sostituzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli elettrodomestici ed attrezzature di proprietà del Comune presenti presso il centro cottura. Per eventuali sostituzioni di attrezzatura a carico della ditta, alla fine del contratto si procederà a valutare se le stesse rimarranno di proprietà della ditta stessa o verranno acquistate dal Comune;
  - v) la presenza di proprio personale qualificato agli incontri periodici programmati dal Comune con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
  - w) a richiesta dell'Amministrazione Comunale, servizio di fornitura dei pasti estensibile anche a favore di altre attività organizzate dal Comune quali ad esempio dopo scuola, tempo integrato, centri estivi comunali, mensa dipendenti, oppure in occasione di particolari manifestazioni pubbliche o festività, anche a favore di associazioni di volontariato autorizzate dall'Amministrazione Comunale stessa;
  - x) gestione iscrizioni annuali al servizio, predisposizione modulistica informativa e per le iscrizioni, prenotazione giornaliera dei pasti, verifica dei pagamenti e solleciti, con le modalità di cui all'art. 13 del presente Capitolato, riscossione diretta del pagamento da parte degli utenti;
  - y) n. 2 buffet annui con bevande incluse per eventi da circa 70 persone (dolce+salato) per eventi organizzati dal Comune ;
  - z) in caso di eventuali future disposizioni normative o regolamentari, o a mutamenti giurisprudenziali, relativi all'obbligo far di consumare a scuola, in luogo del pasto fornito dall'Aggiudicatario, di un "pasto alternativo" portato da casa, l'Aggiudicatario dovrà effettuare la sorveglianza e assistenza, all'interno dei luoghi adibiti al consumo dei pasti, anche degli alunni che si avvarranno di tale possibilità.
- Tutte le prestazioni sopra elencate devono essere eseguite conformemente a quanto offerto in sede di gara.

## **ART. 2 – DURATA**

1. Il contratto avrà durata dal 01.09.2019 al 31.08.2021 (a.s. 2019-2020, a.s. 2020-2021).
2. Il Comune si riserva la facoltà di un rinnovo opzionale, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, per un periodo massimo di un ulteriore anno scolastico (dal 1.09.2021 al 31.08.2022), ai sensi dell'art. 167, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, laddove il Comune di San Giorgio di Nogaro ravvisi un premiante interesse pubblico e lo svolgimento del servizio dell'operatore economico stesso sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità richiesti nel primo biennio e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo della presente concessione. La facoltà di rinnovo è da comunicarsi alla Ditta mediante PEC almeno 30 giorni prima della naturale scadenza; l'eventuale rinnovo avverrà alle stesse condizioni in essere al momento della scadenza della concessione, previa verifica di condizioni migliorative (es. riduzione costo del buono pasto, menù ecc.) desumibili da indagini di mercato, ad esempio eventuali convenzioni Consip ecc..
3. Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale non intenda avvalersi di tale facoltà, il Concessionario rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.
4. Il servizio di refezione scolastica avrà luogo nei mesi e nei giorni effettivi di funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale o di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, gite scolastiche o altre cause.
5. Il termine contrattuale decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto e contestuale avvio dell'esecuzione risultante dal verbale di consegna del servizio redatto in doppio esemplare firmato dal Direttore dell'Esecuzione e dal Concessionario.

### ART. 3 – IMPORTO

1. Negli ultimi tre anni solari i pasti somministrati agli alunni e agli insegnanti in entrambe le scuole sono stati complessivamente 117.230 come di seguito riportato:

	SCUOLA DELL'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA		TOTALE PASTI
	N° mesi	Media pasti erogati	N° mesi	Totale pasti	
Anno 2016 (gennaio-dicembre)	10	1465	10	2498	39630
Anno 2017 (gennaio-dicembre)	10	1457	10	2525	39820
Anno 2018 (gennaio-dicembre)	10	1459	10	2319	37780
QUANTITATIVO PRESUNTO PASTI PER L'ULTIMO TRIENNIO PER I DUE PLESSI					117.230

2. Di questi , vanno considerati circa 2.800 pasti annui per gli insegnanti (2822 erogati nell'anno 2018).
3. Nel corso dell'anno 2018 si assiste a un lieve calo di pasti somministrati rispetto al biennio precedente, il dato è di 37.780 pasti erogati. Ai fini del calcolo del valore della concessione si è stimata pertanto, in via prudenziale, la somministrazione di un numero di pasti pari a 38.000 per ogni anno scolastico .
4. La suddetta stima dei pasti è puramente indicativa e valida ai soli fini della formulazione dell'offerta, in quanto la fornitura degli stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. Per quanto riguarda il menù della mensa della scuola dell'infanzia, lo stesso dovrà prevedere

anche la merenda di metà mattina. Nel caso in cui nella fase di primo inserimento (che in questo contesto si intende non superiore a 10 giorni) alla scuola dell'infanzia l'alunno consumasse solamente la merenda di metà mattina e non anche il pranzo, la ditta non addebiterà alcun costo al Comune di San Giorgio di Nogaro. Si segnala inoltre che non tutti i bambini della scuola dell'infanzia aderiscono al servizio mensa, ma per questi deve essere comunque prevista la merenda; la media giornaliera è di circa 10/15 bambini e il costo della merenda per questi deve essere ricompreso nell'importo offerto, senza che il Concessionario possa chiedere un compenso separato per le merende di questi ultimi.

5. L'ammontare presunto dell'affidamento viene in linea generale calcolato su un costo unitario del pasto di € 5,00= IVA esclusa per i pasti della ristorazione scolastica (con somministrazione). Il costo a base d'asta è stato determinato in base ad indagine di mercato sui più recenti affidamenti di servizi analoghi. Il valore del contratto è pari ad € 380.000= IVA esclusa, di cui € 2.800,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d'asta, per cui l'importo a base d'asta è di euro **377.200,00**.

TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI	NUMERO PASTI PER IL PERIODO (2 anni 01.09.2019 al 31.08.2021)	COSTO PASTO	COSTO TOTALE
RISTORAZIONE SCOLASTICA (CON SOMMINISTRAZIONE)	38.000	76.000	€ 5,00	€ <b>380.000</b>
TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI	NUMERO PASTI UN ANNO ULTERIORE	COSTO PASTO	COSTO per 1 anno
Opzione di rinnovo per 1 anno	38.000	38.000	5,00	<b>190.000</b>
Ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. .n. 50/2016, si prevede la possibilità di aumentare l'importo calcolato sui 2 anni contrattuali + 1 anno di eventuale rinnovo fino ad un massimo del 20%, oltre il valore sopra riportato.				<b>€ 114.000</b>
<b>TOTALE</b>				<b>€ 684.000</b>

6. I costi della sicurezza previsti nel DUVRI sono esplicitati ai sensi dell'art. 26, comma 5 del D.Lgs 81/2008 e sono riferibili esclusivamente agli oneri aggiuntivi da affrontare per garantire la sicurezza del proprio personale nei rischi interferenziali, considerando gli altri oneri inerenti alla prevenzione degli infortuni già compresi nell'importo richiesto per il lavoro oggetto di concessione.

7 I costi per la sicurezza sono, quindi, stimati in via cautelativa per un importo annuo pari a euro 1.400, per un totale di € 2.800,00 e già compresi nell'offerta.

8. Il concessionario potrà quindi avanzare le proprie richieste di costi aggiuntivi conseguenti ad interferenze, i quali saranno valutati ed eventualmente accettati dal Comune di San Giorgio di Nogaro.

9. Ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. .n. 50/2016, si prevede la possibilità di aumentare l'importo calcolato sui 2 anni contrattuali + 1 anno di eventuale rinnovo fino ad un massimo del 20%, oltre il valore sopra riportato, per complessivi € 114.000,00.

10. Il valore complessivo presunto dell'affidamento è pertanto di € 684.000 = IVA esclusa (**comprensivo di un rinnovo opzionale di un ulteriore anno e di euro 114.000 relativi all'opzione di cui all'art. 175, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016**).

11. Il numero dei pasti è presunto e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo

annuo potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

12. Il Concessionario sarà tenuto ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate, a seguito di eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici, sempre nell'ambito territoriale comunale, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale legati al trasferimento di attrezzature e dotazioni dei refettori (carrelli, scaldavivande, lavastoviglie, utensili, stoviglie e quant'altro necessario per il funzionamento del servizio, inclusi eventuali allacciamenti).

13. Nella quantificazione del prezzo unitario offerto, la ditta avrà avuto riguardo:

- ai costi del personale necessario all'ottimale svolgimento del servizio come dichiarato in sede di gara;
- ai costi relativi alle attrezzature da cucina necessarie per il più efficace svolgimento del servizio;
- ai costi inerenti la fornitura dei generi alimentari;
- ai costi relativi al trasporto dei pasti presso la scuola primaria;
- ai costi di gestione di sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l'iscrizione al servizio e la riscossione degli importi;
- ad ogni altro costo inerente gli altri oneri e adempimenti previsti nel presente capitolato e quanto offerto in sede di gara.

#### **ART. 4 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

1. L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n.155/1997) relativo al centro di cottura;
- la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui all'art. 7;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e del Concessionario, del Documento Unico di Vantazione dei Rischi di cui al successivo art. 22;
- la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 19;
- la trasmissione di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 25;
- la costituzione di cauzione definitiva con le modalità di cui al successivo art. 27.

#### **ART. 5 - CENTRO DI COTTURA**

1. Il Concessionario dovrà utilizzare esclusivamente il centro di cottura dei pasti ubicato presso la Scuola dell'Infanzia di San Giorgio di Nogaro in Via Carnia. A tal fine il Comune di San Giorgio di Nogaro concede al Concessionario l'uso dei locali cucina e refettori e dei locali di servizio attigui completi in tutti i lavori edili, di impiantistica ed arredi:

- la cucina, il refettorio ed i locali annessi della scuola dell'infanzia "Primi passi";
- il refettorio della scuola primaria G. Ellero e locali annessi;
- le attrezzature ed i beni mobili presenti nei locali indicati ai punti precedenti, dei quali il Concessionario si riterrà totalmente e direttamente responsabile.

