



COMUNE DI MOGGIO UDINESE

**SERVIZIO PUBBLICO LOCALE DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

-

CAPITOLATO TECNICO

INDICE

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI	4
Articolo 1 - Oggetto dell'appalto.....	4
Articolo 2 – Rischio imprenditoriale ed eventuale riequilibrio.....	4
Articolo 3 – Durata dell'appalto	5
PARTE II – OBBLIGHI E DIRITTI DEL COMMITTENTE	6
Articolo 4 – Obblighi e diritti del Committente	6
Articolo 5 - Direzione dell'esecuzione.....	6
Articolo 6 - Certificato di regolare esecuzione.....	6
Articolo 7 – Monitoraggio.....	6
Articolo 8 – Controlli specifici del servizio	7
Articolo 9 - Commissione mensa	9
PARTE III – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	10
Articolo 10 - Obblighi generali	10
Articolo 11 - Obblighi specifici.....	10
Articolo 12 - Centro di cottura e attrezzature	11
Articolo 13 - Caratteristiche delle derrate alimentari.....	12
Articolo 14 - Menù.....	14
Articolo 15 - Preparazione e cottura.....	17
Articolo 16 - Campionatura rappresentativa del pasto.....	18
Articolo 17 - Tempi e modalità di consegna pasti.....	18
Articolo 18 - Sporzionamento e distribuzione	19
Articolo 19 – Consegne inaccettabili	20
Articolo 20 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli.....	20
Articolo 21 – Lotta allo spreco	21
Articolo 22 – Pulizie	21
Articolo 23 – Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.).....	22
Articolo 24 – Gli obiettivi di efficacia e di efficienza nella gestione del servizio	23
Articolo 25 – Obblighi di informazione e di rendicontazione.....	23
Articolo 26 - Obblighi di trasparenza.....	24
Articolo 27 - Modalità di risoluzione delle controversie con gli utenti.....	24
Articolo 28 - Tutela della sicurezza	24
Articolo 29 - Personale.....	25
Articolo 30 - Referente del servizio.....	27
Articolo 31 - Tracciabilità dei flussi finanziari	27
Articolo 32 - Prevenzione della corruzione.....	28
Articolo 33 - <i>Pantouflage</i>	28
Articolo 34 - Codice di comportamento.....	28
Articolo 35 – Adempimenti antimafia.....	28

Articolo 36 – Clausola sociale.....	29
Articolo 37 – Variazioni.....	29
Articolo 38 – Sospensioni	29
PARTE IV – IMPORTO STIMATO DELL’APPALTO, MODALITÀ DI PAGAMENTO E PENALI	31
Articolo 39 - Dimensione presumibile dell’utenza	31
Articolo 40 - Importo stimato dell’appalto.....	32
Articolo 41 - Modalità di pagamento	32
Articolo 42 - Revisione dei prezzi.....	33
Articolo 43 - Penali	34
PARTE V – DISPOSIZIONI FINALI	37
Articolo 44 - Assicurazione.....	37
Articolo 45 – Garanzia definitiva.....	37
Articolo 46 - Cessione dei crediti, cessione del contratto e subappalto	38
Articolo 47 - Recesso	40
Articolo 48 - Risoluzione, clausola risolutiva espressa e condizione risolutiva	40
Articolo 49 - Trattamento dei dati personali	41
Articolo 50 – Riservatezza	41
Articolo 51 - Spese contrattuali.....	42
Articolo 52 - Elezione di domicilio.....	42
Articolo 53 – Foro competente.....	42
Articolo 54 – Rinvio normativo	42
ALLEGATO I	43

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il presente appalto ha per oggetto il servizio pubblico locale di ristorazione scolastica in regime di appalto. Tale servizio ricomprende la produzione, la somministrazione, il trasporto e la distribuzione di pasti pronti per il consumo - categoria: 17, numero di riferimento della classificazione delle procedure d'appalto (CPC): 64, *common procurement vocabulary* (CPV): 55524000-9 - confezionati presso il centro di cottura individuato dal Committente all'interno del territorio comunale, mediante il sistema del "legame fresco- caldo", secondo i criteri minimi ambientali di cui al decreto ministeriale 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare, avente a oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di gestione del verde pubblico e la fornitura di prodotti per la cura del verde", pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Serie Generale n.90 del 4 aprile 2020, destinati al servizio di ristorazione scolastica.
2. L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica nelle sottoelencate scuole di Moggio Udinese:
 - la Scuola Primaria statale;
 - la Scuola Secondaria di I grado statale.
3. I destinatari del servizio sono:
 - alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado;
 - personale scolastico avente diritto al pasto.
4. Il servizio è inoltre prestato anche per i soggetti partecipanti alle seguenti iniziative che potrebbero essere attivate nel periodo di durata dell'appalto:
 - centri estivi organizzati o sostenuti dal Committente;
 - eventuali altre iniziative su richiesta del Committente o autorizzate dallo stesso.
5. Il servizio di ristorazione scolastica ha 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, uscite didattiche o altre cause.
6. I pasti vengono confezionati (preparazione e cottura) presso centro di cottura individuato dal Committente all'interno del territorio comunale, con porzionatura e consumo effettuata nella sede di ristorazione presso il refettorio del plesso scolastico.
7. Il pasto comprende anche la fornitura della merenda di metà mattina.
8. Eventuali variazioni rispetto la frequenza di pasto o l'orario di consumazione dei pasti o al numero di giorni in cui va assicurata la fornitura nei diversi plessi scolastici sono comunicate all'inizio dell'anno scolastico. Il Committente si riserva la possibilità di adeguare il servizio di ristorazione agli eventuali mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica.
9. L'esatto numero dei pasti per le scuole è giornalmente quantificato sulla base degli ordini provenienti direttamente dal personale scolastico con il *software* di gestione già individuato dal Committente.

