



CITTA' DI TARCENTO

Medaglia d'oro al merito civile – Eventi sismici 1976

Provincia di Udine

AREA AMMINISTRATIVA - UNITA' OPERATIVA 2

Pubblica Istruzione, Attività Culturali

GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL COMUNE DI TARCENTO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PERIODO 01 GENNAIO 2025 – 31 LUGLIO 2030

Articolo 1

Premessa

Il presente capitolato disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche minime delle attività relative al servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni ed i docenti delle scuole dell'Infanzia, della scuola Primaria e Secondaria di Primo grado statali presenti nel territorio del Comune di Tarcento ed il servizio di ristorazione per i centri estivi organizzati nel Comune di Tarcento dal Servizio Sociale dei Comuni del Torre.

Il servizio si svolgerà in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione, adottato con decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 (pubblicato sulla Gazzetta ufficiale del 04/04/2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari".

Si prevede in particolare un approccio dei criteri ambientali minimi per il conseguimento degli obiettivi ambientali che:

- Sostengano modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, come ad esempio quello biologico e da difesa integrata, come previsto dal Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui al D.L. 22/01/2014 e dal piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico, al fine di non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e la dipendenza dalle fonti fossili, oltre che l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità ed il benessere animale ed ottenere materie prime più salubri per i destinatari perché prive di residui di fitofarmaci o, nel caso di allevamenti, antibiotici ed altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni);
- Salvaguardino la biodiversità delle specie ittiche, da un lato imponendo la somministrazione di specie pescate in mare meno sovra sfruttate ed a rischio, dall'altro non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento, ciò considerando che il 70% delle specie ittiche è sovra sfruttato o esaurito e che la quantità di pesca è attualmente insostenibile;
- Promuovano una dieta a minor consumo di proteine animali;
- Tengano presente la questione delle eccedenze alimentari;
- Mirino alla prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell'uso delle stoviglie riutilizzabili e, ove possibile, attraverso la riduzione del ricorso a prodotti prelavati e di quinta gamma, alle monodosi ed ai prodotti con imballaggi non riciclabili;
- Mirino alla riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti;
- Mirino a sostenere le economie locali ed i piccoli produttori;
- Affrontino l'aspetto delle verifiche di conformità prevedendo metodi di verifica efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante sui prodotti che saranno somministrati di volta in volta, che consenta un più efficiente controllo in situ e su base campionaria delle fatture di acquisto e dei documenti di trasporto delle materie prime;
- Prevedano varie azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura al riguardo.

Articolo 2

Oggetto del servizio e ripartizione in lotti

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 04/04/2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", con erogazione dei pasti destinati:

- agli alunni ed al personale scolastico delle scuole statali dell'Infanzia di Coia e Ciseriis, Primaria di Tarcento e Secondaria di I grado di Tarcento tutte site nel territorio del Comune di Tarcento
- ai fruitori dei centri estivi organizzati nel comune di Tarcento dal Servizio Sociale dei Comuni del Torre nel periodo giugno – agosto di ciascun anno.

La produzione dei pasti dovrà essere eseguita nel locale messo a disposizione dal Comune di Tarcento nel rispetto degli standard di igiene, qualità e sicurezza previsti dalla normativa in vigore e la distribuzione dovrà avvenire presso i diversi poli scolastici come meglio specificato nei successivi articoli.

Non è ammesso l'utilizzo di spazi messi a disposizione dal Comune per la produzione di pasti non ricompresi nell'appalto.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì assicurare le attività di pulizia, le eventuali disinfestazioni e la gestione dei rifiuti prodotti.

La ristorazione scolastica deve essere eseguita dal lunedì al venerdì per le scuole dell'Infanzia e Primaria e nelle giornate di lunedì e mercoledì per la scuola secondaria di I grado secondo il calendario scolastico annuale predisposto dall'Istituto Comprensivo di Tarcento.

Si precisa che il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola Secondaria di I grado sarà richiesto fino alla fine dell'anno scolastico 2025/2026 (con possibilità di sospensione del servizio qualora non si raggiunga un numero minimo di iscritti).

L'appalto è articolato in un unico lotto in quanto il servizio presenta caratteristiche tali da costituire lotto funzionale unitario, non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva della gestione del servizio stesso.

Il servizio sarà eseguito dall'aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato e dalle varianti migliorative offerte in sede di gara ed eventualmente accolte dalla Stazione Appaltante.

La stazione appaltante obbliga l'impresa affidataria all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi.

Articolo 3

Durata dell'appalto

Il contratto di appalto avrà la seguente durata:

- Per il servizio di ristorazione scolastica periodo gennaio 2025 (ovvero dalla data di sottoscrizione del contratto se successiva) – luglio 2030 con i termini del calendario scolastico;
- Per i centri estivi indicativamente il periodo di svolgimento del servizio sarà giugno – luglio ed eventualmente prima settimana di agosto di ogni anno.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio, compresa la sospensione nei periodi di vacanze natalizie, pasquali, ecc. sarà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza obbligo di riconoscere alcun compenso all'affidataria.

E' escluso qualsiasi tacito rinnovo.

Ai sensi dell'articolo 120 comma 11 del D.Lgs 36/2023 che recita *"In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto"*, qualora allo scadere del contratto non dovessero risultare completate le formalità per l'aggiudicazione del nuovo appalto, la stazione appaltante ha la facoltà di prorogare la durata del contratto per il tempo strettamente necessario per l'individuazione del nuovo contraente. In tale evenienza si applicheranno le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, vigenti alla data di naturale scadenza dell'appalto.

Resta inteso che se l'Amministrazione non procederà a proroga tecnica l'appalto si dovrà considerare concluso il 31/07/2030.

Resta salva la facoltà del Comune di Tarcento di dichiarare la decadenza totale o parziale del contratto per il venir meno delle ragioni di pubblico interesse che giustificano l'istituzione o esecuzione del servizio oggetto del presente appalto.

Articolo 4

Tipologia dell'utenza

I destinatari del servizio sono minori frequentanti le scuole dell'infanzia, la scuola primaria e secondaria di primo grado, i centri estivi e loro insegnanti/educatori/accompagnatori o altri adulti.

Le fasce di età dell'utenza sono le seguenti:

ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia: 3-6 anni

ristorazione scolastica per la scuola primaria: 6-11 anni

ristorazione scolastica per la scuola secondaria di primo grado: 11-14 anni

ristorazione scolastica per insegnanti/educatori/accompagnatori o altri adulti

ristorazione scolastica per centri estivi: 3-6 anni e 6-11 anni

Eventuali insegnanti o ospiti dell'Istituto Comprensivo di Tarcento che non rientrino nelle previsioni di cui sopra e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la ditta affidataria i termini ed i modi della somministrazione a proprie spese, senza oneri per la stazione appaltante. Allo stesso modo sarà regolata la consumazione dei pasti degli animatori in servizio presso i centri vacanza estivi.