2. Sono a completo carico del Concessionario l'acquisto di tutti i materiali, elettrodomestici ed attrezzature in aggiunta a quelli messi a disposizione dal Comune (vedi elenco attrezzature allegato A) indispensabili alla gestione del servizio.

3. Tale cucina dovrà produrre solo pasti per utenze scolastiche, e per quanto eventualmente richiesto dall'Amministrazione Comunale.

4. All'inizio del contratto il Concessionario dovrà stilare, in contraddittorio con l'Ufficio Tecnico del Comune di San Giorgio di Nogaro, l'elenco delle attrezzature presenti per la gestione del servizio. In analogia, alla fine del contratto, un medesimo elenco in contraddittorio, dovrà essere sottoscritto dal Comune e dal Concessionario. I locali e le attrezzature dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento per l'uso.

5. Per l'intera durata contrattuale, il Concessionario dovrà mantenere i locali in ottimo stato e non potrà apportare modifiche, innovazioni e trasformazioni agli stessi, nonché alle attrezzature ed arredi, senza esplicita autorizzazione scritta dell'Ufficio Tecnico del Comune di San Giorgio di Nogaro.

6. Sono a carico del Concessionario tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze, richieste a norma di legge e regolamento per l'espletamento del servizio oggetto di concessione.

7. Le attrezzature installate, le macchine ausiliarie, gli arredi mobili, gli impianti di adduzione e scarichi, gli impianti elettrici e di illuminazione e quant'altro funzionale all'attività del centro cottura e soggetto ad usura quotidiana, dovranno essere periodicamente mantenuti e manutentati, in modo da conservarli in perfetta efficienza, a cura e spese del Concessionario, il quale fornirà al Comune un apposito programma di interventi.

8. Inoltre a carico del Concessionario sono previsti gli interventi di manutenzione straordinaria, con relativa sostituzione di parti in avaria.

Restano a carico dell'Ente la manutenzione ordinaria e straordinaria di:

- impianto di riscaldamento, compresa la centrale termica;
- impianti antincendio e di allarme;
- impianti telefonici;
- eventuali modifiche o trasformazioni richieste dall'Ente.

9. La sostituzione di attrezzature non riparabili è a carico del Concessionario, alla fine del contratto verrà valutato se tali attrezzature rimarranno di proprietà della Ditta o verranno acquistate dal Comune.

**10. Sono a carico del Concessionario del servizio i costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas e acqua relativi l'uso del centro cottura** presso la scuola dell'infanzia di San Giorgio di Nogaro. Detto costo viene quantificato forfetariamente in base a verifiche effettuate dall'Ente relativamente ai consumi sostenuti per l'anno 2018 in **€ 3.500,00** annui, da versare entro il 30 agosto di ogni anno per la durata della Concessione e secondo le modalità concordate con l'Ufficio Finanziario. Detto importo verrà aggiornato, contestualmente ad ogni eventuale aumento tariffario del buono pasto, applicando la stessa aliquota percentuale di aumento che verrà stabilita per il costo del buono pasto.

11. Sono a carico del Concessionario altresì i costi relativi alla linea telefonica e consumi della stessa, essendo la linea esclusivamente dedicata alla cucina. (nel corso dell'anno 2018 il costo utenza telefonica è stato di euro 590).

12. Il Concessionario deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro di Cottura della Scuola dell'infanzia, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative ubicate entro il raggio di 40 Km di strada percorribili in auto dalla mensa scolastica della scuola dell'infanzia di San Giorgio di Nogaro. In alternativa, impegnarsi ad attivare un Centro di Cottura entro i 40 Km di strada percorribili in auto dalla citata mensa scolastica, entro l'inizio del servizio. A tal fine il Concessionario deve presentare in allegato all'istanza di partecipazione alla gara il proprio dettagliato "Programma di Emergenza", pena l'esclusione dalla procedura.

13. Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro alternativo indicato, per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.

14. L'aggiudicatario sarà tenuto a comunicare preventivamente al Comune ogni eventuale variazione a quanto sopra indicato, con l'obbligo del rispetto di quanto indicato in sede di gara.

## ART. 6 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

1. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle SCHEDE PRODOTTO delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica, approvate con delibera di giunta Regionale n. 2188 di data 13 dicembre 2012, o nelle Linee guida che dovessero essere approvate dagli enti competenti a seguito della pubblicazione del presente Capitolato.

2. Saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata.

3. In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

4. Per quanto non espressamente evidenziato nel presente capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, il Concessionario si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica, approvate con delibera di giunta Regionale n. 2188 di data 13 dicembre 2012;

5. Il Concessionario dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

6. Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti aventi le seguenti caratteristiche:

- **produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche**, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, del 19 luglio 1999, provenienti per almeno il 40 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.;
- **prodotti dichiarati tipici** con appositi decreti ministeriali **o dichiarati tradizionali** ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 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), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.;
- **prodotti DOP** (denominazione di origine protetta), **IGP** (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o **STG** (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.;

7. La prevalenza di tali prodotti si riferisce alla percentuale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti, nell'arco del servizio, che dovrà essere **superiore al 60 per cento del totale della spesa** dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura. I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti:

- pasta
- riso
- uova
- pelati
- ortaggi (di stagione)

- legumi (di stagione)
- frutta (di stagione)
- yogurt
- latte e suoi derivati
- gelato
- olio di oliva extravergine
- aceto di mele

8. Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà del Concessionario (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), il Concessionario dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione del Comune.

9. Il Concessionario dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di mensa scolastica, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante del Concessionario.

10. Il Concessionario è tenuto a concordare con il Comune ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

11. L'impiego dei prodotti biologici, tipici o dichiarati tradizionali, DOP e IGP, previsti nel presente capitolato, andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nel centro di cottura ed eventualmente, se richiesto dal Comune, anche delle copie delle fatture e dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro di cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

12. I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti (*dati o fatture*) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal Comune per il controllo del servizio di mensa, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

13. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

14. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

15. E' vietata la preparazione di pasti contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai Regolamenti CEE n. 49/2000 e n. 50/2000 non potranno essere impiegati alimenti che riportino in etichetta l'indicazione di contenimento di OGM.

16. Le derrate alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio.

## **ART. 7 – MENU' E TABELLE DIETETICHE**

1. Il Concessionario si obbliga a confezionare:

- a) menù normali;
- b) menù dietetici;
- c) menù speciali.

I menù settimanali dovranno essere elaborati dal Concessionario sulla base:

- Delle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica ;
- Delle grammature degli alimenti stabilite dall'A.S.S. N.5 "Bassa Friulana".

2. Per quanto riguarda il menù della mensa della scuola dell'infanzia, lo stesso dovrà prevedere anche la merenda di metà mattina da servire ai tavoli. Nel caso in cui nella fase di primo inserimento (che in questo contesto si intende non superiore a 10 gg. per anno scolastico) alla scuola dell'infanzia l'alunno consumasse solamente la merenda di metà mattina e non il pranzo, il Concessionario non addebiterà alcun costo al Comune. Nessun costo sarà altresì addebitato per altri bambini della scuola materna che non usufruiscono della mensa scolastica, per una media di circa 10/15 bambini come indicato all'art. 3, c.4.

3. Per quanto riguarda il menù della scuola primaria, lo stesso dovrà prevedere anche 1 merenda di metà pomeriggio che dovrà essere distribuita a fine pranzo per essere successivamente consumata.

4. Il Concessionario dovrà trasmettere all'A.S.S. n.5 "Bassa Friulana" i menù settimanali così elaborati per l'approvazione, previa trasmissione di copia al Comune.

5. Tali menù dovranno essere completi delle indicazioni della grammatura dei prodotti da utilizzare per la predisposizione dei pasti e delle relative modalità di cottura.

6. Il Concessionario dovrà adeguare i menù proposti alle eventuali modifiche richieste dall'A.S.S. e comunicate al Comune. Modifiche possono essere richieste dal Comune tenuto conto di esigenze che possono verificarsi durante l'anno scolastico.

7. I menù approvati potranno subire eventuali modificazioni concordate preventivamente con il Comune e dovranno essere in ogni caso tali da non alterare l'equilibrio tra le diverse componenti di cibo suggerite dall'Azienda Sanitaria competente e non dovranno produrre variazione alcuna nel costo del pasto.

8. In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni – gite con pic-nic o similari), potrà essere richiesta al Concessionario, senza sovrapprezzo, la preparazione di "pranzi al sacco".

9. E' consentito al Concessionario di proporre menù stagionali, da sottoporre a verifica ed approvazione del Comune prima della loro preparazione e da comunicare preventivamente alle famiglie degli utenti.

10. I pasti destinati alle scuole dovranno essere completi di:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- 2 contorni (1 contorno cotto e 1 contorno crudo);
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
- acqua naturale in caraffe utilizzando l'acqua potabile disponibile nelle scuole (indicativamente almeno una caraffa da un litro ogni 6 pasti);
- pane;
- (solo per la scuola dell'infanzia) merenda per lo spuntino del mattino costituita da Yogurt bianco o alla frutta o ai cereali - in alternativa biscotti con bevanda, in alternativa fette biscottate con marmellata o cioccolato da spalmare e bevanda in modo da assicurare con questi alimenti il corretto apporto di macro e micronutrienti.

11. Per fornire l'auspicata variabilità degli alimenti consumati, si stabilisce di non inserire alcun piatto (tenuto conto dei suoi componenti principali) ad eccezione della pastasciutta, nel menù mensile per più di quattro volte. La stessa variabilità dovrà caratterizzare quanto proposto come frutta e verdura.

12. Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire menù diversi: uno autunnale (01.09 - 24.12) uno invernale (25.12 - 31.03) ed uno primaverile-estivo (01.04 -31.08).