Articolo 2 – Rischio imprenditoriale ed eventuale riequilibrio

1. Il servizio pubblico si considera affidato in condizioni di equilibrio economico, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 9 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.
2. Gravano sull'Appaltatore i seguenti rischi:
 - a) quelli legati all'aumento o alla diminuzione dei costi strumentali all'esecuzione del servizio affidato;
 - b) quelli inerenti ad eventuali incidenti, sinistri, danni a terzi, sanzioni, imprevisti, *et cetera* occorsi in occasione della prestazione del servizio.
3. In caso di sopravvenute circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato, tali da alterare in maniera rilevante

l'equilibrio originario del contratto, l'Appaltatore ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali. La rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento.

4. Qualora le circostanze sopravvenute rendano la prestazione, in parte o temporaneamente, inutile o inutilizzabile per uno dei contraenti, questi ha diritto a una riduzione proporzionale del corrispettivo, secondo le regole dell'impossibilità parziale.

5. In caso di mancato accordo fra le parti in ordine alla rinegoziazione, ciascuna può recedere dal contratto e in tal caso l'Appaltatore ha diritto esclusivamente all'indennizzo per eventuali investimenti previsti, eseguiti e non ancora ammortizzati, che può essere riconosciuto anche in forma rateale e a carico dell'Appaltatore subentrante. Il Committente può sempre rifiutare la rinegoziazione anche nel caso di indisponibilità della copertura finanziaria eventualmente occorrente, anche in questo caso con il medesimo diritto di recesso previsto per l'Appaltatore.

6. Eventuali discipline di legge imperative e incompatibili, in essere al momento dell'affidamento del servizio, prevalgono sui precedenti commi. Eventuali discipline di legge sopravvenienti in seguito all'affidamento del servizio non si applicano, salvo che lo prevedano espressamente.

Articolo 3 – Durata dell'appalto

1. Il servizio pubblico locale di ristorazione scolastica decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto d'appalto. Il servizio cesserà di pieno diritto alla data del 31 luglio 2027, senza bisogno di alcun preavviso.

2. Lo scadere del termine previsto dal presente articolo comporterà lo scioglimento del contratto, fatte salve le ipotesi di recesso e risoluzione previste dal medesimo.

3. Il Committente potrà prorogare il contratto per un ulteriore anno scolastico (periodo agosto 2027 – luglio 2028) qualora il medesimo si sia svolto in maniera soddisfacente. In tale caso, l'Appaltatore resta comunque tenuto a proseguire il servizio, garantendone la continuità anche dopo la scadenza, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto.

4. Non è prevista alcuna opzione per il rinnovo.

5. È escluso in ogni caso il rinnovo tacito.

6. Il Committente si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, ai sensi della normativa vigente, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP relativo al centro di cottura – Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale -;
- la trasmissione di copia del certificato di registrazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti – Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari -;
- la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui al presente capitolato;
- la comunicazione del nominativo e dei recapiti del referente del servizio;
- la trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa, come prevista dall'articolo 44 del presente capitolato;
- la costituzione della garanzia definitiva.

PARTE II – OBBLIGHI E DIRITTI DEL COMMITTENTE

Articolo 4 – Obblighi e diritti del Committente

1. Il Committente ha l'obbligo di provvedere:

- a) alla consegna dei locali e impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;
- b) alla manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti.

2. Il Committente, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 24, comma 4, del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201, provvederà a determinare la struttura, i livelli e le modalità di aggiornamento delle tariffe e dei prezzi a carico dell'utenza. Le tariffe verranno aggiornate annualmente nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 26 del decreto legislativo 22 dicembre 2022, n. 201, e sue successive modifiche.

Articolo 5 - Direzione dell'esecuzione

1. L'esecuzione del contratto è diretta dal responsabile unico del progetto, che controlla i livelli di qualità delle prestazioni.

2. Il direttore dell'esecuzione opera in autonomia in ordine al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile nell'esclusivo interesse all'efficiente e sollecita esecuzione del contratto.

3. Egli svolge le attività e i compiti previsti dall'articolo 31 dell'Allegato II.14 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

Articolo 6 - Certificato di regolare esecuzione

1. Trattandosi di un contratto di importo inferiore alle soglie europee di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, il certificato di verifica di conformità è sostituito con il certificato di regolare esecuzione, al fine di certificare il rispetto delle caratteristiche tecniche, economiche e qualitative delle prestazioni, nonché degli obiettivi e dei tempi, in conformità delle previsioni e pattuizioni contrattuali.

2. Il certificato di regolare esecuzione è emesso non oltre tre mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni oggetto del contratto.

3. Per quanto non espressamente previsto, si rinvia all'articolo 38 dell'Allegato II.14 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

Articolo 7 – Monitoraggio

1. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 28 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201, il Committente effettuerà la vigilanza sulla gestione con cadenza annuale con le modalità discrezionalmente ritenute idonee, al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto di servizio, alle eventuali leggi di settore e alle disposizioni del codice dei contratti pubblici.

2. Il monitoraggio è finalizzato alla verifica del corretto svolgimento delle prestazioni affidate, tenendo conto della tipologia di attività, dell'estensione territoriale di riferimento e dell'utenza a cui i servizi sono destinati. Per converso, l'Appaltatore avrà l'obbligo di fornire al Committente i dati e le informazioni concernenti l'assolvimento degli obblighi contenuti nel contratto di servizio.

3. Per le finalità di cui al presente articolo, il Committente predispone, ai sensi dell'articolo 28 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201, il programma dei controlli volto alla verifica del corretto ed effettivo svolgimento delle prestazioni affidate.