Articolo 5

Numero indicativo dei pasti ed importo presunto dell'appalto

Il numero presunto annuo dei pasti per gli studenti e personale scolastico delle scuole dell'Infanzia di Ciseriis, Coia, Segnacco, delle scuole primaria e secondaria di 1° grado ed i centri estivi è il seguente, sulla scorta dei dati riferiti all'anno solare 2023:

	Numero pasti erogati anno 2023
Scuola dell'Infanzia di Ciseriis	3.385
Scuola dell'Infanzia di Coia	3.754
Scuola dell'Infanzia di Segnacco	8.541
Scuola Primaria Olinto Marinelli	42.777
Scuola Secondaria di 1° grado Angelo Angeli	2.154
Centri estivi	1.787
Totale	62.398

Pertanto il numero presunto dei pasti per l'intero periodo contrattuale è pari a 345.569 (5 annualità e 7 mesi) determinati come di seguito:

Annualità	Pasti presunti	Note
2025	62.398	
2026	61.680	Considerando l'erogazione del servizio presso la scuola secondaria di I grado fino al 30/06/2026 (1436 pasti)
2027	60.244	Esclusa la scuola secondaria di I grado alla quale non dovrà più essere erogato il servizio
2028	60.244	Esclusa la scuola secondaria di I grado alla quale non dovrà più essere erogato il servizio

2029	60.244	Esclusa la scuola secondaria di I grado alla quale non dovrà più essere erogato il servizio
2030	40.759	La scadenza dell'appalto risulta al 31/07/2030 pertanto si considerano: - 6 mesi di scuola - tutti i pasti dei centri estivi - sempre esclusa la scuola secondaria di I grado alla quale non dovrà più essere erogato il servizio
2025-2030 totale pasti presunti	345.569	

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.

La stazione appaltante non garantisce all'aggiudicataria il pagamento di un numero minimo garantito di pasti.

Nel corso dell'esecuzione dell'appalto sono ammesse variazioni in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto dello stesso nei limiti stabiliti dall'art. 120 del D.Lgs 36/2023. Dette variazioni non implicheranno oneri economici ulteriori al Comune di Tarcento e l'affidataria dovrà applicare gli stessi patti e condizioni offerti in sede di gara.

La stima del valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 14 del D.lgs 36/2023, l'analisi dei costi, nonché i valori a base asta sono riportati nell'allegato **CALCOLO BASE ASTA**.

L'appalto è finanziato con risorse a carico del bilancio comunale.

Articolo 6

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato descrittivo e prestazionale e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'impresa può presentare, in sede di offerta, proposte migliorative che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Articolo 7 **Caratteristiche del servizio richiesto**

7.1 Descrizione generale del servizio di ristorazione scolastica

Il servizio di refezione scolastica dovrà svolgersi:

- Preparazione di tutti i pasti presso il centro cottura ubicato presso la Scuola Primaria Olinto Marinelli di Tarcento – Viale Matteotti
- Distribuzione dei pasti presso la scuola Primaria
- Consegna e distribuzione dei pasti presso i diversi plessi scolastici (Infanzia Coia, Ciseriis, Segnacco e Scuola Secondaria di I grado)

In particolare l'attività dovrà essere svolta come di seguito dettagliato:

1. raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti degli studenti e degli insegnanti e trasmissione al sistema informatico messo a disposizione dal Comune di Tarcento (la modalità potrebbe subire modifiche nel caso di implementazione del gestionale esistente)
2. approvvigionamento delle derrate alimentari
3. distribuzione della merenda/spuntino a metà mattina
4. confezionamento dei pasti presso il centro cottura della scuola Primaria di Tarcento e fornitura di pasti multi porzione
trasporto con mezzi e materiali idonei dal centro cottura ai diversi plessi scolastici (come meglio dettagliato nei capitoli successivi)
5. distribuzione del pasto di mezzogiorno con scodellamento
6. predisposizione, riordino e pulizia dei locali oggetto del servizio
7. lavaggio stoviglie presso il centro cottura della scuola Primaria di Tarcento
8. manutenzione e pulizia degli arredi.

Si precisa inoltre:

- a) per le SCUOLE dell'INFANZIA di COIA e CISERIIS è prevista la distribuzione della merenda del pomeriggio con l'utilizzo di alimenti diversi da quelli proposti per la merenda/spuntino del mattino
- b) Per la SCUOLA SECONDARIA di I GRADO il servizio dovrà essere garantito per l'anno 2025 e fino al 30/06/2026 secondo il calendario scolastico nelle sole giornate di lunedì e mercoledì
- c) Per l'erogazione dei pasti ai fruitori dei centri estivi comunali verrà comunicato alla ditta affidataria con congruo anticipo il periodo di svolgimento e la stima dei pasti da erogare.
- d) I pasti:
 - dovranno essere serviti agli alunni frequentanti la scuola primaria nell'area adiacente il centro cottura
 - dovranno essere veicolati in multi porzione e scodellati sul posto a carico della ditta appaltatrice in tutti gli altri plessi.

7.2 Attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Tarcento si svolgerà come di seguito:

- preparazione di tutti i pasti presso il centro cottura ubicato all'interno del plesso scolastico della Scuola Primaria di Tarcento - Viale Matteotti – Tarcento
- Distribuzione dei pasti presso la Scuola Primaria di Tarcento
- Veicolazione e distribuzione (con scodellamento sul posto) nei seguenti plessi:
Scuola dell'Infanzia di Ciseriis - Via Crosis – fr. Ciseriis - Tarcento distante circa km 2,5 dal centro cottura della scuola Primaria di Tarcento;
Scuola dell'Infanzia di Coia - Via del Castello – fr. Coia - Tarcento distante circa km 3,0 dal centro cottura della scuola Primaria di Tarcento;
Scuola dell'Infanzia di Segnacco Via Urli – fr. Segnacco – Tarcento distante circa km 2,5 dal centro cottura della scuola Primaria di Tarcento;
Scuola Secondaria di I grado - Via Pascoli – Tarcento distante circa km 1,1 dal centro cottura della scuola Primaria di Tarcento;

I pasti devono essere confezionati in giornata.