13. Il Concessionario dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di quattro settimane. Il menù giornaliero dovrà garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica, approvate con delibera di giunta Regionale n. 2188 di data 13 dicembre 2012;

14. I menù presentati dal Concessionario dovranno ottenere la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente, previa richiesta da parte del Concessionario stesso. Prima dell'avvio del servizio, il Concessionario sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

15. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune, la Commissione Mensa e il Concessionario. Il Concessionario si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal ricevimento della comunicazione, le richieste formulate e concordate in sede di Commissione Mensa, anche attinenti a variazioni del menù.

16. Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per le famiglie: modalità di preparazione, indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la "svizzera ai ferri" andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non potrà indicare

in modo generico verdura cruda o cotta ma dovrà specificare se si tratta di zucchine o carote).

17. Il Concessionario dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

## **ART. 8 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI**

1. IL Concessionario dovrà provvedere alla predisposizione dei pasti per diete "speciali", cioè diverse da quella fornite comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

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

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

Le diete speciali sono destinate a:

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

3. Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio.

4. Il certificato medico dovrà pervenire esclusivamente tramite caricamento, da parte delle famiglie interessate, sul sistema informatico scelto dal Concessionario tramite credenziali riservate (si declina ogni responsabilità per moduli consegnati, da parte dei genitori, direttamente alla scuola o al centro di cottura). Di ciò dovrà essere dato avviso alle famiglie a cura del Concessionario all'atto di iscrizione sul sito.

5. Il Concessionario deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. Agli utenti intolleranti e a quelli di religione Islamica ed Ebraica è applicabile il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza scolastica in generale, con le sostituzioni indicate nei casi specifici dall'ASS "Bassa Friulana" n. 05 e fatte proprie dal Comune.

6. La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragione di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy sia da parte del soggetto Concessionario che da parte del soggetto appaltante.

7. Le diete speciali per allergie e intolleranze alimentari devono essere preparate e servite seguendo le regole di buona prassi, in particolare al fine di evitare la contaminazione crociata e accidentale. La preparazione e somministrazione di tali diete speciali deve essere valutata e controllata secondo procedure specifiche nel piano di autocontrollo.

8. La fornitura dei pasti speciali dovrà avvenire in monoporzione contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

9. Il Concessionario è obbligato a confezionare i pasti speciali al prezzo convenzionato risultato dalla gara.

10. Nel caso siano necessari presidi dietetici prescrivibili dal SSN, questi saranno forniti dal Concessionario senza alcuna variazione del prezzo del pasto.

## **ART. 9 – NORME, MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI, APPROVVIGIONAMENTO - LOTTA ALLO SPRECO**

### **A) NORME, MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

1. Il Concessionario si obbliga a confezionare i pasti secondo le tabelle dietetiche contenute nelle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica, allegate al presente capitolato.

2. In generale si dovrà far riferimento alle seguenti indicazioni:

- La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno del consumo) presso il centro cottura messo a disposizione dal Comune.
- La distribuzione dei pasti dovrà avvenire negli orari che verranno indicati dall'Istituto comprensivo all'inizio di ogni anno scolastico. Tali orari dovranno essere tassativamente rispettati.

### ***Igiene della produzione, confezione e deposito***

- Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [Haccp] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:
  - Il personale adibito alla preparazione dei pasti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
    - togliere anelli e braccialetti
    - lavarsi accuratamente le mani
    - indossare il camice chiaro, cuffia e altri dispositivi di protezione opportuni;
  - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
  - L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
  - Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (Haccp);
  - Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché prodotti surgelati e congelati devono essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separatamente confezionate e collocate separatamente;
  - Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;
  - I prodotti a lunga conservazione – quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. – devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale dovrà essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
  - Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
  - Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
  - Tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
  - Le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a un'immersione istantanea di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura.
  - I prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante decongelatore;
  - La porzionatura delle carni crude destinate a cottura, dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;

- La carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste. In alternativa è consentito l'utilizzo di formaggio pregattugiato e confezionato in buste apposite
- Il lavaggio e il taglio di verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata. In alternativa è ammesso l'utilizzo della verdura di IV gamma pronta all'uso;
- Le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati. E' consentita la somministrazione di prosciutto o formaggio in confezione monouso;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- Per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;
- La pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti delle pietanze;
- Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
- Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva o burro, qualora previsto nel menu;
- E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
- Gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangè; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
- Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia il Concessionario vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per il Comune.

## **B) APPROVVIGIONAMENTO**

1. Il Concessionario provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione dei pasti, scegliendo a propria discrezione i fornitori, di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco a seguito di richiesta del Comune.

2. Il Concessionario è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria.

3. Il Concessionario deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (paste secche, riso, oli alimentari, scatolame ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;

- L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire con la seguente frequenza:

- pane fresco: giornalmente
- frutta e ortaggi: frequenza almeno due volte alla settimana
- carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sotto vuoto e carni avicunicole fresche: frequenza almeno una volta alla settimana
- burro e prodotti caseari: frequenza almeno una volta alla settimana
- pesce sia fresco che surgelato o congelato: frequenza almeno una volta alla settimana

4. Dovrà essere tassativamente usata acqua dell'acquedotto per motivi ambientali ed economici.
5. Le caraffe di acqua dovranno essere chiuse e di capacità non superiore a un litro e la preparazione dovrà essere effettuata nei trenta minuti antecedenti la somministrazione del pasto.
6. Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio.

### **C) LOTTA ALLO SPRECO**

1. Con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare e di sostenere le fasce deboli della popolazione, verranno valutate le proposte che illustrano le modalità di recupero del cibo non consumato, purché integro e non scodellato.
2. In osservanza di quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 c.d. "Legge del Buon Samaritano" e della successiva Legge n. 166/2016 o anche "Legge Antisprechi", la Ditta, d'intesa con il Comune, dovrà avviare progetti specifici finalizzati a:
  - favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai poveri e ai bisognosi;
  - cercare di limitare l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti;
  - contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare.
3. La Ditta, inoltre, dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, con cadenza semestrale, un **RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI** con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e delle misure intraprese per ridurre tali quantità.
4. La Ditta, prima dell'avvio del servizio, per ottemperare a quanto previsto dal presente articolo, nonché sulla base del progetto offerto in sede di gara, dovrà concordare con l'Amministrazione Comunale il nominativo dei/ I Soggetti/o donatori/o, così come definiti all'art. 1, comma 1, lett. b) della Legge n. 166/2016.

### **ART. 10 - NORME E MODALITÀ DI TRASPORTO DEI PASTI**

1. Per tutta la durata del contratto il Concessionario dovrà utilizzare un numero di mezzi e attrezzature dotate delle tecnologie e di adeguato livello di efficienza, garantendo in caso di guasto o mancato funzionamento la pronta sostituzione del mezzo o dell'attrezzatura con altri di pari funzionalità quantitativa e qualitativa in modo da rendere il servizio conformemente alle prescrizioni capitolari e alla tempistica ivi indicata.
2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10° C fino alla somministrazione dei pasti
3. Il Concessionario deve dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.
4. Il Concessionario deve dotarsi di un termometro ad infrarossi (uno da utilizzarsi a rotazione nei plessi di distribuzione per misurare la temperatura delle diete speciali).
5. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature

fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10° C fino alla somministrazione dei pasti

6. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese del Concessionario e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

7. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora di consegna, il numero di pasti distinti per alunni, insegnanti ed eventuali diete speciali; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

8. Il Concessionario dovrà impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo o presso altro terminale indicato dal Comune.

9. Il Concessionario dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro 4.

10. Il Concessionario sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. I pasti nella loro completezza dovranno giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

11. I mezzi utilizzati dovranno altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo. La consegna non dovrà avvenire prima di 45 minuti dall'orario stabilito per la refezione, che verrà debitamente comunicato a seguito della programmazione degli orari da parte dell'Istituto Comprensivo.

12. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta calore offerto dal Concessionario.

13. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche al trasporto dei pasti in luoghi diversi dalla scuola Primaria, per eventuali ulteriori servizi richiesti dall'Amministrazione (v. art. 1, lett. w).

## **ART. 11 – GESTIONE DEI REFETTORI E DELLE ATTREZZATURE**

1. Il Concessionario, per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, avrà a disposizione in comodato gratuito, i locali, le attrezzature e gli arredi di proprietà del Comune presenti in ciascun plesso scolastico, nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna (oltre al centro cottura della scuola dell'infanzia Primi Passi).

2. Il Concessionario si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine della concessione, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati al Concessionario eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

3. Spetta al Concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nel plesso scolastico e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso.

4. Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni dal guasto.

5. La Concessionario non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

## **ART. 12 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

1. Il Concessionario s'impegna ad eseguire i servizi di pulizia dei locali adibiti a cucina, refettorio, magazzino e locali annessi della scuola dell'infanzia e dei locali adibiti a mensa ed accessori della scuola primaria, con proprio personale e propri mezzi tecnici (attrezzature, macchinari, scale, ecc.) e materiali acquistati in proprio (detergenti, deodoranti, disinfettanti, sacchetti per la raccolta dei rifiuti ecc.), impegnandosi ad osservare tassativamente, le frequenze, le modalità, i termini e le condizioni minime previste nel presente Capitolato.

2. I materiali sopra indicati (mezzi tecnici e prodotti per la pulizia) devono essere conformi alla normativa vigente in materia di inquinamento ambientale e di tutela della salute pubblica.

3. L'uso dei prodotti per la pulizia non deve produrre macchie, abrasioni o scalfitture alle superfici (pavimenti, pareti, infissi, vetri, suppellettili ecc.) da pulire.

4. Ogni singola prestazione dovrà essere eseguita secondo le modalità di seguito indicate e con l'uso degli attrezzi e prodotti per la pulizia di proprietà del Concessionario, idonei e adeguati sia qualitativamente che quantitativamente allo svolgimento delle prestazioni di seguito elencate.