4. Il programma dei controlli, che individua l'oggetto e le modalità di svolgimento dei controlli, è trasmesso all'Appaltatore con i tempi e le modalità con lo stesso concordate.
5. Ai fini della verifica di cui al presente articolo, l'Appaltatore si impegna a fornire, con i tempi prestabiliti, tutti i dati e le informazioni necessari, assicurando la massima collaborazione.
6. Resta comunque in facoltà del Committente svolgere ogni altro controllo o ispezione, ritenuto necessario.
7. Il Committente, nel rispetto della disciplina sui segreti commerciali e sulle informazioni confidenziali delle imprese, di cui al decreto legislativo 10 febbraio 2005, n. 30, può rendere pubblici i dati e le informazioni di cui al periodo precedente.
8. Nel caso in cui si accertasse che l'esecuzione del contratto non procede secondo le condizioni stabilite, il Committente fisserà un congruo termine entro il quale l'Appaltatore si dovrà conformare a tali condizioni. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto di servizio si risolverà ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.

Articolo 8 – Controlli specifici del servizio

1. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, l'Appaltatore deve applicare correttamente le procedure di autocontrollo. Il Committente vigila sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'Appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.
2. La vigilanza e i controlli sono eseguiti sia mediante personale del Committente o esterno appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti dall'Azienda Sanitaria competente congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato.
3. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Appaltatore 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:
 - a) controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale (ASU FC) competente relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria. Il Committente, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, può richiedere un controllo igienico-sanitario ai competenti uffici dell'Azienda Sanitaria, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie. Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio, l'Appaltatore deve obbligatoriamente effettuare trimestralmente, a propria cura e spese, almeno tre (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. L'Appaltatore è tenuto a comunicare immediatamente al Committente i risultati delle analisi.
 - b) controllo tecnico-ispettivo svolto da personale del Committente o esterno appositamente incaricato dal medesimo, e comprendente:
 - l'ispezione delle attrezzature, dei locali adibiti alla produzione dei pasti (centro cottura), dei mezzi di trasporto dei pasti e quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio;
 - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche, nutrizionali e merceologiche allegate al presente capitolato;
 - la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
 - il rispetto delle norme igieniche nella preparazione e distribuzione dei pasti;
 - la corrispondenza tra i prodotti indicati in sede di gara come elemento migliorativo dell'offerta e i piatti serviti in mensa;
 - la buona conservazione degli alimenti, il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna dei pasti trasportati, le temperature, i pesi, *et cetera*, comprendendo anche l'accesso ai documenti di consegna dei pasti (bolle);

- le modalità di svolgimento del servizio di distribuzione nelle mense da parte del personale incaricato;
- verifica della qualità dei prodotti con particolare riferimento ai prodotti biologici ed ai prodotti di qualità DOP e IGP, (etichettatura, certificati di origine e di qualità, organismi di controllo, schede tecniche di prodotto);
- controlli sul funzionamento complessivo del servizio svolto;
- documenti di registrazione delle attività e dei controlli previsti dal sistema HACCP;
- documentazione del sistema di qualità aziendale.

c) monitoraggio sul funzionamento del servizio da parte della ‘Commissione mensa’, costituita mediante il vigente “Regolamento per la costituzione ed il funzionamento della commissione mensa” del Comune di Moggio Udinese, approvato con deliberazione del consiglio comunale 26 settembre 2014, n. 53.

5. L'Appaltatore deve inoltre garantire la tracciabilità delle materie prime provenienti da produzioni biologiche con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra materie prime acquistate e pasti forniti ed esibisce, su richiesta del Committente, i certificati rilasciati dalle imprese fornitrici circa la conformità dei prodotti forniti al Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, al Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1165 della Commissione del 15 luglio 2021 che autorizza l'utilizzo di taluni prodotti e sostanze nella produzione biologica e stabilisce i relativi elenchi, e al Regolamento delegato (UE) 2021/2306 della Commissione del 21 ottobre 2021 che integra il regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative ai controlli ufficiali delle partite di prodotti biologici e di prodotti in conversione destinati all'importazione nell'Unione e al certificato di ispezione, e le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici. L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare i citati regolamenti della comunità europea e il decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 18 luglio 2018, n. 6793, avente a oggetto “Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007 e n. 889/2008 e loro successive modifiche e integrazioni, relativi alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Abrogazione e sostituzione del decreto n. 18354 del 27 novembre 2009, pubblicato in Gazzetta Ufficiale, Serie Generale, n.206 del 5 settembre 2018. A tal proposito l'Appaltatore trasmette una relazione recante le tipologie con l'elenco delle aziende fornitrici di prodotti biologici e dei prodotti regionali offerti in sede di gara.

6. Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, verranno redatti dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate.

7. Una copia del verbale viene inviata all'Appaltatore entro otto (8) giorni. Il Committente, sulla base dei verbali, provvede alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dal presente capitolato.

8. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta è informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che sono immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per il Comune. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune provvede ad applicare la relativa penale secondo quanto previsto dal presente Capitolato, e si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

9. Qualora, in esito ai controlli di cui sopra, la qualità dei pasti risultasse inferiore a quella richiesta in base al presente capitolato e ai suoi allegati, ovvero il servizio risultasse difforme da quello previsto nel presente capitolato, l'Appaltatore oltre ad essere assoggettato alle sanzioni a titolo di penale, è tenuto al risarcimento degli eventuali altri maggiori danni, ferma restando, nei casi più gravi, la possibilità per il Committente di addivenire alla risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.

10. Qualora i risultati dei controlli dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Committente, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato, valutata la gravità del caso, comunica l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, fatto salvo il diritto al risarcimento dei

danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.

Articolo 9 - Commissione mensa

1. Al fine di garantire il corretto funzionamento del servizio di ristorazione scolastica e per ricevere annotazioni o suggerimenti dei genitori, viene costituita una commissione mensa all'inizio di ogni anno scolastico.
2. La commissione mensa ha compiti prevalentemente consultivi e di vigilanza, volti a favorire il coordinamento tra il Committente, l'Appaltatore e la scuola per il buon andamento del servizio pubblico locale e per il benessere e la salute di tutti gli utenti del medesimo.