Il centro cottura e le aree mensa devono rispondere ai requisiti richiesti dalla legge in materia e l'aggiudicataria deve provvedere ad inoltrare tutte le istanze necessarie a norma di legge per l'avvio del servizio.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire negli orari comunicati dall'Istituto comprensivo di Tarcento per ciascun giorno del calendario scolastico.

Il servizio dovrà essere reso con continuità, senza interruzioni, per tutta la durata, con le specifiche di cui ai successivi articoli e al regolamento comunale.

7.3 Pasti centri estivi

La preparazione dei pasti per i fruitori dei centri estivi e gli educatori dei centri stessi dovranno essere confezionati presso il centro cottura della scuola Primaria di Tarcento e veicolati nei plessi interessati con le medesime modalità dei pasti erogati per le scuole.

Articolo 8

Adempimenti contrattuali generali

8.1 Responsabilità ed assicurazioni

L'aggiudicataria è responsabile a sensi dell'articolo 2049 del codice civile in via esclusiva e a tutti gli effetti dell'esatto adempimento delle condizioni di contratto e della perfetta conduzione ed esecuzione dell'attività ad essa affidata che viene gestita autonomamente pur in ossequio di quanto prescritto dal presente capitolato speciale d'appalto e dai suoi allegati.

L'aggiudicataria si assume la completa responsabilità ad ogni effetto di legge civile e penale per eventuali infortuni, danni e conseguenze dannose agli utenti del servizio e sarà l'unica responsabile dell'esecuzione delle attività ad essa appaltate, nonché l'unica responsabile tecnica del personale, dei prodotti forniti, dei mezzi ed attrezzature all'uopo utilizzati, sia direttamente che indirettamente.

L'aggiudicataria, fatto salvo il diritto di organizzare e provvedere alla conduzione del servizio nel modo e con mezzi che ritiene più idonei ed adeguati, deve adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, secondo le disposizioni di legge, le norme della prudenza e le condizioni della buona tecnica, per garantire l'ottimale qualità del servizio, l'incolumità delle persone addette, dei terzi e la salvaguardia dei beni pubblici e privati.

L'aggiudicataria si assume ogni responsabilità per casi di infortuni e di danni arrecati al Comune di Tarcento o a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nella esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto.

L'aggiudicataria solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi rivendicazione di terzi in dipendenza della esecuzione dell'attività. Pertanto l'aggiudicataria è tenuta in ogni caso a rifondere eventuali danni subiti dalla stazione appaltante e/o da terzi sollevando da ogni corrispondente richiesta la stazione appaltante.

Per la copertura dei danni di cui sopra, l'aggiudicataria si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune di Tarcento debba essere considerato terzo a tutti gli effetti ed esonerato da ogni tipologia di responsabilità inerente il servizio fornito.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'assicurazione RC terzi dovrà essere stipulata con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro.

Il Comune di Tarcento è esonerato da ogni responsabilità per danni, furti, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della ditta appaltatrice, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RC prestatori di lavoro (RCO) con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona infortunata.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale, nonché per la previsione di franchigie e scoperti e/o limiti di risarcimento.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune di Tarcento almeno 10 giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio.

8.2 Garanzia per l'effettuazione del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto è di pubblica utilità pertanto l'aggiudicataria per nessuna ragione può sospenderlo o non eseguirlo del tutto o in parte.

L'aggiudicataria deve assicurare e garantire i servizi di cui al presente capitolato anche in presenza di agitazioni o vertenze sindacali, scioperi di fornitori o trasportatori, ecc.

La mancata prestazione del servizio anche parziale, dovuta a qualunque motivo, che comporti per la stazione appaltante l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito all'aggiudicataria delle spese a tale scopo sostenute dalla stazione appaltante, oltre ad una penalità.

L'aggiudicataria deve essere in grado di garantire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato utilizzando, a suo carico e spese, una o più strutture produttive alternative. In detti casi l'aggiudicataria deve eseguire il trasporto dei pasti presso le varie sedi scolastiche nel pieno rispetto delle normative di settore vigenti.

8.3 Stipula del contratto e spese contrattuali

A seguito di aggiudicazione, la ditta appaltatrice sarà tenuta alla sottoscrizione del contratto in forma pubblico – amministrativa in formato digitale con spese a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune di Tarcento si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposita lettera di affidamento anche in pendenza di stipulazione del contratto.

Nel caso in cui le procedure di aggiudicazione si protraessero oltre i termini previsti, il Comune di Tarcento si riserva la facoltà di posticipare la data di inizio del servizio con la riduzione proporzionale del compenso.

8.4 Prezzi e corrispettivo

I prezzi offerti in base ai quali sarà aggiudicato il servizio, si intendono comprensivi di tutti gli oneri e spese di esecuzione previsti nel presente capitolato.

E' fatto assoluto divieto al fornitore di ricevere qualsiasi somma dalle famiglie degli utenti, le quali sono tenute al pagamento della tariffa a pasto consumato fissata dall'Amministrazione comunale ed introitata direttamente dal Comune di Tarcento.

Saranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati intendendo il presente appalto a misura e non a corpo senza un minimo garantito.

L'aggiudicataria si obbliga ad accettare aumenti o diminuzioni del numero dei pasti fino ad un massimo del 20% dell'importo complessivo dell'affidamento.

All'interno di tale percentuale, in più o in meno rispetto all'importo complessivo aggiudicato, le prestazioni richieste sono eseguite dall'aggiudicataria al valore risultante dall'applicazione delle condizioni economiche offerte in sede di gara.

Eventuali sospensioni totali o parziali del servizio disposte dall'autorità o dalla stazione appaltante non comportano la corresponsione di alcun indennizzo all'aggiudicataria.

8.5 Obblighi del comune

Il comune di Tarcento provvederà a:

- Raccogliere le iscrizioni per il servizio oggetto del presente appalto
- Abilitare la ditta aggiudicatrice all'utilizzo del software per la gestione delle assenze/presenze e calcolo dei pasti da fornire
- Mantenere i rapporti ufficiali con i terzi (comunicati ufficiali ai genitori, eventuali comunicati stampa, ecc.).

8.6 Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà mensilmente con cadenza posticipata su presentazione di regolare fattura elettronica trasmessa con le modalità stabilite dalla legge e pagata applicando le norme specifiche.