5. In particolare il Concessionario assicura:

a) l'esecuzione giornaliera (dal lunedì al venerdì compreso) delle seguenti:

- pulizia locali della cucine (pavimento , vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
- pulizia locali refettorio cucine (pavimento , vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti attrezzature e stoviglieria ed utensileria ;
- pulizia servizi igienici e pertinenze dei locali sopraelencati
- arieggiatura locali con apertura e chiusura delle finestre al termine della consumazione dei pasti in assenza degli utenti;
- svuotamento portarifiuti;

b) pulizia straordinaria settimanale;

c) disinfezione mensile;

d) lavaggio, pulizia e disinfezione straordinaria (comprese le sezioni verticali con altezza sino al soffitto) prima dell'avvio dell'anno scolastico e al termine dello stesso, oltre che in occasione delle festività di Natale e Pasqua.

e) Al bisogno, inoltre, il Concessionario dovrà provvedere – nei periodi opportuni - alla disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione delle aree, dei locali, delle macchine, delle attrezzature, degli arredi e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivo adottato e trasmesso al Comune, compreso il centro cottura.

6. Il COMUNE mette a disposizione un locale presso la scuola dell'infanzia destinato a spogliatoio e deposito di materiale e attrezzature e un locale presso la scuola primaria adibito a deposito di materiali ed attrezzature, dei quali il Concessionario sarà responsabile.

## **ART. 13 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

1. L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

2. Le modalità operative di espletamento del servizio di refezione scolastica di cui all'art. 1 lett. A) del presente Capitolato sono le seguenti:

scuola primaria:

- luogo di espletamento: territorio comunale di San Giorgio di Nogaro;
- destinatari del servizio: alunni dell'Istituto comprensivo statale di San Giorgio di Nogaro (scuola primaria) e insegnanti;
- periodo di espletamento: da settembre a giugno di ciascun anno scolastico, in concomitanza con lo svolgimento dell'attività didattica;
- giorni settimanali di espletamento: dal lunedì al venerdì;
- orari di consegna dei pasti e delle derrate: arco temporale compreso tra i 60 ed i 30 minuti antecedenti l'orario stabilito da ciascun plesso per la consumazione del pranzo;
  
- composizione del pasto scuola primaria pasto completo comprensivo di primo piatto, secondo piatto, contorno (verdura cotta e cruda), pane, frutta (yogurt o dessert), acqua, fornito con le seguenti modalità:
  - pasto completamente veicolato;
  - servito su stoviglie riutilizzabili;
  - fornitura, per ciascun utente, di tovaglietta e salvietta monouso;

composizione del pasto scuola infanzia:

- luogo di espletamento: territorio comunale di San Giorgio di Nogaro;
- destinatari del servizio: alunni dell'Istituto comprensivo statale di San Giorgio di Nogaro (scuola infanzia) e insegnanti;
- periodo di espletamento: da settembre a giugno di ciascun anno scolastico, in concomitanza con lo svolgimento dell'attività didattica;
- giorni settimanali di espletamento: dal lunedì al venerdì;
- orari di consegna dei pasti e delle derrate: arco temporale compreso tra i 60 ed i 30 minuti antecedenti l'orario stabilito da ciascun plesso per la consumazione del pranzo;
  
- composizione del pasto: pasto completo comprensivo di primo piatto, secondo piatto, contorno (verdura cotta e cruda), pane, frutta (yogurt o dessert), acqua, merenda per lo spuntino del mattino costituita da Yogurt bianco o alla frutta o ai cereali - in alternativa biscotti con bevanda, in alternativa fette biscottate con marmellata o cioccolata da spalmare e bevanda, fornito con le seguenti modalità:
  - pasto servito nel locale mensa adiacente il centro cottura;
  - servito su stoviglie riutilizzabili;
  - fornitura, per ciascun utente, di tovaglietta e salvietta monouso;

3. Gli orari e i giorni effettivi saranno comunicati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso della direzione scolastica.

4. Il Comune avrà la facoltà di disporre delle modalità di somministrazione dei pasti e di organizzazione dei servizi a carico del Concessionario. In relazione al numero di utenti interessati ed alla capienza dei refettori potrebbe rendersi necessario svolgere il servizio in più turni.

5. La prenotazione dei pasti avverrà con le modalità previste dal sistema gestionale di cui al successivo punto 1.

**1) SISTEMA GESTIONALE PER LA PRENOTAZIONE. GESTIONE E INCASSO DEI PASTI DELLA REFEZIONE SCOLASTICA:**

1. Il Concessionario dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata degli

incassi in modalità "pre-pagato", delle prenotazioni, della rendicontazione periodica dei pasti consumati che dovrà avere le seguenti caratteristiche indicative, fatte salve le modifiche che si rendessero necessarie per la migliore personalizzata gestione del servizio che saranno concordate con il Comune.

2. Il Concessionario dovrà impegnarsi a rendere operativa ed aggiornata, una piattaforma informatica con sito web dedicato, necessariamente accessibile da un apposito collegamento al sito internet del Comune, o integrato sullo stesso, per la gestione di tutti i flussi informativi tra Comune, istituzioni scolastiche e utenza. La piattaforma dovrà essere operativa a partire dalla fine di luglio precedente all'inizio dell'anno scolastico, in modo da consentire l'iscrizione e la consultazione del portale ai vari soggetti.

3. Il Concessionario è tenuto a garantire, senza alcun onere per il Comune, l'addestramento idoneo del personale comunale addetto al controllo-verifica del sistema nonché n. 2 incontri formativi ai genitori presso gli Istituti Scolastici, prima dell'avvio del Servizio Mensa di ciascuno anno scolastico, in orario pomeridiano, di cui almeno uno la prima settimana di settembre, per l'illustrazione delle modalità di iscrizione on line al servizio mensa e al funzionamento del portale.

4. La piattaforma dovrà indicativamente avere le seguenti caratteristiche minime:

- area dedicata per il Comune, per le scuole e per l'utenza ad accesso riservato (con password), ove poter consultare ed inserire tutti i dati rilevanti per quanto di competenza;
- possibilità per l'utenza di acquistare i pasti tramite contanti, carta di credito, bancomat o altro pagamento elettronico e di consultare il saldo tra numero di pasti prepagati e quelli già consumati. Il pagamento da parte dell'utenza avverrà attraverso il sistema di "pre-pagato con ricarica", attraverso ricariche ad importo libero da effettuarsi presso almeno 2 punti di ricarica dislocati sul territorio. Il Concessionario dovrà trovare molteplici soluzioni di pagamento per l'utenza, in modo da facilitare all'utenza il pagamento dei pasti.

5. I dati minimi che il Concessionario del servizio sarà tenuto a rendere consumabili, nel rispetto della normativa vigente in materia di riservatezza dei dati personali, tramite la suddetta piattaforma dovranno essere i seguenti:

AREA DEDICATA	INFORMAZIONI ACCESSIBILI
Comune	- Dati anagrafici, classe e plesso scolastico degli utenti;
	- menù e diete speciali;
	- numero di pasti accreditati, prenotati e consumati per ciascun utente;
	- stato dell'eventuale procedura di recupero credito per i soggetti morosi;
	- prospetto giornaliero del numero pasti consumati suddivisi per tipologia di utenza e plesso; prospetto mensile del numero dei pasti consumati suddivisi per tipologia di utenza e plesso;
	- nominativo, recapito telefonico/fax/cellulare, indirizzo di posta elettronica di tutti i soggetti responsabili individuati nel presente capitolato.
Istituzioni scolastiche	- Dati anagrafici classe e plesso scolastico degli utenti;
	- possibilità di inserire/eliminare/modificare i dati relativi agli utenti;
	- menù e diete speciali;
	- prospetto giornaliero del numero pasti consumati suddivisi per tipologia di utenza e plesso;
	- possibilità di prenotare/disdire i pasti giornalieri;

	-	nominativo, recapito telefonico/fax/cellulare, indirizzo di posta elettronica di tutti i soggetti responsabili individuati nel presente capitolato.
Utenza privata	-	Numero di pasti accreditati, prenotati e consumati per ciascun utente, con saldo contabile e <u>certificazione consumi ai fini fiscali</u> , secondo la normativa vigente.
	-	possibilità di prenotare/disdire i pasti giornalieri
	-	menù e diete speciali; possibilità di caricare i certificati medici per le diete speciali

6. In accordo con il Comune la piattaforma potrà essere implementata con ulteriori funzioni, con la possibilità di gestire fino a nove servizi erogati al cittadino (ad esempio: refezione, centri estivi, trasporto, prescuola, nido e graduatorie);

7. L'Istituto Comprensivo Università Castrense di San Giorgio di Nogaro a cui fanno capo le scuole di San Giorgio di Nogaro provvederà ad inviare al Concessionario prima dell'inizio del servizio o comunque prima di ogni anno scolastico, l'elenco nominativo degli utenti (alunni, personale docente delle scuole, altri soggetti eventualmente incaricati) suddiviso per classe e plesso, con i dati minimi che verranno richiesti dal Concessionario. Eventuali variazioni relative ai suddetti elenchi nominativi verranno tempestivamente comunicate al Concessionario.

8. Spetta al Concessionario la predisposizione di tutta la modulistica per l'iscrizione al servizio mensa, le informative relative, la pubblicizzazione del servizio agli utenti, che comunque dovrà essere messa a disposizione del Comune.

9. L'onere della raccolta dei dati relativi alla prenotazione dei pasti da erogare giornalmente è a carico del Concessionario. In ogni caso il Concessionario s'impegnerà ad utilizzare un sistema gestionale informatizzato per la prenotazione/disdetta dei pasti. Nella raccolta delle prenotazioni il Concessionario non potrà avvalersi del personale scolastico docente e non docente, salvo accordi diversi stabiliti direttamente con le istituzioni scolastiche competenti.

10. Il Concessionario si impegna a favorire i pagamenti e/o l'acquisto dei buoni pasto, attraverso almeno 2 sportelli, presenti sul territorio, individuati a sua cura e comunicati all'Ente, con fasce orarie anche pomeridiane o serali, facilmente accessibili per orario e collocazione, ove l'utenza possa effettuare i pagamenti senza oneri aggiuntivi a proprio carico.