PARTE III – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Articolo 10 - Obblighi generali

1. L'Appaltatore si impegna a svolgere le attività oggetto dell'appalto a regola d'arte, con organizzazione dei mezzi necessari, appropriati e idonei, con proprie risorse, personale e strumenti tecnici adeguati, attraverso l'esercizio del potere organizzativo e direttivo nei confronti dei lavoratori utilizzati e con gestione a proprio rischio, nel rispetto delle disposizioni normative pubbliche e private che ne disciplinano l'istituto e fatte salve le eventuali deroghe espressamente previste dal contratto. Resta inteso che il Committente resterà estraneo a tale organizzazione.

Articolo 11 - Obblighi specifici

1. Il servizio oggetto del presente capitolato che l'Appaltatore è tenuto a svolgere comprende:
- 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 Committente;
 - 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 di cottura individuato dal Committente all'interno del territorio comunale, nel rispetto delle norme di legge (HACCP) e secondo i menù e le tabelle dietetiche approvate per i destinatari del servizio;
 - d) porzionatura, trasporto e distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici indicati all'articolo 1;
 - e) i pasti dovranno essere trasportati dal centro cottura agli utenti finali con automezzi, messi a disposizione dall'Appaltatore, idonei al servizio;
 - f) 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;
 - g) apparecchiamento dei tavoli con tutti gli accessori necessari per la consumazione dei pasti (tovaglie, tovaglietta monouso, tovagliolo, piatti, bicchiere, posate *et cetera*);
 - 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;
 - j) lo svolgimento di ogni altra prestazione accessoria indispensabile per il corretto svolgimento del servizio;
 - k) attuazione di quanto previsto dall'articolo 3 della legge della Regione Friuli Venezia Giulia 8 agosto 2000, n. 15, recante "Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, a chilometro zero, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare", e suoi regolamenti di attuazione;
 - l) la fornitura da parte dell'Appaltatore, 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; *et cetera*) 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;
 - m) la fornitura, da parte dell'Appaltatore, di tutte le attrezzature, gli elettrodomestici e quant'altro necessario o utile allo svolgimento del servizio, a integrazione di quelli già di proprietà del Committente e presenti presso il centro cottura;
 - n) la voltura e l'acquisizione, con oneri a proprio carico, di eventuali autorizzazioni igienico-sanitarie locali in osservanza alle vigenti disposizioni di legge;
 - o) si precisa altresì che, in caso di necessità legate a rottura o malfunzionamento, saranno a carico dell'Appaltatore anche l'eventuale sostituzione, la manutenzione ordinaria degli

- elettrodomestici e attrezzature di proprietà del Committente presenti presso il centro cottura;
- p) la presenza di proprio personale qualificato agli incontri periodici programmati dal Committente con rappresentanti del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste;
 - q) a richiesta del Committente, servizio di fornitura dei pasti estensibile anche a favore di altre attività organizzate dal medesimo, quali a esempio i centri estivi comunali;
 - r) numero due 2 buffet annui con bevande incluse per eventi da circa 70 persone (dolce + salato) per eventi organizzati dal Comune;
 - s) in caso di eventuali future disposizioni normative o regolamentari o a mutamenti giurisprudenziali, relativi all'obbligo di far consumare a scuola, in luogo del pasto fornito dall'Appaltatore, un "pasto alternativo" portato da casa, il medesimo dovrà effettuare la sorveglianza e assistenza, all'interno dei luoghi adibiti al consumo dei pasti, anche degli alunni che si avvarranno di tale possibilità.
2. Sono inoltre a carico dell'Appaltatore:
- a) l'acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, tovaglioli di carta, *et cetera*). L'Appaltatore dovrà utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi - Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004, relativo ai detersivi; decreto del Presidente della Repubblica 6 febbraio 2009, n. 21 – e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 174, recante "Attuazione della direttiva 98/8/CE in materia di immissione sul mercato di biocidi", e al decreto del Presidente della Repubblica 6 ottobre 1998, n. 392, recante "Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione ed all'immissione in commercio di presidi medicochirurgici, a norma dell'articolo 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59". Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa;
 - b) tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti; consumi di energia elettrica, gas, acqua, telefono occorrenti per il funzionamento del servizio;
 - c) pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per gli impianti o per l'erogazione dei servizi previsti nel presente capitolato.
3. La violazione delle disposizioni del presente articolo comporterà la risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del codice civile.
4. Tali obblighi sono meglio dettagliati negli articoli che seguono.

Articolo 12 - Centro di cottura e attrezzature

1. L'Appaltatore utilizza esclusivamente centro di cottura individuato dal Committente all'interno del territorio comunale.
2. Nella cucina sono prodotti unicamente i pasti riservati alle utenze scolastiche e/o quelli richiesti e/o autorizzati dal Committente.
3. L'Appaltatore inoltre ha in uso tutte le attrezzature presenti all'interno del centro cottura e nei refettori scolastici.
4. Per l'intera durata contrattuale, l'Appaltatore mantiene i locali e le attrezzature in ottimo stato e non apporta modifiche, innovazioni e trasformazioni agli stessi, nonché alle attrezzature e arredi, senza esplicita autorizzazione scritta del Committente. I locali e le attrezzature devono essere restituiti alla scadenza del contratto nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deterioramento per l'uso.
5. Sono addebitati all'Appaltatore eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.
6. Sono a completo carico dell'Appaltatore l'acquisto di tutti i materiali, piccoli elettrodomestici e attrezzature in aggiunta già a disposizione indispensabili alla gestione del servizio.