Devono essere emesse fatture mensili distinte per ciascun corso scolastico (scuola dell'infanzia di Coia, di Ciseriis, di Segnacco, Primaria, Secondaria di primo grado) riportanti:

- il numero dei pasti con l'indicazione di quelli distribuiti agli alunni e di quelli distribuiti agli insegnanti come rilevati dal sistema informatizzato;
- intestazione al Comune di Tarcento - Piazza Roma, 7 - 33017 TARENTO Codice fiscale: 00408250306; partita iva: 00538110305;
- il periodo di riferimento del servizio, nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN, numero conto corrente postale, ecc...);
- gli estremi della determinazione dirigenziale di affidamento del servizio (data e numero cronologico) ed il numero del relativo impegno di spesa
- regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- codice CIG;
- codice univoco ufficio: UFZL7M.

La fattura deve essere emessa al netto della ritenuta dello 0,50% come stabilito dall'articolo 11, comma 6, del d. lgs. 36/2023. Le predette ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità e previo rilascio del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

Il corrispettivo dovuto all'aggiudicataria è pari ai servizi effettivamente eseguiti nell'arco del mese sulla scorta dei pasti effettivamente erogati (calcolati con il software gestionale in uso all'amministrazione e di cui avrà accesso anche l'aggiudicataria del servizio) moltiplicati per il prezzo unitario offerto in sede di gara.

Per i servizi di cui al presente capitolato, il Comune di Tarcento si impegna a corrispondere al fornitore il compenso fissato in sede di aggiudicazione tenendo conto di eventuali revisioni dei prezzi.

La liquidazione delle fatture sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ricevimento, previa verifica positiva in materia di D.U.R.C.

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136 del 13.08.2010 e s.m.i. impegnandosi ad utilizzare, per le movimentazioni finanziarie relative al presente appalto, uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.P.A. L'aggiudicatario si obbliga, altresì, a comunicare gli estremi identificativi di tali conti correnti alla stazione appaltante entro gg. 7 dalla loro accensione, o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione, unitamente alla generalità e al codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su di essi e ad effettuare tutti i movimenti finanziari tramite bonifico bancario o postale, fatte salve le deroghe previste dalla L. 136/2010 e s.m.i. L'aggiudicatario è tenuto altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

Articolo 9

Personale

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'espletamento a regola d'arte di tutte le prestazioni previste nel presente capitolato e quelle migliorative eventualmente offerte in sede di gara mediante proprio personale qualificato e collocato nella qualifica idonea a svolgere i compiti e le funzioni assegnate, per un numero di ore adeguato.

Il personale dovrà indossare gli indumenti di lavoro puliti e di colore chiaro secondo le norme vigenti in materia prevedendo indumenti distinti per l'esecuzione dei lavori di pulizia.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile individuato dall'aggiudicataria.

La consistenza numerica del personale deve comunque essere sempre tale da garantire, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiedano prestazioni superiori.

Dovranno essere pienamente applicate ed osservate tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari; i contratti collettivi di lavoro di categoria e gli accordi sindacali integrativi locali ed aziendali (se più favorevoli); ciò anche nel caso in cui l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro. Il fornitore è tenuto, altresì, alla scrupolosa osservanza della normativa vigente e futura in materia di trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, di sicurezza del lavoro, di prevenzione degli infortuni e di igiene sul lavoro.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno irreprensibile e rispettoso verso gli utenti, nonché adeguato ad un ambiente educativo. Esso avrà l'obbligo di essere riconoscibile mediante tesserino di riconoscimento riportante le generalità proprie e quelle del fornitore.

L'aggiudicataria e il proprio personale si impegnano:

- ad osservare, per quanto compatibili, le disposizioni del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici" e del Codice di comportamento del Comune di Tarcento, quali norme che costituiscono principi generali nei confronti dei consulenti nonché dei collaboratori a qualsiasi titolo di soggetti affidatari di lavori, servizi e forniture in favore o per conto dell'Amministrazione di cui ha preso conoscenza dal sito istituzionale del Comune di Tarcento. La violazione degli obblighi derivanti dai predetti Codici di comportamento può costituire causa di risoluzione del contratto. Il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Tarcento è reperibile alla pagina <https://www.comune.tarcento.ud.it/it/amministrazione-trasparente-5066/personale-5078>
- ad osservare, per quanto compatibili, le disposizioni del Piano Triennale della Prevenzione e della Corruzione e successivi aggiornamenti del Comune di Tarcento, di cui ha preso conoscenza dal sito istituzionale del Comune di Tarcento e anche quanto disposto dall'allegato **PATTO DI INTEGRITÀ**

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del d. lgs. 165/2001, l'aggiudicataria non potrà adibire all'espletamento del servizio dipendenti del Comune di Tarcento cessati dal servizio che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali negli ultimi tre anni di servizio presso il Comune. In caso di eventuali contratti conclusi od incarichi conferiti ai suddetti dipendenti in violazione della norma sopra citata, l'affidamento di cui al presente capitolato è nullo con conseguente divieto al soggetto privato che li ha conclusi o conferiti di contrattare con la pubblica amministrazione per i successivi tre anni con obbligo di restituire i compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

Gli operatori dovranno altresì astenersi dall'utilizzare i dati degli utenti per fini diversi da quelli formanti oggetto del presente Capitolato e garantire l'osservanza del segreto professionale.

L'aggiudicataria deve ottemperare a tutta la legislazione in materia di contratti, di sicurezza e di igiene del lavoro.

Per le predette finalità l'aggiudicataria deve provvedere a:

redigere un piano di valutazione dei rischi da presentare anche in copia al Comune entro 2 mesi dall'avvio del servizio;

redigere un piano di evacuazione da presentare anche in copia al Comune entro due mesi dall'avvio del servizio;

affiggere cartelli segnaletici per la prevenzione antinfortunistica;

far frequentare corsi di formazione obbligatori previsti dalle leggi vigenti;

far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche;

dotare il personale di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni a partire dal primo giorno di avvio del servizio;

rispettare qualsiasi altra disposizione in materia di sicurezza del lavoro.

L'aggiudicataria dovrà fornire per iscritto, prima dell'avvio del servizio, i nominativi del personale utilizzato per il servizio stesso, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale, descrizione dei turni e sede di impiego. Tale elenco dovrà tempestivamente essere aggiornato con gli eventuali nuovi inserimenti di personale anche per sostituzione temporanea.