11. Il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura e alla successiva gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi. Il sistema informatizzato dovrà essere operativo dall'inizio dell'anno scolastico 2019/2020.

12. Per tale sistema si intenderanno compresi ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa che lo stesso dovrà essere in grado di recepire, qualora se ne presentasse l'esigenza e senza costi aggiuntivi per il Comune, eventuali dettati normativi (es. in materia di privacy, accessibilità, identità digitale e pagamenti in favore delle pubbliche amministrazioni) così da mettere il Comune in grado di assolvere ad eventuali obblighi di legge.

13. Si precisa inoltre che il Comune non intende assumere alcun onere sia economico che gestionale per il quale sarà delegato il Concessionario (es. non esaustivi: Operazioni di Salvataggio, operazioni di gestione, ecc).

#### 14. Descrizione del sistema

L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere:

- la gestione completa della prenotazione dei pasti, che non impatti sull'attività didattica all'interno delle scuole;
- la gestione dei pasti per il personale docente o altro personale incaricato, differenziandone le relative prenotazioni;
- la possibilità di gestire una variazione dei menù, ad esempio pasto in bianco;

- la gestione completa delle ricariche dei conti utente, attraverso punti di ricarica (minimo 2), che coprano l'intero territorio comunale;
- la gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, secondo modalità che verranno definite di concerto con l'Ente;
- il sistema dovrà prevedere l'assegnazione per default della presenza dell'alunno/a iscritto/a al servizio di refezione scolastica in tutte le giornate nelle quali detto servizio è attivo;
- il sistema dovrà prevedere la possibilità da parte dei famigliari di segnalare l'assenza dell'alunno/a. Tale segnalazione dovrà poter avvenire oltre che da apposito portale web anche da uno o più cellulari, preventivamente autorizzati (con invio di sms o tramite app o altro mezzo che renda identificabile l'apparecchio che inoltra la segnalazione);
- l'accredito dei pasti acquistati e non consumati al termine di ciascun anno scolastico, con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio dell'anno scolastico;
- I dati raccolti ai fini dell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica saranno di proprietà del Comune di San Giorgio di Nogaro che ne consentirà il trattamento al Concessionario e all'Istituto Comprensivo (per la parte di competenza) unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato e non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti.
- Su richiesta del Comune, integrazione della piattaforma con la possibilità di gestire fino a nove servizi erogati al cittadino (ad esempio: refezione, centri estivi, trasporto, prescuola, nido e graduatorie);

#### 15. Oneri a carico del Concessionario:

- la fornitura ed il mantenimento del sistema informatizzato della rilevazione dei pasti e dei pagamenti, ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione dello stesso, compreso ogni onere e accessorio, anche legato ad eventuali implementazioni che si rendessero necessarie in base al mutare del quadro normativo di riferimento;
- predisposizione di tutta la modulistica per l'iscrizione al servizio mensa, le informative relative, la pubblicizzazione del servizio agli utenti;
- il caricamento delle anagrafiche delle utenze, inclusi i giorni di rientro ed eventuali agevolazioni tariffarie;
- la gestione delle prenotazioni e dei pagamenti;
- la gestione degli avvisi alle famiglie e delle rendicontazioni/certificazioni anche ai fini fiscali, secondo la normativa vigente con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio;
- alla fine dell'ultimo anno scolastico, entro il 31 agosto 2021 o entro il 31 agosto 2022 in caso di rinnovo del servizio, il Concessionario dovrà fornire copia completa degli archivi riferiti al Comune di San Giorgio di Nogaro, in formato aperto (ad es. XML, CSV, XLS etc) o altro formato concordato con l'Amministrazione, tale da consentire la ricostruzione completa dell'archivio sia per quanto concerne le tabelle dati che le relazioni tra le stesse. Entro lo stesso termine, dovrà altresì essere fornita adeguata documentazione relativa alla descrizione della struttura degli archivi esportati. In caso di mancata consegna dei suddetti archivi sarà applicata la penalità prevista al successivo art. 28;
- nel caso in cui per cause contingenti non dipendenti dal Concessionario si determini un ritardo per l'avvio del servizio, il Concessionario ed il Comune adotteranno ogni misura utile a risolvere il problema, senza penalizzare l'utenza.

## **2) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO:**

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;

- Il Concessionario dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento);
- Il Concessionario dovrà fornire i carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e tutto il materiale necessario per la distribuzione (mestoli, pinze, etc);
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-40 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, dovrà essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- i piatti sporchi dovranno essere ritirati tra il primo e il secondo piatto;
- i sughi di condimento andranno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- I giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- le verdure andranno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;
- la carne e il pesce andranno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc).

#### **ART. 14 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari e di consentire i controlli che il competente servizio dell'ASS riterrà di compiere, il Concessionario dovrà conservare un campione di riferimento, rappresentativo del pasto completo di ogni giorno, in appositi contenitori ermeticamente chiusi, muniti di etichetta con la data e la denominazione del prodotto, da utilizzare per le eventuali analisi di laboratorio.
2. Tale campione di riferimento dovrà comprendere tutti gli alimenti cotti e non, dovrà essere conservato a + 4°C per 48 ore e ogni tipo di alimento in quantità sufficiente per le eventuali analisi (almeno 150 gr. edibili).
3. I campioni prelevati al venerdì dovranno essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **ART. 15 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO**

1. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati il Concessionario deve applicare correttamente le procedure di autocontrollo. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che il Concessionario possa eccepire eccezioni di sorta.
2. La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale o esterno appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti della Azienda per i Servizi Sanitari n. 5 "Bassa Friulana" congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato.
3. Al fine di garantire la funzionalità del controllo il Concessionario è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali del centro di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta.
4. In particolare, si prevedono i seguenti controlli:
  - 1) controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 5 "Bassa Friulana" relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e alla idoneità delle strutture.
  - 2) controllo tecnico-ispettivo svolto da personale comunale o esterno appositamente incaricato dal Comune, e comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, del centro di cottura e dei

refettori e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche di cui alle linee guida regionali e offerto dalla Ditta in sede di gara; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati.

3) monitoraggio sul funzionamento del servizio da parte degli eventuali Comitati o Commissione per la mensa, costituiti sulla base di relativi regolamenti comunali.

5. Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate.

6. I verbali vengono sottoscritti anche dal Concessionario o da un suo rappresentante anche di fatto, se presente, e in caso di assenza o rifiuto, vengono firmati da due testimoni.

7. Una copia del verbale viene inviata al Concessionario - entro 8 giorni. Il Comune, sulla base dei verbali ricevuti, provvede alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dall'art. 26 "Penalità".

8. Qualora in esito ai controlli di cui sopra la qualità dei pasti risultasse inferiore a quella richiesta in base al presente capitolato ed ai suoi allegati, ovvero il servizio risultasse difforme da quello previsto nel presente capitolato, il Concessionario, oltre ad essere assoggettato alle sanzioni a titolo di penale di cui al successivo art. 26, sarà tenuto al risarcimento degli eventuali altri maggiori danni, ferma restando, nei casi più gravi, la possibilità per il Comune di addivenire alla risoluzione del contratto.

9. Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio, il Concessionario dovrà obbligatoriamente effettuare trimestralmente, a propria cura e spese, almeno 3 campionature e/o tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. , il Concessionario è tenuto a comunicare immediatamente al Comune i risultati delle analisi.

10. Qualora i risultati dei controlli dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penali previste all'art. 26 del presente capitolato, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando al Concessionario i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

#### **ART. 16 - CONSEGNE INACCETTABILI**

1. Qualora, a seguito di controlli all'atto della somministrazione, si constatasse l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti fossero in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungessero la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentassero problemi di mancato rispetto del menù, il Concessionario dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

2. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma il Comune di San Giorgio di Nogaro provvedere ad applicare le penali di cui all'art. 28.

#### **ART. 17 –COMITATO MENSA SCOLASTICA**

1. Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dall'apposito "Comitato Mensa Scolastica", istituita secondo quanto stabilito dalle vigenti disposizioni comunali. I membri del " Comitato Mensa Scolastica " potranno effettuare, individualmente, prima dell'inizio dell'espletamento del servizio il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

2. Il Comune predisporrà, qualora attivi il Comitato Mensa Scolastica, un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una vantazione del servizio.

3. Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o gli incaricati preposti redigeranno un verbale con indicate le irregolarità riscontrate. Una copia del verbale dovrà essere recapitata al Concessionario. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione Comunale entro 3 giorni. L'Amministrazione comunale sulla base dei verbali ricevuti, provvedere alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

## **ART. 18-PERSONALE-**

1. Nell'esecuzione del servizio il Concessionario si avvarrà di figure direttive e di personale operativo idoneo e adeguatamente specializzato nel settore oggetto della Concessione in numero sufficiente per garantire la qualità e la puntualità del servizio. Tra il personale dipendente del Concessionario dovrà esserci anche una figura come "capo cuoco/responsabile", presente nel centro cottura, che avrà la funzione oltre che di capo cuoco anche di coordinamento di tutto il personale operativo, ossia dipendenti/personale assunto dal Concessionario e dipendenti dell'ente.

2. Il Concessionario deve disporre d'idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Amministrazione Comunale. Inoltre l'Impresa aggiudicataria per la preparazione di diete speciali dovrà osservare le prescrizioni indicate nel certificato medico o in eventuali allegati.

3. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati, devono essere fornite informazioni e documentazione alla Amministrazione Comunale.

4. Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, d'igiene sul lavoro, d'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza d'apporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere all'Impresa aggiudicataria la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

5. Tutto il personale dipendente del Concessionario dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante il nome, la qualifica e l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestisce il Servizio.

6. Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le eventuali disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale. Pertanto, l'affidatario avrà l'obbligo di riassorbire ed utilizzare, prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, nel rispetto della vigente normativa e previa valutazione di compatibilità con l'organizzazione d'impresa.