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, devono essere periodicamente mantenuti e manutentati, in modo da conservarli in perfetta efficienza, a cura e spese dell'Appaltatore.
8. Le riparazioni delle attrezzature devono intervenire entro e non oltre tre (3) giorni dal guasto.
9. La sostituzione di attrezzature non riparabili è a carico del Committente.
10. Restano a carico del Committente gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, con relativa sostituzione di parti in avaria di:
- impianto di riscaldamento, compresa la centrale termica;
 - impianti antincendio e di allarme.
11. Sono a carico del Committente i costi relativi ai consumi di gas, acqua ed energia elettrica relativi all'uso del centro di cottura individuato dal Committente all'interno del territorio comunale.
12. L'Appaltatore deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro di cottura suddetto, 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 cinquanta (50) chilometri (Km) di strada percorribili in auto dalla mensa scolastica della scuola primaria del Comune di Moggio Udinese. A tal fine l'Appaltatore deve presentare in allegato all'istanza di partecipazione alla gara il proprio dettagliato "Programma di Emergenza".
13. Il Committente, 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 tecnico e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.
14. Sono a carico dell'Appaltatore tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze, richieste a norma di legge e regolamento per l'espletamento del servizio oggetto di concessione che non siano posti a carico del Committente.
15. L'Appaltatore è tenuto a comunicare preventivamente al Committente ogni eventuale variazione a quanto sopra indicato, con l'obbligo del rispetto di quanto indicato in sede di gara.

Articolo 13 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti devono corrispondere a quanto contenuto nelle 'Schede Prodotto' delle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica", approvate con deliberazione della Giunta della Regione Friuli Venezia Giulia 13 dicembre 2012, n. 2188, o negli atti che dovessero essere approvate dagli enti competenti a seguito della pubblicazione del presente capitolato.
2. L'acquisto delle derrate dovrà essere effettuato in modo tale da sfruttare al meglio tutte le flessibilità e opportunità del mercato minimizzando i tempi di stoccaggio che non dovranno mai superare la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.
3. La rotazione delle derrate alimentari (*stock*) dovrà essere tale da assicurare limitati tempi di stoccaggio, inferiori mediamente ai quindici giorni, con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità.
4. Le derrate sono contraddistinte dalla selezione di prodotti freschi (in particolare frutta, ortaggi, pane, latte, carne).
5. L'approvvigionamento degli alimenti freschi avviene 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: almeno una volta alla settimana;
 - burro e prodotti caseari: almeno una volta alla settimana;
 - pesce sia fresco che surgelato o congelato: almeno una volta alla settimana.
6. Le materie prime devono essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.
7. La cucina deve essere organizzata secondo il concetto di "marcia in avanti", al fine di evitare le

contaminazioni crociate.

8. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

9. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella frigorifera immediatamente dopo la consegna.

10. Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati). In alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

11. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

12. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione (tmc) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo. Pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FIFO - *First In, First Out*).

13. Le bevande in bottiglia, fusti e altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

14. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

15. È vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.

16. I menù devono promuovere l'utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.

17. Al fine di ottenere i contributi di cui alla legge della Regione Friuli Venezia Giulia 8 agosto 2000, n. 15, per la promozione del consumo di prodotti agricoli biologici, tipici, tradizionali e dell'agricoltura sociale all'interno dei servizi di ristorazione collettiva (servizio di ristorazione degli asili nido e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e di secondo grado), nonché la diffusione di una corretta educazione alimentare, l'Appaltatore si impegna a utilizzare prodotti aventi le seguenti caratteristiche:

- produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;
- prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero. Si tratta dei prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), della legge 17 maggio 2022, n. 61, recante "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta";
- prodotti agroalimentari tradizionali di cui all'articolo 12 della legge della Regione Friuli Venezia Giulia 22 novembre 2000, n. 21, recante "Disciplina per il contrassegno dei prodotti agricoli del Friuli Venezia Giulia non modificati geneticamente, per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la realizzazione delle «Strade del vino»";
- servizi di ristorazione scolastica e di fornitura pasti a domicilio a ridotto impatto ambientale cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350, recante "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- prodotti denominazione di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP) o specialità tradizionale garantita (STG), certificati ai sensi del Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;
- prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio 'Agricoltura Ambiente Qualità' (AQUA), di cui alla legge della Regione Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, recante "Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità";
- prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all'articolo 9, comma 3, della legge della Regione

Friuli Venezia Giulia 6 febbraio 2018, n. 2.

18. L'Appaltatore deve produrre al Committente, entro le tempistiche richieste dalla stessa, un preventivo di spesa, suddiviso per ordine e grado scolastico (a esempio: scuola primaria/scuola secondaria di primo grado), indicante la quantificazione del costo complessivo dei prodotti alimentari previsti da contratto e del costo complessivo per la fornitura dei prodotti elencati al punto precedente. Tali dati annuali dovranno dimostrare il superamento della soglia percentuale stabilita con l'articolo 4 della legge della Regione Friuli Venezia Giulia 8 agosto 2000, n. 15, rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per la medesima scuola.

19. Il costo dei prodotti appartenenti alle categorie sopra specificate deve raggiungere almeno la percentuale del 60% e, per quanto riguarda i prodotti biologici, deve raggiungere la percentuale minima del 40% rispetto al costo complessivo delle derrate alimentari.

20. L'Appaltatore si impegna, compatibilmente con le esigenze di approvvigionamento e nel rispetto delle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolato, a destinare una quota parte della spesa annuale per l'acquisto delle derrate alimentari presso esercizi commerciali e produttivi presenti nel territorio comunale (panifici, alimentari, macellerie, aziende agricole locali, *et cetera*), al fine di sostenere i servizi di prossimità e garantire un ritorno economico sul territorio.

21. Dai dati deve risultare evidente con facilità anche il raggiungimento della fornitura del 20% dei prodotti di cui all'articolo 2 della legge della Regione Friuli Venezia Giulia 8 agosto 2000, n. 15, che siano forniti secondo le previsioni dell'articolo 2 della legge regionale 17 febbraio 2010, n. 4, ossia prodotti provenienti da aziende con sede operativa o unità tecnica nella Regione Friuli Venezia Giulia.

22. L'Appaltatore si impegna inoltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dal Committente, nei tempi che vengono indicati dalla stessa.