Articolo 10 **Clausola sociale**

Ai sensi del D. Lgs. 36/2023 art. 57, nel rispetto delle vigenti norme di settore, l'Appaltatore subentrante si impegna a rispettare la normativa in merito alla clausola sociale ed in particolare ad assumere prioritariamente il personale dipendente del fornitore uscente attualmente impiegato, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, attivando le clausole sociali previste dal contratto collettivo di settore applicato. A tal fine, si elencano di seguito, i contratti applicati, la consistenza numerica e il livello di inquadramento del personale interessato:

CCNL APPLICATO	QUALIFICA	LIVELLO	ORE SETTIMANALI LAVORATE
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 006	15
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 004	32,5
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 005	25
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 006	22,5
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 002	40
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 005	17,5
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 006	15
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 005	25

PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 006s	15
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 005	22
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 006	4
PUBBLICI ESERCIZI	Operaio	LIVELLO 006	10
PUBBLICI ESERCIZI	Coordinatore	LIVELLO 002	10
PUBBLICI ESERCIZI	Dietista	LIVELLO 004	10

L'Appaltatore è tenuto a fornire tempestivamente alla stazione appaltante tutte le informazioni necessarie a verificare il rispetto dell'impegno assunto, motivando in ordine al mancato reimpiego del personale del fornitore uscente.

Si precisa che il servizio attualmente in essere prevede la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti in 4 centri cottura diversi anziché in un centro cottura unico.

Articolo 10 **Modalità di esecuzione del servizio**

Il presente paragrafo regola la gestione del servizio di refezione scolastica nelle diverse fasi:

- 1) di approvvigionamento delle derrate alimentari
- 2) di preparazione e distribuzione dei pasti
- 3) di riordino e pulizia dei locali interessati dal servizio (cucine, refettori, ecc).

La ditta provvederà all'acquisto delle derrate e degli altri prodotti necessari al servizio, secondo quanto specificato nell'allegato **ASUFC SPECIFICHE TECNICHE DERRATE ALIMENTARI** che deve considerarsi rispettoso dei Criteri Ambientali minimi di cui al DM Ministero dell'Ambiente, della tutela del territorio e del mare 10/03/2020. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti ed eventuali aggiornamenti successivi e risultare aderenti a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi citati. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana; nella scelta dei prodotti il merceologico allegato risulta vincolante.

Il menù, uguale per tutte le scuole, è articolato in quattro settimane con la distribuzione degli alimenti proposti dall'aggiudicataria in sede di gara sulla scorta dell'allegato **ASUFC SPECIFICHE RELATIVE AL MENU** ed è vincolante per l'aggiudicataria, salvo eventuali modificazioni approvate dalla stazione appaltante e, se del caso, dall'azienda sanitaria di competenza nel corso dell'appalto.

La specificazione degli alimenti costituenti il menù sarà quella presentata dall'aggiudicataria in sede di offerta tecnica con il dettaglio degli alimenti che compongono i singoli menù giornalieri (seguendo quanto indicato dall'Azienda sanitaria nell'allegato **ASUFC MENU**). Il menù deve rispettare le grammature, le varietà e tipologie come specificato nell'allegato **ASUFC CALCOLO FABBISOGNI E GRAMMATURE DELLA POPOLAZIONE SCOLASTICA SECONDO I LARN 2014 – Revisione del 18.05.2022 – ASUFC – Servizio Igiene degli Alimenti**

e della Nutrizione, nonché assicurare la corretta composizione dello stesso sotto il profilo nutrizionale.

La merenda/spuntino di metà mattina in tutte le scuole è costituita almeno tre volte la settimana da frutta fresca di stagione variata. I predetti alimenti, costituenti la merenda/spuntino di metà mattina, non saranno distribuiti a fine pasto.

La predisposizione della merenda/spuntino del pomeriggio nelle scuole dell'infanzia di Coia e Ciseriis deve avvenire con l'utilizzazione di alimenti diversi da quelli proposti dal menù per la merenda/spuntino del mattino.

Articolo 11 **Oneri inerenti il servizio**

La stazione appaltante per l'effettuazione del servizio mette a disposizione in comodato gratuito i locali e le attrezzature esistenti presso il centro cottura della Scuola Primaria di Tarcento oltre che gli spazi adibiti a mensa ubicati nei diversi plessi scolastici sopra riportati (come da **FOTO E PLANIMETRIE** allegate)

Detti locali ed attrezzature sono di proprietà comunale e sono utilizzati dall'aggiudicataria che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle vigenti norme di igiene e sicurezza.

Le predette attrezzature sono consegnate all'aggiudicataria previo inventario. A tal fine è redatto apposito verbale di consegna al momento della presa in carico.

Alla scadenza dell'appalto l'aggiudicataria deve restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario, salvo il normale deterioramento. Le attrezzature eventualmente assenti alla scadenza dell'appalto per colpa dell'aggiudicataria devono essere dalla stessa reintegrate.

L'aggiudicataria provvede a dotare il centro cottura e le aree mensa dei diversi plessi delle attrezzature che risultassero non conformi alla normativa vigente nonché di quelle eventualmente necessarie all'espletamento del servizio.

L'aggiudicataria dovrà provvedere a sua cura e spese, per tutta la durata del contratto, alla fornitura:

- 1) di un abbattitore di temperatura** da collocarsi presso il centro di cottura sito presso la scuola primaria "Olinto Marinelli" avente dimensioni e caratteristiche tecniche idonee alla quantità degli alimenti da assoggettare all'abbattimento della temperatura
- 2) di una termosigillatrice** finalizzata al confezionamento dei pasti per diete speciali.

I locali e le attrezzature oggetto del presente capitolato sono destinati all'uso indicato e non possono essere modificati dall'aggiudicataria per alcun motivo.

Sono a carico dell'aggiudicataria le spese di riparazione e di manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature di cucina.

Le utenze di fornitura del gas, acqua ed energia elettrica necessarie al funzionamento dei centri cottura sono a carico del Comune.