7. Considerata la particolare natura del servizio oggetto della presente concessione, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

8. Lo staff di servizio fornito dal Concessionario verrà affiancato da n. 1 dipendente comunale attualmente operativa presso la mensa della scuola dell'infanzia con la qualifica di "cuoca" a 36 ore lavorative settimanali, distribuite su 5 giorni lavorativi con orario di servizio di h. 7.12 al giorno, che svolgerà la propria attività come meglio specificato nel presente articolo al punto a) personale comunale.

9. La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per il Concessionario.

10. Il Concessionario dovrà presentare al Comune prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, aggiornandolo costantemente, ed impegnarsi altresì a sostituire, a richiesta dell'Ente, gli addetti che non tengano un comportamento corretto.

11. Il Concessionario garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente.

12. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

13. E' opportuno pertanto che il Concessionario non effettui continui spostamenti e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico.

14. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

15. Il Concessionario è obbligato ad istruire il proprio personale affinché mantenga un contegno professionale e collaborativo con il personale del Comune e con quello della struttura scolastica, oltreché improntato alla riservatezza delle informazioni di cui viene a conoscenza nell'espletamento delle proprie mansioni. Il Concessionario risponderà per accertate negligenze, inadempimenti, o inesatti adempimenti o fatti illeciti commessi dal proprio personale nell'esercizio delle loro incombenze.

16. Il Concessionario dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

17. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti (dove necessario sarà utile anche l'utilizzo di guanti e mascherine) e per le operazioni di pulizia.

18. Il Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione.

19. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 193/2007 ed al Reg. CE 852, 853 e 854/2004, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

21. Il Concessionario si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

22. Il Concessionario è tenuto inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

23. Il Comune potrà richiedere al Concessionario in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, UNIEMENS e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

#### **a) Presenza personale comunale**

24. La dipendente Comunale dipenderà:

- dal Comune dal punto di vista giuridico ed economico.
- dalla ditta dal punto di vista organizzativo.

Eventuali modifiche dell'orario di lavoro della dipendente Comunale proposte dalla ditta dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale. Il Comune in qualità di datore di lavoro

rimarrà responsabile del trattamento economico e giuridico e sarà titolare degli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi, compresi quelli legati alle dichiarazioni fiscali. La posizione INAIL della dipendente rimarrà in carico al Comune. Rimarrà altresì a carico del Comune la titolarità nel compiere ogni atto che comporti modifiche al rapporto di lavoro e l'eventuale risoluzione del rapporto stesso. Il Comune manterrà la titolarità nella gestione delle ferie, permessi retribuiti e non, festività sopresse, recupero ore straordinarie, ecc. che saranno assegnati dal Responsabile del Servizio Segreteria Affari Generali o altro Servizio competente titolare di posizione organizzativa, in base alle esigenze di presenza in servizio manifestate dal Concessionario a seguito di suo nulla osta e comunque nel rispetto delle regole facenti capo al Contratto Collettivo regionale e/o integrativo. Allo stesso modo il Comune eserciterà il potere disciplinare per eventuali infrazioni che facciano riferimento alla violazione di regole dettate dal Contratto di lavoro o sulla base di informazioni di infrazioni effettuate dal Concessionario e che determinino l'avvio della procedura.

25. Il costo totale annuo legato al trattamento retributivo fondamentale della dipendente, allo stato attuale del Contratto Collettivo Regionale di Lavoro Comparto Unico NON Dirigenti è di euro € 30.322,00 annui comprensivi degli oneri previdenziali e assicurativi. Il Comune elaborerà mensilmente la busta paga della dipendente relativamente alle voci del trattamento fondamentale fisso e variabile e provvederà alla liquidazione delle competenze, così come ai dovuti versamenti agli enti contributivi, previdenziali, assicurativi e relativi alle imposte dirette.

26. In caso di assenza della dipendente per congedi ordinari, malattie, infortuni, ecc. il Concessionario s'impegna a sostituire tali assenze con proprio personale a proprie spese; a tal fine, viene indicato il tasso di assenza della dipendente comunale nell'ultimo triennio: 2018 = 18,65%; 2017 = 40,08%; 2016 = 30,36%.

27. Nel caso in cui si verifichi la risoluzione del contratto (dimissione, licenziamento, pensionamento, mobilità, ecc.) tra il Comune e la dipendente, il Concessionario dovrà comunque garantire con proprio personale la parte di prestazioni precedentemente effettuate dalla persona che non sarà più dipendente del Comune; eventuali riedeterminazioni circa il valore della concessione potranno essere richieste dal Concessionario. L'A.C. si riserva ogni facoltà in merito alla revisione del contratto nonché alla prosecuzione dello stesso.

28. Sarà cura del Concessionario coordinare il personale proprio con quello comunale garantendo il corretto svolgimento del servizio in concessione.

29. Il Concessionario dovrà dare la disponibilità a collocare, in uno o in entrambi i plessi scolastici del COMUNE, del personale (uno o più soggetti) con borsa lavoro segnalato dall'Ambito Socio Assistenziale di cui fa parte il Comune o dal Comune stesso, con contributo a carico del Servizio sociale e quindi del Comune - fatti salvi eventuali successivi mutamenti normativi- o con altri strumenti per l'inserimento lavorativo delle personale tirocini lavorativi, ecc...).

30. Si elenca di seguito il personale attualmente assunto dalla ditta affidataria, che applica il CCNL Pubblici Esercizi.

- 1 unità A. Cuoco 5°liv 35 ore settimanali con 1 scatto di anzianità
- 1 unità A. Cuoco 5°liv 35 ore settimanali con 1 scatto di anzianità
- 1 unità A. Cuoco 6S°liv 15 ore settimanali con 1 scatto di anzianità
- 1 unità A. Cuoco 6S°liv 13,5 ore settimanali con 1 scatto di anzianità
- 1 unità A. Cuoco 6S°liv 18,5 ore settimanali con 1 scatto di anzianità

Sono inoltre presenti i seguenti dipendenti che NON sono dipendenti della ditta:

- 1 unità Cuoca 36 ore settimanali ( Dipendente comunale)
- 1 unità Addetta ai servizi 20 ore settimanali (avviamento al lavoro dai servizi sociali di cui al punto 29).

31. Il concorrente deve allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale

(inquadramento e trattamento economico).

### **ART. 19 - REFERENTE DEL SERVIZIO**

1. La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dal Concessionario, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.
2. Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.
3. Il Concessionario al momento della consegna del servizio dovrà comunicare al Comune un recapito telefonico al quale possa essere raggiungibile il predetto Referente e l'eventuale sostituto, ad indicare sia un numero di fax che un indirizzo e-mail di riferimento. Ogni variazione in merito alla figura del referente dovrà essere immediatamente comunicata al Direttore dell'esecuzione del servizio incaricato dal Comune.
4. Il Concessionario all'atto della stipulazione del contratto, oppure, prima dell'inizio del servizio qualora si proceda con una consegna in via d'urgenza, è tenuto a comunicare per iscritto al Comune i dati anagrafici unitamente ai recapiti anche telefonici, fax, e-mail, pec del Referente e del suo sostituto.

### **ART. 20 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO**

1. Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, il Concessionario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).
2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.
3. Per scioperi del personale dipendente del Concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione a Comune con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.
4. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
5. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, il Concessionario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.
6. E' fatto salvo il diritto del Comune di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto od in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

### **ART. 21 - ESECUZIONE IN DANNO**

1. Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta -senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.
2. Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti del Concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.
3. Troverà applicazione l'art. 176 del D.Lgs. n. 50/2016.

## **ART. 22 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

1. E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia - D.Lgs n. 81/2008, (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).
2. Ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/08, il Comune ha predisposto il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria. Nella base di gara sono pertanto computati gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso derivanti da rischi specifici.
3. La Ditta, con la collaborazione del Comune, provvederà ad integrare il summenzionato DUVRI raccogliendo tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare. A tal fine la Ditta, prima della stipula del contratto, provvederà ad inviare presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D.Lgs. 81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento con la Dirigenza Scolastica al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale. Il documento di cui sopra sarà allegato al contratto.
4. Inoltre la Ditta dovrà adempiere a tutti gli obblighi in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà in ogni momento a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. E' fatto divieto alla Ditta di eseguire qualsiasi operazione o intervento non autorizzati nei refettori scolastici. La Ditta deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Dovrà curare la eventuale sostituzione della cartellonistica nei refettori scolastici.

## **ART. 23 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO E DEL SUBCONCESSIONARIO**

1. Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgessero attività in regime di concessione o subappalto, dovranno esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
2. La violazione di tali norme comporterà l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81 /2008.

## **ART. 24 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE**

1. Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e

della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

2. L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

3. Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4.

4. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

## **ART. 25 – PAGAMENTO E FATTURAZIONE**

1. La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel capitolato.

2. A carico del Concessionario risulteranno eventuali solleciti di pagamento e la riscossione coattiva di eventuali insoluti.

3. Il Concessionario ha diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse e non potrà rivalersi in alcun modo sul Comune per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti. Si precisa che il valore medio annuo delle morosità è di circa l' 9 % del valore degli incassi.

4. Le procedure di riscossione delle tariffe da utenti morosi sono ad esclusivo carico del Concessionario e nessun risarcimento potrà essere richiesto al Comune in caso di mancata riscossione. Peraltro, sarà cura del Concessionario segnalare al Comune i nominativi degli utenti morosi, affinché sia data la possibilità di riscontrare situazioni di disagio economico-sociale su cui possa esercitarsi l'azione dei servizi sociali comunali e/o trovare soluzioni praticabili ad evitare eventuali consumi di pasti senza il loro preventivo pagamento.

5. Con la concessione del servizio di refezione scolastica il Comune, pertanto, trasferisce al Concessionario le prerogative proprie della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva del recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per la Pubblica Amministrazione.