23. L'approvvigionamento delle derrate deve obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo – qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

24. L'Appaltatore deve attenersi al Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme ISO in materia.

25. Le derrate alimentari utilizzate devono essere prodotte, confezionate ed etichettate secondo le vigenti normative sopracitate. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

26. L'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili al Committente o alle Autorità preposte, in qualsiasi momento ne facciano richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'Appaltatore o dall'Appaltatore stesso e a quella prevista dal presente capitolato tecnico o dai suoi allegati o offerta in sede di gara.

27. L'Appaltatore deve garantire, al fine di scongiurare l'esaurimento di prodotti e la richiesta di deroghe, la possibilità di attivare più canali per l'approvvigionamento attraverso una platea di fornitori/produttori diversificata e ampia. Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non siano disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'appaltatore (a esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Appaltatore propone la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione del Committente.

Articolo 14 - Menù

8.1. Menù della ristorazione scolastica

1. Nell'ambito delle indicazioni fornite dalle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica", approvate con deliberazione della Giunta della Regione Friuli Venezia Giulia 13 dicembre 2012, n. 2188, il Committente e l'Appaltatore possono concordare variazioni agli schemi di menù stagionali per le scuole articolati su 4/8 settimane, che tengano conto della stagionalità dei prodotti, delle frequenze dei rientri e dei progetti di educazione alimentare, in coerenza con quanto offerto in sede di gara.
2. In ogni caso il menù, completo con le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI3, DOP, SQNZ4, *et cetera*) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche, deve essere esposto in copia cartacea settimanalmente ovvero mensilmente all'interno dell'edificio scolastico.
3. L'Appaltatore deve inviare i menù al Committente, il quale li trasmette all'Azienda sanitaria competente almeno trenta (30) giorni prima dell'inizio dell'anno scolastico per la loro validazione.
4. L'Azienda provvede a validare i menù ed eventualmente a richiedere specifiche modifiche direttamente all'Appaltatore, anche in relazione a eventuali deroghe alle predette linee guida. L'Appaltatore applica il menù così come modificato a opera dell'Azienda sanitaria e non può in alcun caso avanzare richieste di deroga.
5. Nelle more della validazione del menù, se non è possibile posticipare l'avvio del servizio, l'Appaltatore si impegna ad applicare l'ultimo menù validato della stagionalità, corrispondente nell'anno scolastico precedente, senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.
6. L'Appaltatore dovrà rispettare le grammature dei pasti per le varie fasce di età previste dalla normativa vigente.
7. In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, l'Appaltatore propone menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Committente.
8. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole può essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o di un "menù tipico locale" o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Committente. In occasione dell'erogazione di tali menù, l'Appaltatore garantisce anche agli utenti con dieta speciale un menù il più simile possibile a quello *standard*, ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.
9. La somministrazione di pasti alternativi o di un "menù tipico locale" o di un "menù a carattere interculturale" deve essere proposta in maniera tale che, nel corso della settimana rimangano comunque garantite le giornate in cui è prevista la somministrazione di pesce o altre derrate particolarmente qualificate, anche in seguito all'offerta presentata in sede di gara (esempio: pezzata rossa; *et cetera*) e, più in generale, rimangano inalterate le frequenze alimentari dei secondi piatti come da menù.
10. In caso di uscita didattica, deve essere fornito il cestino composto da: due (2) panini (con formaggio "latteria" e con prosciutto cotto alta qualità) e frutta fresca. I cestini sono confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti.
11. In caso di uscita didattica, il numero di bambini partecipanti viene comunicato al momento della richiesta (almeno 3 giorni prima dell'uscita). Qualora l'uscita didattica venga disdetta con comunicazione all'Appaltatore con un preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menù giornaliero può essere sostituito con un menù semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti nelle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica" e consumato nella sede scolastica. L'eventuale disdetta dell'uscita didattica può avvenire anche al mattino stesso, entro le ore 09:30. In tal caso i bambini consumeranno il pranzo al sacco nel refettorio.

8.2. Diete speciali

1. L'Appaltatore garantisce la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, come indicato nelle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica", senza aggravii d'onere per il Committente, previa esibizione di adeguata e obbligatoria

certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie, *et cetera*), rilasciata secondo le indicazioni delle predette linee guida.

2. Analogamente l'Appaltatore si impegna anche a fornire diete per esigenze culturali, etiche o religiose, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza.

3. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, l'Appaltatore deve attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente capitolato, nonché alle linee guida sopracitate.

4. Le diete speciali devono essere elaborate e visionate da dietista o altro personale dell'Appaltatore a norma di legge.

5. Con riferimento alle allergie e intolleranze alimentari e alle diete speciali per patologie, l'Appaltatore provvede a effettuare specifiche sessioni, opportunamente documentate e verificabili, di formazione e addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza e attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di eliminare i rischi di potenziali contaminazioni.

6. Le preparazioni sostitutive del pasto *standard*, previste nelle diete speciali, devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti. Al Committente deve essere consegnata una documentazione chiara e completa che identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste.

7. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la relativa richiesta è resa al Committente, la quale successivamente provvede a darne comunicazione al Fornitore.

8. L'Appaltatore è tenuto a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione e assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con il Committente tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la *privacy* del bambino/adulto interessato.

9. I pasti per le diete speciali sulla vaschetta monoporzione devono riportare le seguenti indicazioni: destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinato e la tipologia della dieta.

10. Il personale addetto alla distribuzione deve verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli alunni/adulti interessati. A tal fine deve operarsi un'attività di coordinamento attraverso il 'manuale di autocontrollo' in cui deve essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.

11. La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico dell'Appaltatore che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".

12. La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (esempio: la richiesta di dieta; il certificato medico; *et cetera*) è trasmessa all'Appaltatore prima dell'inizio o durante il servizio per ciascun anno scolastico.