Articolo 12

Oneri a carico dell'aggiudicataria

Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, sono inoltre a carico dell'aggiudicataria:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- b) la preparazione e cottura dei pasti giornalieri per tutte le scuole;
- c) l'applicazione di misure di sicurezza per la somministrazione di pasti agli studenti con diete speciali al fine di evitare errori nella consegna del pasto;
- d) la preparazione e il disbrigo dei tavoli e delle sedie nelle sale mensa per tutte le scuole;
- e) la pulizia giornaliera di pavimenti, mobili, locali cucina e refettori e la pulizia settimanale di vetri, porte, ecc. nonché il lavaggio giornaliero delle stoviglie. Nella pulizia è compreso l'onere della fornitura dei detersivi e delle attrezzature per l'esecuzione della stessa;
- f) la pulizia e il riassetto giornaliero delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, delle stoviglie, ecc.;
- g) pulizia quotidiana e settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto dei pasti nei plessi scolastici per il successivo scodellamento
- h) le pulizie straordinarie e periodiche dei locali delle cucine e delle sale mensa;
- i) la sanificazione e disinfezione periodica dei locali;
- j) la disinfestazione dei locali da eseguirsi almeno una volta l'anno, ovvero ogni qualvolta se ne presenti la necessità, con comunicazione preventiva al Comune e all'Istituto comprensivo di Tarcento sulle giornate di esecuzione nonché dei risultati dell'intervento. Gli oneri economici per gli interventi di disinfestazione sono a completo carico dell'aggiudicataria.
- k) la derattizzazione dei locali quando se ne ravvisi la necessità, con comunicazione preventiva al Comune e all'Istituto comprensivo di Tarcento sulle giornate di esecuzione nonché dei risultati dell'intervento. Gli oneri economici per gli interventi di derattizzazione sono a completo carico dell'aggiudicataria;
- l) la fornitura di stoviglie speciali, colorate e manipolabili da soggetti con disfunzione motorie o visive;
- m) la fornitura gratuita di un pasto ai componenti del comitato per il servizio di refezione scolastica o, previa autorizzazione della stazione appaltante, ad altri genitori;
- n) spese relative a utenze telefoniche;
- o) la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa ai danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento e a conseguenza del servizio appaltato;
- p) la realizzazione delle proposte e degli eventuali progetti contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di gara concordando con la stazione appaltante e l'Istituto Comprensivo le modalità e i tempi di realizzazione;
- q) la presentazione, gestione e implementazione del piano di autocontrollo (HACCP) e della sicurezza presso i centri cottura;

- r) l'applicazione dei piani di emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà della stazione appaltante;
- s) la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- t) la rilevazione annuale, tramite propria modulistica, della soddisfazione del servizio da parte degli utenti delle scuole primaria e secondaria di primo grado;
- u) la presenza alle riunioni del comitato per il servizio di refezione scolastica;
- v) ogni altra operazione e prestazione necessaria alla corretta e completa esecuzione dell'appalto come stabilito dal presente capitolato e dall'offerta tecnica dell'aggiudicataria;

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di applicare nuove norme o prescrizioni del presente capitolato, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, restano a carico dell'aggiudicataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale; l'aggiudicataria non potrà avanzare pretesa di compensi, assumendosene ogni relativa alea.

Articolo 13

Minuteria d'uso

L'aggiudicataria provvede ad integrare la minuteria d'uso della cucina (pentole, padelle, mestoli, attrezzi, teglie, tovaglioli di carta, contenitori anche termici, sacchi per i rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio) e di sala (piatti e coppette in ceramica resistente con capacità rispondente alle grammature previste, posate inox, oliere, saliere, caraffe in materiale resistente).

I materiali di cui sopra al termine del contratto rimarranno di proprietà del Comune.

È vietato l'uso di stoviglie di plastica o usa e getta, salvo che nei casi di forza maggiore, nonché di tovaglie di stoffa.

La biancheria da cucina utilizzata per il servizio deve essere fornita dall'aggiudicataria e presentarsi pulita e in ordine.

Articolo 14

Applicazione dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

Al presente appalto sono applicati integralmente i Criteri Minimi Ambientali (CAM) di cui al decreto 10/03/2020 (GU 04/04/2020, n. 90) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, come previsto all'articolo 1 del presente capitolato in particolare si fa riferimento a quanto stabilito nell'allegato I "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione – Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva – Criteri Ambientali Minimi per la fornitura di derrate alimentari".

Dovrà essere fornita al Comune di Tarcento nei tempi previsti dalla norma tutta la documentazione richiesta nell'allegato I sopra citato e si procederà alle verifiche con le modalità stabilite dai citati Criteri.

I criteri premianti previsti in applicazione dei CAM saranno oggetto di offerta tecnica.

Articolo 15

Controllo sul servizio

Oltre ai controlli previsti per legge in materia di sicurezza alimentare, il Comune di Tarcento effettuerà tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni. I controlli si riferiranno agli standard qualitativi indicati nel presente capitolato ed in quelli migliorativi che la ditta aggiudicataria avrà descritto in sede di relazione tecnica per l'espletamento del servizio. In caso di non conformità con gli standard, saranno richiesti trattamenti straordinari a completo carico della ditta aggiudicataria fino al ripristino delle condizioni contrattuali.

Qualora la ditta non ottemperi a tutti gli obblighi, oppure violi le disposizioni del presente capitolato, l'Ente procederà all'applicazione delle sanzioni previste nel presente documento e nel contratto.

15.1 Autocontrollo

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare copia del piano di autocontrollo adottato per il servizio oggetto del contratto.

Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto (es. porzionamento e distribuzione in locali diversi rispetto a quelli previsti, ecc...) comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'Ente.

La ditta comunicherà il nominativo ed i dati relativi alla reperibilità (telefono, e-mail, orario, sedi) del responsabile aziendale indicato quale proprio referente per la gestione dei rapporti con la stazione appaltante.

15.2 Controlli della stazione appaltante

Con cadenza regolare e senza preavviso, il Comune, mediante il proprio personale, dispone le opportune verifiche relativamente ai criteri di sicurezza previsti nel capitolato e nel piano di autocontrollo, nonché dei criteri di qualità della produzione e del servizio di ristorazione nel suo complesso.

I controlli sono finalizzati ad accertare il rispetto di:

- condizioni contrattuali
- condizioni contrattuali migliorative illustrate dalla ditta nell'offerta tecnica
- attuazione effettiva del piano di autocontrollo formalizzato ed adottato dalla ditta aggiudicataria nei confronti del servizio richiesto dal presente appalto.

I controlli potranno essere effettuati con tutti i mezzi che l'ente riterrà più idonei, quali ad esempio la visione di documenti o l'effettuazione di misurazioni strumentali. L'appaltatore sarà tenuto alla tempestiva esibizione dei documenti richiesti dall'ente.

Potrà essere eventualmente previsto un sistema diretto a verificare l'efficacia del servizio anche attraverso la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza.

CONTROLLO PRESSO IL CENTRO COTTURA:

I controlli potranno interessare le seguenti fasi (a titolo esemplificativo e non esaustivo) e saranno costituiti da verifiche visive relative a:

- a) modalità di stoccaggio nelle celle;
- b) corrispondenza delle derrate con quanto indicato nelle schede tecniche dei prodotti;
- c) data di scadenza dei prodotti;
- d) modalità di lavorazione e di cottura delle derrate;
- e) condizioni igieniche degli impianti e dei locali di produzione e di servizio;
- f) organizzazione del lavoro e igiene del personale addetto;
- g) professionalità degli addetti;
- h) controllo delle attrezzature utilizzate per il confezionamento dei pasti;
- i) controllo organolettico.