6. In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili al Concessionario, il Comune avrà diritto di ripetere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

7. Le tariffe, per ciascuna tipologia di utenza, sono fissate dall'Amministrazione Comunale che le comunicherà alla Ditta prima dell'avvio del servizio per ogni anno scolastico. L'Amministrazione Comunale, sulla base dei dati forniti dalla Dirigenza Scolastica, comunicherà altresì alla Ditta il numero di insegnanti autorizzati a pranzare presso ciascun plesso.

8. Sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturati mensilmente:

- le somme relative ai pasti consumati dagli insegnanti;
- la quota relativa al costo dei pasti degli alunni non coperta dalle tariffe stabilite dal Comune.

9. Le fatture, con cadenza mensile, dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente (alunni, insegnanti), e dovranno essere corredate da prospetti mensili di dettaglio. Dovranno essere corredate da CIG. Le fatture pertanto dovranno essere separate per ciascuna tipologia di utenza. In caso di difformità tra il totale dei pasti come risultante dai documenti di trasporto e/o dalle fatture e quanto rilevato in sede di prenotazione dei

pasti, farà fede ai fini del pagamento del corrispettivo al Concessionario il dato risultante dall'ordinazione del plesso scolastico rinvenibile dal sistema di gestione informatizzato.

10. Il Comune si obbliga a corrispondere al Concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito e, laddove previsto, per i pasti dei soggetti esentati.

11. In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe (intera o agevolate), così come determinate dall'Amministrazione Comunale, risultassero inferiori rispetto al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere a favore del Concessionario un ammontare corrispondente a detta differenza.

12. In sede di fatturazione si dovrà procedere all'applicazione della ritenuta dello 0.50%, a garanzia dell'assolvimento degli obblighi contributivi ed assicurativi, ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 che dispone la ritenuta dello 0,50% sull'importo progressivo delle prestazioni, da svincolarsi in sede di liquidazione finale.

13. Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse, una volta verificata la regolare esecuzione dei servizi.

14. In caso di inadempienze da parte della Ditta, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 28 del presente capitolato.

15. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione della concessione qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

16. Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.)

17. L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

18. Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo tesoreria comunale, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art.3 della legge del 13 agosto 2010, ss.mm.ii.

19. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

20. Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell'Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall'art. 3 del citato decreto n. 40/2008 per l'esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

21. Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intende interamente compensato tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico del Concessionario, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

## **ART. 26 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

1. Il Concessionario, a pena di nullità assoluta del contratto, assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

2. Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subConcessionario/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

3. Rimane in carico al Concessionario l'obbligo di comunicare al Comune di San Giorgio di Nogaro gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti

correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

## **ART. 27 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE**

1. Il Concessionario sarà sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

2. E' infatti a carico del Concessionario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

3. Il Concessionario dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso della Concessione (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche della presente concessione), per un massimale minimo di Euro 1.500.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, e dovrà essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa scolastica in conseguenza della consumazione dei pasti nella scuola. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa del contratto (è ammesso il rinnovo annuale).

4. La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, all'Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritte. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

5. Il Concessionario avrà l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze venissero disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

6. Il Concessionario avrà l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

## **ART. 28 - PENALITÀ' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. L'Amministrazione Comunale avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

- a) mancato avvio del servizio alla data, penale di **Euro 2.000,00.=** per ogni giorno di ritardo;
- b) nelle ipotesi di cui all'art. 16 (i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù e il Concessionario non abbia provveduto entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati): **Euro 500,00.=** per ogni mancato reintegro;
- c) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 200,00.=** per ogni inosservanza;
- d) in caso di consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente: **Euro 100,00.=** per ogni inosservanza;
- e) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco)

penale di **Euro 200,00.**= per ogni dieta interessata;

- f) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, penale di **Euro 500,00.**= per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- g) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: **Euro 100,00.**= per ogni inosservanza;
- h) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta: **Euro 500,00.**= per ogni inosservanza;
- i) per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite all'art. 10, comma 1: **Euro 250,00.**=;
- j) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" integrate con le "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e n. 117 del 13.12.2013: **Euro 500,00.**= per ogni inosservanza;
- k) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: **Euro 1.000,00.**= per ogni inosservanza;
- l) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: **Euro 300,00.**= per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- m) utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 5 del presente capitolato: **Euro 500,00.**= per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
- n) per mancato approntamento del campione di cui all'art. 14: **Euro 700,00.**= per ogni inosservanza;
- o) per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti: **Euro 1.000,00.**= per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- p) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: **Euro 800,00.**= per ogni inosservanza;
- q) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di vantazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: **Euro 500,00.**= per ciascuna omissione;
- r) mancata consegna degli archivi entro i termini e nei formati previsti dal precedente articolo 13 punto 15: **Euro 3.000,00.**

2. L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016.

3. Si procederà al recupero della penalità da parte del Concessionario mediante ritenuta diretta sulla fattura ovvero mediante escussione sulla garanzia presentata.

4. Il contratto si risolverà ai sensi dell'art. 1456 c.c, mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'aggiudicatario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del Concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;

- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
  - nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.
5. In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale credito del Concessionario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.
6. Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:
- cause di forza maggiore dimostrate;
  - cause imputabili all'Amministrazione.

### **ART. 29 - GARANZIA DEFINITIVA**

1. Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D.Lgs. 50/2016.
  2. La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs. 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.
  3. La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:
    - rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
    - rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
    - impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.
  4. L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.
  5. In caso di R.T.I.:
    - Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
    - Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.
  6. Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento del contratto al concorrente che segue nella graduatoria.
- N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto del Concessionario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.*

### **ART. 30 - REVISIONE PREZZI**

- 1 Il costo del servizio potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta del Concessionario, in base alla rilevazione di cui all'art. 175, comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016 ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione.
2. A tal fine il Concessionario, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà documentare al Comune l'eventuale adeguamento dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre e che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento.
3. In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento verrà confermato l'ultimo prezzo fissato.

### **ART. 31 – RECESSO**

1. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso non inferiore a 20 giorni, da comunicarsi alla ditta aggiudicataria mediante formale comunicazione, come previsto all'art. 109, c.3 del D.Lgs. 50/2016.
2. Dalla data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.
3. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da comunicarsi all'appaltatore con raccomandata RR/Posta Elettronica Certificata e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza dell'appalto, dovesse essere costretta a rivedere sostanzialmente il servizio, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di gestione dello stesso.
4. In caso di recesso, la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c. .

### **ART. 32 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA**

1. Il Concessionario, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.
2. Ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al Concessionario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del d.p.c.m n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.
3. L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

### **ART. 33 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

1. E' fatto assoluto divieto al Concessionario di cedere, anche parzialmente, il servizio in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.
2. L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016.

## **ART. 34 - DOMICILIO LEGALE DEL CONCESSIONARIO**

1. La ditta affidataria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in San Giorgio di Nogaro (UD). Qualora non vi provveda, il domicilio legale si intende presso il Comune di San Giorgio di Nogaro (UD) sito in Piazza del Municipio 1.

## **ART. 35 – CONTROVERSIE**

1. Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione, applicazione o interpretazione del presente Capitolato - non risolvibili in via amministrativa - saranno devoluti alla competenza dell'Autorità Giudiziaria Ordinaria.
2. Le parti convengono di determinare fin d'ora la competenza territoriale del Foro di Udine.
3. E' esclusa la competenza arbitrale.

## **ART.36 -TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

1. Ai sensi del Reg. (EU) 2016/679 e del Codice in materia di protezione dei dati personali (Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196), il titolare del trattamento, Comune di San Giorgio di Nogaro, informa i legali rappresentati delle società partecipanti al bando che:

il titolare del trattamento è il Comune di San Giorgio di Nogaro, con sede in San Giorgio di Noga, Piazza del Municipio 1, nella persona del Sindaco pro tempore sig. Mattiussi Roberto.

i dati di contatto del DPO sono:

D.P.O.: BOXXAPPS SRL

mail: dpo@boxxapps.com -

pec: boxxapps@legalmail.it

numero verde 800893984

le finalità del trattamento attengono al corretto svolgimento della procedura di gara e all'eventuale prosecuzione del rapporto contrattuale in caso di aggiudicazione della gara; la base giuridica è da ravvisarsi nell'art. 6 lett. b) del Reg. (EU) 2016/679, ovvero l'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o l'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso; nell'art. 6 lett. e) del Reg. (EU) 2016/679, ovvero l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento;

il trattamento dei dati personali avverrà da parte di personale autorizzato, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità di trattamento;

non sono previste comunicazioni a terzi se non per ottemperare ad eventuali richieste degli organi giudiziari e di controllo; i dati non saranno soggetti a diffusione (con tale termine intendendosi il darne conoscenza in qualunque modo ad una pluralità di soggetti indeterminati), salvo che per l'eventuale pubblicazione obbligatoria prevista per legge di alcuni di essi, da inserire nella sezione "Albo on line" e "Amministrazione Trasparente" del sito web istituzionale del titolare del trattamento;

i dati saranno conservati in conformità alla norme sulla conservazione della documentazione amministrativa; in ogni caso, i dati personali oggetto del trattamento saranno conservati per il periodo necessario a rispettare gli obblighi di legge correlati al piano di conservazione dei documenti del Titolare del trattamento;

gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza è presentata al titolare del trattamento, [indicare un contatto, preferibilmente e-mail, o eventualmente, a scelta, i dati del DPO];

l'interessato che ritenga che il trattamento dei dati personali a lui riferito avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento ha il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del

Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento);  
il conferimento e il trattamento dei dati personali oggetto della presente informativa risultano essere necessari al fine di poter partecipare al bando di gara. Nell'eventualità in cui i dati richiesti non venissero correttamente forniti non sarà possibile dare corso alla partecipazione alla gara.