13. In caso di indisposizione temporanea di qualche utente, deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, una dieta leggera, costituita da:

- pasta e riso, asciutti (conditi con olio o salsa di pomodoro) o in brodo vegetale, eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati;
- carne magra o pesce (al vapore, alla piastra, lessato) o ricotta di vacca o legumi lessati (questi ultimi non in caso di enterite);
- verdura (cruda o lessata o stufata), condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone (questo tipo di contorno non va somministrato in caso di enterite);
- frutta fresca di stagione, da non somministrare in casi di enterite; se in risoluzione è consigliata la mela o la pera cotta.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato a episodi di indisposizione, non può essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi fatti salvi i casi comprovati da certificato medico.

14. Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle "Linee guida

della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica”, approvate con deliberazione della Giunta della Regione Friuli Venezia Giulia 13 dicembre 2012, n. 2188.

Articolo 15 - Preparazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare a ottenere *standard* elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di autocontrollo igienico HACCP.
2. Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili e comunque tutti i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti dovranno essere a norma di legge.
3. Tutti i pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti/consegnati in giornata negli orari specificati.
4. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.
5. Durante la preparazione dei pasti gli operatori devono verificare che gli alimenti posseggano i requisiti necessari e siano privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
6. Tutte le derrate, porzionate, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
7. Per la preparazione dei pasti l'Appaltatore deve operare seguendo tutte le misure previste dalla normativa vigente. In particolare:
 - a) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
 - b) la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
 - c) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - d) i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
 - e) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
 - f) i condimenti devono essere aggiunti a crudo;
 - g) il puré deve essere preparato con patate fresche lessate in giornata (le patate devono essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
 - h) le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - i) il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
 - j) le verdure da consumare crude devono essere condite al momento della distribuzione;
 - k) la frutta deve essere consegnata perfettamente lavata e a temperatura ambiente;
 - l) l'impiego di sale, comunque iodato, deve essere moderato anche utilizzando erbe aromatiche;
 - m) devono essere privilegiate le tecniche di preparazione e di cottura più idonee a limitare le perdite di nutrienti e a preservare le caratteristiche organolettiche e la qualità nutrizionale degli alimenti (al vapore, al forno, al cartoccio);
 - n) deve essere utilizzato olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere;
 - o) nella cottura il brodo vegetale deve essere fatto con verdure fresche di stagione;
 - p) una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato.
8. Non devono essere utilizzati né distribuiti:
 - a) carni al sangue;
 - b) dado da brodo con o senza glutammato;
 - c) conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
 - d) residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - e) verdure, carni e pesci ricomposti, preimpanati, prefritti e precotti.

9. È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, a esclusione dei prodotti preimballati e della frutta intera. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

10. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

11. Riguardo le grammature, si farà riferimento a quanto previsto dalle “Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica”, per ciascuna fascia d’età e per le pietanze da servire ad insegnanti ed educatori (o altre persone adulte) si dovrà fare riferimento alle grammature delle scuole secondarie di secondo grado (età 14 – 18 anni), secondo quanto previsto dalle linee guida predette.

12. Per ogni pasto, l’Appaltatore dovrà provvedere alla produzione e alla consegna di almeno un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (esempio: piatti che cadono a terra).

13. Le pietanze, nel rispetto delle caratteristiche dietetiche previste, devono risultare gustose, appetitose e gradevoli all’utenza, anche dal punto di vista della loro presentazione.

Articolo 16 - 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 sanitario riterrà di compiere, l’Appaltatore conserva 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 deve comprendere tutti gli alimenti cotti e non, deve essere conservato a + 4°C per 48 ore e ogni tipo di alimento in quantità sufficiente per le eventuali analisi (almeno 150 grammi edibili).

3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Articolo 17 - Tempi e modalità di consegna pasti

1. Per quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica, la consegna dei pasti in regime “fresco-caldo” deve avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto, preferibilmente rimanendo al di sotto dei trenta (30) minuti di intervallo tra fine cottura e somministrazione per i pasti prodotti in centri cottura ubicati presso i plessi/sedi di consumo dei pasti e di sessanta (60) minuti per i pasti da trasportare nei refettori in cui non è previsto il centro cottura interno. L’Appaltatore pertanto programma ed effettua la produzione dei pasti in modo tale da non superare detti termini.

2. I pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i venti (20) minuti antecedenti l’orario previsto per il loro consumo (esempio: se l’orario di inizio distribuzione è previsto per le ore 12:00, i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11:40).

3. L’Appaltatore deve dotare i plessi di almeno numero uno (1) termometro ad infissione e numero uno (1) termometro a infrarossi, opportunamente corredati delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali impianti frigoriferi. La temperatura degli alimenti deve essere rilevata dall’addetto dell’Appaltatore all’arrivo del pasto e prima della somministrazione dello stesso.

4. In particolare, la consegna dei pasti prevede che:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi devono avere una temperatura non inferiore a + 65° C;
- gli alimenti da consumarsi freddi devono avere una temperatura non superiore a + 10°C.

5. Quotidianamente l’Appaltatore emette bolla di consegna nel rispetto delle vigenti norme riportante l’ora di inizio trasporto, l’ora di consegna, il nome della scuola destinataria, il numero

dei pasti consegnati, i nominativi dei destinatari di diete speciali.

6. Il trasporto è effettuato con automezzi, attrezzature e personale a carico dell'Appaltatore. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.

7. Ove si verificano modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del contratto, viene data comunicazione all'Appaltatore che è tenuto ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.

8. Le temperature di conservazione degli alimenti devono essere quelle previste dalle normative in vigore. È pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati perfettamente idonei a tale scopo.

9. I mezzi devono essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. I vani di carico dei veicoli così come i contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e dovranno essere puliti e sanificati giornalmente in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione da sostanze estranee come anche si dovrà assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari da agenti atmosferici e da altri fattori ambientali.

10. I mezzi devono essere in numero sufficiente a consentire la consegna nelle condizioni e nei termini previsti.

11. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico deve essere separato dal piano di guida.

12. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.