È facoltà della ditta conservare alla temperatura di 4°C per 48 ore, un campione rappresentativo degli alimenti che compongono il pasto del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, per effettuare eventuali analisi di laboratorio per verificarne le caratteristiche bromatologiche, organolettiche, nutrizionali ed igieniche.

Al termine di ogni sopralluogo presso il Centro cottura, gli incaricati del Comune dovranno redigere un "verbale di controllo" sottoscritto anche dalla Ditta.

CONTROLLO PRESSO I TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE:

Presso i terminali di somministrazione, il personale incaricato verificherà le seguenti condizioni (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- a) corrispondenza delle consegne all'ordinato;
- b) temperature, al fine di verificarne la conformità con le norme vigenti;
- c) igiene dei contenitori e qualità del servizio;
- d) grammature degli alimenti componenti il pasto;
- e) qualità organolettiche dei pasti;
- f) gradimento dei pasti da parte degli utenti.

Gli esiti dei controlli verranno annotati su appositi verbali sottoscritti dai soggetti delegati al controllo dalla stazione appaltante e dal responsabile tecnico della ditta aggiudicataria. In caso di rilievo, al momento della distribuzione, di una non conformità che richiede la sostituzione di una o più pietanze, la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione immediata dello stesso.

15.2 Controlli da parte dei componenti del comitato per il servizio di refezione scolastica

Il controllo sul funzionamento del servizio può essere effettuato dai rappresentanti del comitato per il servizio di refezione scolastica appositamente autorizzati dal Comune.

I membri del Comitato effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Ai componenti il Comitato non è consentito l'accesso ai locali di cottura.

Con apposita autorizzazione della stazione appaltante possono accedere al servizio anche genitori nei limiti previsti per i componenti del Comitato per il servizio di refezione scolastica.

Qualsiasi irregolarità rilevata in sede della presente tipologia di controllo è segnalata in maniera precisa e circostanziata per iscritto dal soggetto autorizzato al direttore dell'esecuzione del contratto o al responsabile comunale del procedimento.

Articolo 16

Variazioni del menù e diete speciali

Il menù predisposto dall'aggiudicataria non può essere modificato o variato se non con un altro analogo documento debitamente approvato dal Comune e, se necessario, dall'Azienda Sanitaria competente.

Per cause di forza maggiore o dovute a motivi di emergenza, la variazione del menù deve essere tempestivamente comunicata dall'aggiudicataria alla stazione appaltante per iscritto ovvero, in caso di comunicazione avvenuta verbalmente, con successiva immediata comunicazione scritta.

Il centro cottura deve avere la possibilità di preparare diete speciali, cioè diverse da quella fornita comunemente, e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze degli utenti. La dieta speciale rispetta il menù previsto ove sia possibile reperire sul mercato analoghe derrate (es. pasta senza glutine per celiaci).

Per le diete speciali l'aggiudicataria deve, mantenendo il menù generale presentato in sede di gara, reperire e distribuire alimenti privi degli elementi di rischio, seguendo le linee guida dell'Azienda Sanitaria allegate al presente capitolato **ALLEGATO ASUFC PROTOCOLLO GESTIONE DIETE SPECIALI** e senza prevedere variazioni di prezzo.

Articolo 17

Sistema di gestione del servizio informatizzato di rilevazione presenze, prenotazione e processo di pagamento dei pasti. APP per genitori degli utenti

In ciascuna scuola giornalmente il personale dell'aggiudicataria dovrà raccogliere le prenotazioni dei pasti.

Il numero dei pasti associati ai consumatori per ciascuna classe dovrà essere registrato, nella giornata stessa, utilizzando un pc (messo a disposizione del personale dall'aggiudicataria stessa presso il centro cottura della scuola Primaria di Tarcento e connesso ad internet), tramite il software gestionale messo a disposizione dal Comune di Tarcento con autenticazione a mezzo SPID.

Rimane in capo al comune di Tarcento la gestione delle iscrizioni al servizio di refezione scolastica, la fissazione delle tariffe e l'incasso degli importi a carico delle famiglie nonché gli eventuali solleciti ed il recupero degli insoluti.

La modalità di prenotazione dei pasti potrebbe subire modifiche nel caso di implementazione del gestionale esistente.

Articolo 17

Scioperi e collaborazione con il servizio di pre-accoglienza

Nelle sole giornate in cui siano stati proclamati scioperi che interessino il personale scolastico della Scuola Primaria di Tarcento, dovrà essere adottata la seguente procedura:

- a) dalle ore 7:35 alle ore 8:05 al personale addetto al servizio di preaccoglienza dovrà essere permesso accogliere gli studenti della Scuola Primaria presso il refettorio facendoli entrare direttamente dalla porta che collega il refettorio stesso con l'area esterna della scuola (lato cortile);

- b) durante la permanenza dei ragazzi presso il refettorio, il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione si asterrà da qualsiasi attività nel locale fino al completo abbandono dello stesso da parte degli studenti e degli addetti al servizio di preaccoglienza;
- d) la responsabilità della custodia dei ragazzi presso il refettorio rimane a carico dell'appaltatore del servizio di preaccoglienza.

Articolo 18

Documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI)

Al presente capitolato è allegato il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto per le finalità e ai sensi dell'art. 26 del d. lgs. n. 81 del 2008 i cui oneri ammontano ad euro 1.250,00, per l'intero periodo contrattuale.

L'aggiudicataria deve provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dandone adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati e adottando tutte le misure necessarie all'esecuzione di quanto dallo stesso previsto.

Il DUVRI è documento dinamico costantemente aggiornabile sulla scorta di problematiche che potessero nel tempo presentarsi e che pertanto lo stesso sarà oggetto di eventuali integrazioni e modificazioni in coordinamento tra i diversi soggetti interferenti nel servizio (aggiudicataria, Istituto comprensivo, Comune di Tarcento per quanto di competenza).

Gli oneri connessi al DUVRI saranno pagati separatamente per la somma annuale di euro 224,00 ed € 130,00 per i 7 mesi del 2030 con specifica fattura da presentarsi con le modalità di legge.