### 37.- CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche, a favore della Ditta che, avendo presentato regolare domanda e avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato speciale, si impegnerà ad eseguire tutti i servizi previsti dal presente capitolato.
2. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs n. 50/2016, in base agli elementi sottoelencati e considerando un prezzo unitario del pasto determinato con un massimo di due decimali:

#### A) OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO PUNTI 30

da attribuire con la seguente formula:

<p><b>% DI RIBASSO OFFERTO</b> rispetto al <b>costo unitario del pasto a base di gara di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 5,00 (IVA esclusa) per presunti n. 76.000 pasti alunni scuola dell'infanzia, scuola primaria e insegnanti</li> </ul> <p><i>Avvertenza: L'importo offerto non dovrà essere pari o superiore all'importo posto a base di gara;</i></p>	<p><b>Max punti30</b></p>	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la %, con un massimo di due decimali, di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara (<b>costo unitario del pasto</b>).</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $P = (Ri/Rmax)^n \times 30$ <p>dove</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo  Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><sup>n</sup> = coefficiente pari a 0,4</p>
---	---------------------------	---

<p style="text-align: center;"><b>B) OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA</b></p> <p><b><u>Tale proposta deve essere redatta in formato A4 con altezza minima del carattere equivalente a 10 del formato Arial di Ms Word. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, nel caso di relazioni che superino il limite di pagine indicato, non esaminerà il contenuto delle pagine eccedenti tale numero.</u></b></p> <p>I punti saranno attribuiti dalla Commissione di gara in base ai seguenti</p>	<p><b>TOTALE PUNTI 70</b></p>
---	-------------------------------

criteri:			
n.	CRITERI	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI VALUTAZIONE
1	<p><b>QUALITA' DELLE DERRATE</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione max 4 facciate formato A4 E Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p> <p>Il concorrente dovrà fornire l'elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 8</u></b></p> <p>Impiego di derrate biologiche, prodotti dichiarati tipici e prodotti DOP, in misura maggiore rispetto al 60% del costo del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate (art. 6 del Capitolato). Dovranno essere specificati il tipo di prodotto e periodicità con la quale la ditta li intende fornire.</p>	<p>Verrà assegnato 1 punto ogni 5% di prodotti biologici, prodotti dichiarati tipici e prodotti DOP assicurati oltre il minimo di capitolato, ossia oltre il 60%.</p> <p>Verranno valorizzati soltanto gli intervalli per valori pari al 5%(non si considerano intervalli inferiori, a cui non verrà assegnato alcun punteggio).</p>
2	<p><b>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione max 4 facciate formato A4</p>	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 5</u></b></p> <p>a) Il concorrente dovrà presentare un progetto di intervento rivolto ai bambini, insegnanti e genitori, finalizzato a stimolare l'incremento del consumo di frutta e verdura e con lo scopo di valorizzare il pasto come momento educativo. <b>massimo 2 punti</b></p> <p>b) Il concorrente dovrà presentare un progetto di intervento rivolto ai bambini, insegnanti e genitori, diverso rispetto quello di cui al punto a), volto a valorizzare il pasto come momento educativo. <b>massimo 3 punti</b></p>	<p>a) Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 2$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>b) Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 3$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p>

			<p><b><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></b>          pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia</p>
3	<p><b>QUALITA' DEI RAPPORTI CON L'UTENZA</b></p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 descrivente le modalità di realizzazione dell'informativa con gli utenti.</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 descrivente le modalità di organizzazione degli incontri periodici.</p>	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 8</u></b></p> <p>a) Distribuzione a tutti gli utenti di copia del Menù adottato e di informazione aggiuntive sulle materie prime utilizzate e loro provenienza e di questionari di customer satisfaction: <b>massimo 2 punti</b></p> <p>b) Organizzazione incontri periodici con i genitori degli alunni e gli insegnanti con un referente qualificato del Concessionario (per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso scolastico) ad esclusione dei n. 2 incontri obbligatori di presentazione del servizio mensa: <b>massimo punti 6</b></p>	<p>a) Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 2$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>b) Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 6$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p><b><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></b>          pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione</p>

			dell'efficacia;
4	<p>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONE, REGISTRAZIONI PRESENZE,</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4</p>	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 8</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare la propria proposta di informatizzazione secondo le linee di cui all'art. 13 del CSA indicando, in particolare, la tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale e la tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti</p>	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 8$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti <b>CRITERI MOTIVAZIONALI:</b></p> <p>semplicità di fruizione del servizio in continuità con quello esistente come esplicitato nell'art. 13 del CSA, semplicità di accesso per i genitori alla consultazione della propria situazione di utilizzo dei buoni pasto; modalità e frequenza di segnalazione ai genitori dell'esaurimento dei buoni pasto; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio; indicazione della tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti; indicazione della tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale.</p>
5	<p>ULTERIORE IMPLEMENTAZIONE DELLA PIATTAFORMA</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4</p>	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 4</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare la possibilità di implementare la piattaforma con ulteriori funzioni, con la possibilità di gestire fino a nove servizi erogati al cittadino nella medesima piattaforma (ad esempio: refezione, centri estivi, trasporto, prescuola, nido e graduatorie);</p>	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p>
6	<p>PROGETTO PER I</p>	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 5</u></b></p>	<p>Il punteggio verrà attribuito</p>

	<p>RECUPERO DEL CIBO NON CONSUMATO</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4</p>	<p>Il concorrente dovrà presentare un progetto che preveda la possibilità di recupero del cibo non utilizzato al termine delle giornate di servizio: il progetto dovrà descrivere le modalità di recupero delle pietanze ed il piano per la successiva distribuzione che dovrà essere effettuata preferibilmente a livello locale.</p> <p>In caso di aggiudicazione le modalità e la tempistica di avvio del progetto dovranno essere concordate con il Comune.</p>	<p>secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p><b><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></b>      pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale), frequenza del recupero, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia</p>
7	<p>CONTENITORI UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 1 facciate formato A4</p>	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 4</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà descrivere i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, allegando le relative schede tecniche.</p>	<p>0 punti = contenitori passivi con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria;          2 punti= contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica;          4 punti = contenitore con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica.</p>
8	<p>CERTIFICAZIONE</p>	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 6</u></b></p>	<p>Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22.000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare": 1 punto</p> <p>Possesso della certificazione ISO 22.005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari":1 punto</p> <p>Possesso di certificazioni ambientali EMAS e ISO 14001:2015: 4 punti</p>
9	<p>CENTRO COTTURA DI EMERGENZA</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4</p>	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 2</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare il progetto relativo alla disponibilità di un centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata della concessione) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto della</p>	<p>• assenza di centro cottura di emergenza disponibile o ubicato ad una distanza superiore a 40 Km: 0 punti          • disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza uguale o inferiore a 40 Km: 2 punti</p>

		concessione per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee del centro di cottura individuato per la produzione dei pasti	
10	SERVIZI AGGIUNTIVI GRATUITI  Deve essere allegata una relazione max 4 facciate formato A4	<p><b><u>Punteggio massimo attribuibile: 20</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tinteggiatura di tutti i locali interessati dal servizio durante l'estate 2020 e alla fine della concessione</li> <li>- Pulizia tappeti e brandine della scuola dell'infanzia, alla fine di ciascun anno scolastico;</li> <li>- Disponibilità ad offrire gratuitamente, per ogni anno, n. 2 rinfreschi / buffet dolce salato o servizi di catering per un massimo di 70 persone che potrebbero essere richiesti dell'Amm.ne in occasioni di particolari ricorrenze.</li> <li>- Fornitura delle seguenti attrezzature integrative per il centro cottura: <u>50 coperti completi.</u></li> <li>- Pasti gratuiti annui a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico</li> </ul>	<p>Punti: 6</p> <p>Punti: 4</p> <p>Punti: 3</p> <p>Punti: 3</p> <p>n. 50 pasti annui: punti 1 n. 60 pasti annui: punti 2 n. 70 pasti annui: punti 3 n. 80 pasti annui: punti 4</p>

\* ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:

IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative	0,0
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti	0,2

SUFFICIENTE	nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti	0,4
BUONO	nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti	0,6
OTTIMO	nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti	0,8
ECCELLENTE	nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti	1,0

### ART. 38 – DIRITTO DI ACCESSO DIFFERITO

1. Il diritto di accesso ai sensi dell'art. 53, comma 2, del D. Lgs. N. 50/2016, è differito:

- in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerte, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
- c) in relazione alle offerte, fino all'aggiudicazione;
- d) in relazione al procedimento di verifica della anomalia dell'offerta, fino all'aggiudicazione.

2. Fermi restando i differimenti di cui sopra e i casi di esclusione di cui al comma 5 del succitato art. 53, l'accesso agli atti del procedimento è disciplinato dagli art. 22 e seguenti della legge 241/1990.

3. La stazione appaltante, relativamente alla presente procedura di gara, consentirà l'accesso a tutta la documentazione amministrativa prodotta dai concorrenti ed inclusa nelle buste "documentazione Amministrativa" e "Offerta Economica" così come consentirà l'accesso a tutta la documentazione inclusa nella busta "Offerta Tecnica" in mancanza di una specifica indicazione, accompagnata da una adeguata motivazione, delle eventuali parti della propria offerta tecnica che costituiscono segreti tecnici e commerciali o in presenza di generiche ed immotivate dichiarazioni di opposizione all'accesso della propria offerta tecnica.

### **ART. 39 – SPESE CONTRATTUALI**

1. Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto, che verrà rogato in forma pubblica amministrativa, sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

### **ART. 40 – NORME GENERALI**

1. Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle Leggi e alle normative vigenti in materia e a quanto disposto dal Codice Civile.

### **CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO**

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	13	MODALITÀ' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.	21	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	25	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	28	PENALITÀ' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	29	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	30	REVISIONE PREZZI
ART.	31	RECESSO
ART.	32	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	33	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	34	DOMICILIO LEGALE DEL CONCESSIONARIO
ART.	35	CONTROVERSIE
ART.	37	CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Allegati:

- all. A) Elenco attrezzature centro cottura
- all B) Piano Economico Finanziario
- all C) Planimetrie Centro Cottura e Refettori
- all D) Piano Economico Finanziario concorrente
- all.E) DUVRI
- all. F) Linee Guida ristorazione scolastica
- all G) Menu
- all H) Grammatore
- all I ) Lista merceologica
- all L) schema di contratto