Articolo 19 Penalità

La mancata esecuzione degli obblighi contrattuali stabiliti dal capitolato tecnico, verificata in contraddittorio con il Fornitore, comporterà l'applicazione delle penali di seguito riportate:

€ 5.000,00	per sospensione anche parziale del servizio (qualora non ricorrano le condizioni per la risoluzione contrattuale)
€ 1.000,00	per forniture con carica microbica superiore al consentito
€ 1.000,00	per variazioni al menù rispetto a quello previsto (con tolleranza dell'1%)
€ 1.000,00	per utilizzo di derrate alimentari che si discostino dalle schede depositate
€ 1.000,00	per fornitura di pasti in quantità inferiore rispetto a quanto prenotato, salvo reintegro entro 30 minuti, con tolleranza di scostamento pari all'1%
€ 1.000,00	per ogni episodio di mancato rispetto delle norme in materia di mantenimento della temperatura
€ 500,00	per mancato rispetto, entro i 30 minuti, dei tempi di consegna previsti; con aggravio di ulteriori € 500,00 in caso di superamento dei 30 minuti
€ 500,00	per mancata conformità o mancata presenza di tracciabilità sui prodotti
€ 250,00	per mancata rintracciabilità del Referente negli orari previsti
€ 150,00	per contestazione per comportamento non corretto da parte del personale impiegato, divisa non conforme o igienicamente non consona all'ambiente dove si svolge il servizio
da € 250,00 a € 5.000,00	per ulteriori non conformità non espressamente previste, in ragione della gravità o della reiterazione della violazione medesima

Le penali sono cumulabili tra loro e rimane comunque salvo il diritto del Comune ad ottenere il risarcimento degli ulteriori danni subiti. La gravità della deficienza o infrazione verrà valutata in contraddittorio tra i competenti uffici del Comune ed il Responsabile della Ditta.

Al fine di garantire un'analisi obiettiva degli eventi e a tutela dell'utenza, la procedura finalizzata all'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da un confronto e verifica sulla materia oggetto del contenzioso secondo le seguenti modalità:

- segnalazione trasmessa via PEC dal Comune alla Ditta della contestazione relativa all'inadempienza, precisandone le circostanze, l'irregolarità rilevata, ecc.;
- entro 10 gg. la Ditta dovrà presentare idonee giustificazioni;
- nel caso in cui le giustificazioni non siano ritenute soddisfacenti o nel caso in cui l'appaltatore non ottemperi a quanto contestato, il Comune applicherà la penale e provvederà entro i 15 gg. successivi a comunicare alla Ditta le proprie determinazioni e l'eventuale applicazione della penalità prevista dal presente articolo.

Le suddette penali saranno scontate mediante decurtazione del corrispettivo convenuto in sede di pagamento dello stesso.

Nei casi in cui i corrispettivi liquidabili all'appaltatore non fossero sufficienti a coprire l'ammontare delle penali allo stesso applicate a qualsiasi titolo, nonché quello dei danni dallo stesso arrecati, il Comune si rivarrà sul deposito cauzionale definitivo.

Art. 20

Clausola risolutiva espressa

Il Comune potrà procedere di diritto (ipso iure) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto ed assicurare direttamente, a spese del Fornitore inadempiente, la continuità del servizio, nei seguenti casi:

- sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte del Fornitore del servizio in argomento;
- decadenza delle autorizzazioni previste dal D.lgs. n. 152/2006;
- cessazione, scioglimento, apertura di una procedura fallimentare, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, di sospensione dell'attività commerciale o in qualsiasi altra situazione equivalente;
- cessione anche solo parziale del contratto e violazioni in materia di subappalto;
- in relazione agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 sul divieto di contanti negli appalti e nei subappalti, in tutti i casi in cui le transazioni vengono eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa;
- violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62 del 16/04/2013, Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs. 30 marzo 2001 n. 165;
- mancato rispetto delle disposizioni contenute nel Patto di Integrità;
- violazione da parte del Fornitore delle norme previste dai CCNL di riferimento e degli obblighi contributivi e fiscali, nonché mancato o non regolare pagamento degli emolumenti ai lavoratori e/o ai soci lavoratori rispetto alle condizioni dichiarate in sede di offerta;
- violazioni inerenti al rispetto delle norme di prevenzione sulla sicurezza nel luogo di lavoro e delle prescrizioni contenute nel Piano della sicurezza.
- inosservanza degli ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo del committente;
- a seguito della 4^a penale comminata a prescindere dalla loro entità.

L'affidamento a terzi, in caso di risoluzione del contratto, verrà comunicato al Fornitore inadempiente.

Nel caso di minor spesa sostenuta per l'affidamento a terzi, nulla competerà al Fornitore inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà il Fornitore inadempiente da ogni responsabilità, in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte del Fornitore senza giustificato motivo o giusta causa.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento della cauzione definitiva e/o la possibilità per il Comune di agire ai sensi dell'art. 1936 e ss. c.c., oltre all'eventuale richiesta di risarcimento dei danni ai sensi dell'art. 1223 c.c. e delle maggiori spese sostenute per l'affidamento del servizio ad altra ditta.

Articolo 21

Invio della corrispondenza

Tutte le comunicazioni inerenti il presente servizio saranno inviate all'indirizzo di Posta Elettronica certificata (PEC) della sede legale dell'aggiudicataria o presso altro domicilio indicato dall'aggiudicataria in sede di gara.

Eventuali modificazioni dei predetti recapiti devono essere comunicate tempestivamente alla stazione appaltante.

L'aggiudicataria è considerata a piena conoscenza delle comunicazioni inviate ai predetti recapiti senza che possa, a tal fine, sollevare eccezioni di sorta.

Articolo 22

Tutela dei dati personali

Si rimanda integralmente all'allegato **TRATTAMENTO DEI DATI**.

Articolo 23

Rinvio

Per tutto quanto non espressamente regolato dal presente capitolato sono applicabili le disposizioni del vigente regolamento comunale per la disciplina dei contratti, nonché il D.lgs 36/2023, le disposizioni del codice civile e le altre leggi e regolamenti vigenti in materia, con particolare riferimento al rispetto dei CAM.

Il fornitore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

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

Formano parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- 1) **CALCOLO BASE ASTA**
- 2) **PATTO DI INTEGRITÀ**
- 3) **ASUFC SPECIFICHE TECNICHE DERRATE ALIMENTARI**
- 4) **ASUFC SPECIFICHE RELATIVE AL MENU'**
- 5) **ASUFC MENU**
- 6) **ASUFC CALCOLO FABBISOGNI E GRAMMATURE DELLA POPOLAZIONE SCOLASTICA SECONDO I LARN 2014 – Revisione del 18-05-2022 – ASUFC – SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**
- 7) **ASUFC PROTOCOLLO GESTIONE DIETE SPECIALI**
- 8) **DUVRI**
- 9) **TRATTAMENTO DEI DATI**
- 10) **FOTO E PLANIMETRIE PLESSI SCOLASTICI – CENTRO COTTURA E REFFETTORI**

Tarcento, 17/06/2024

Il responsabile di Area
dott.ssa Elena Ermacora