Articolo 18 - Sporzionamento e distribuzione

1. L'Appaltatore garantisce la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti avviene ai tavoli.

2. La distribuzione dei pasti deve avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

3. Qualora il Committente verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, sono applicate le penali di cui al presente capitolato.

4. Nella distribuzione si osservano le seguenti prescrizioni:

- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali tramite i documenti di viaggio e/o le etichette apposte ai contenitori e aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione delle pietanze, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui va collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- utilizzare solo utensili atti a garantire la porzione idonea con una sola presa;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- distribuire a ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità e solo al momento della distribuzione del pasto;
- salvo diversa indicazione del Committente, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;

- lavare la frutta prima della somministrazione, utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
 - distribuire la frutta o i *dessert* di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
 - svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.
5. Durante la somministrazione il personale deve indossare abiti puliti e decorosi e copricapo. Il personale deve togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili), avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.
6. Il tempo massimo di distribuzione dei pasti non deve superare i trenta (30) minuti.
7. È tassativamente usata acqua dell'acquedotto. Le caraffe di acqua, il cui riempimento è effettuato nei trenta (30) minuti antecedenti la somministrazione del pasto, devono essere chiuse e di capacità non superiore a due (2) litri.
8. Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio.

Articolo 19 – Consegne inaccettabili

1. Qualora, a seguito di controlli all'atto della somministrazione, si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungono la temperatura di almeno sessanta gradi Celsius (60°C) misurata al cuore della vivanda o presentano problemi di mancato rispetto del menù, l'Appaltatore deve provvedere tassativamente entro trenta (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 Committente provvede ad applicare le penali previste dall'articolo 43 del presente capitolato.

Articolo 20 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli

1. È a carico dell'Appaltatore il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti.
2. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile), lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
3. L'Appaltatore è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
4. Solo in caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si possono utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, come indicato dal decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, avente a oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".
5. Le tovaglie devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) per le forniture di prodotti tessili e in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.
6. Nel caso di utilizzo di tessili deve essere garantito il lavaggio frequente ad idonee temperature non inferiori a sessanta gradi (60°).
7. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024,

oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti.

8. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Articolo 21 – Lotta allo spreco

1. Con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare e di sostenere le fasce deboli della popolazione, sono 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 25 giugno 2003, n. 155, recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale” e della successiva legge n. 19 agosto 2016, n. 166, recante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”, l'Appaltatore, d'intesa con il Committente, può avviare progetti specifici finalizzati a:

- favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai bisognosi, in accordo con le associazioni del territorio;
- 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. L'Appaltatore presenta al Committente, con cadenza annuale, un rapporto sui cibi somministrati e la gestione delle eccedenze alimentari con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e 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. L'Appaltatore, per ottemperare a quanto previsto dal presente articolo, nonché sulla base del progetto eventualmente offerto in sede di gara, concorda con il Committente il nominativo dei soggetti donatari, così come definiti all'articolo 2, comma 1, lettera b), della legge 19 agosto 2016, n. 166.

Articolo 22 – Pulizie

1. L'Appaltatore si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali di cucina, delle relative attrezzature e arredi e dei locali di refezione pienamente conforme all'articolo 29 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, e comunque non inferiore allo *standard* minimo come di seguito individuato:

FREQUENZA	ATTREZZATURE, SUPERFICI, LOCALI
Dopo ogni uso	<ul style="list-style-type: none">• Fornelli e simili;• utensili;• piani di lavoro;• carrelli;• scaldavivande;• vassoi;• taglieri; e• tavoli e arredi vari del refettorio.
Quotidianamente	<ul style="list-style-type: none">• Pavimenti;• lavelli e lavandini;• contenitori per i rifiuti;• servizi igienici utilizzati dal personale di cucina;• spogliatoio.

Settimanalmente	<ul style="list-style-type: none"> • Frigoriferi e congelatori; • davanzali.
Quindicinalmente	<ul style="list-style-type: none"> • Cappa; • superfici finestrate; • infissi; • vetrate anche alte.
Mensilmente	<ul style="list-style-type: none"> • Pareti lavabili area cucina; • cappa; • lavastoviglie.
Bimestralmente	<ul style="list-style-type: none"> • Tapparelle; • veneziane; • tende di ogni tipo; • zanzariere, <i>et cetera</i>; • altre pareti.

2. Per le operazioni di pulizia sono usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, conformi alla vigente normativa sui detergenti, ossia:

- Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004, relativo ai detergenti
- decreto del Presidente della Repubblica 6 febbraio 2009, n. 21, recante “Regolamento di esecuzione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 648/2004 relativo ai detergenti”;
- decreto legislativo 2 novembre 2021, n. 179, recante “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 528/2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi”;
- decreto del Presidente della Repubblica 6 ottobre 1998, n. 392, recante “Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione ed all'immissione in commercio di presidi medicochirurgici, a norma dell'articolo 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59”.

Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.

3. Le operazioni di detersione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia e alle norme di buona tecnica.

4. L'Appaltatore è tenuto ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dall'azienda sanitaria competente nonché alla conformazione e alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge il servizio.

Articolo 23 – Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)

1. L'Appaltatore deve essere in possesso e garantire l'implementazione del piano di autocontrollo, nel rispetto di quanto previsto da:

- il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, recante “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

L'Appaltatore deve predisporre il manuale recante le procedure per la rilevazione dei punti critici e le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema H.A.C.C.P. (analisi dei punti critici di controllo). Tale

piano può sempre essere richiesto dal Committente, così come la documentazione attestante le misurazioni, le verifiche ed i rilievi effettuati dall'Appaltatore in sede di autocontrollo.

2. Devono essere svolte, a cura dell'Appaltatore, le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

3. In relazione alle attività di cui sopra, l'Appaltatore designa, prima dell'inizio dell'appalto, un proprio rappresentante che assume – in nome e per conto dell'Appaltatore medesimo – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare” per tutte le mense scolastiche comunali precedentemente elencate.

4. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Articolo 24 – Gli obiettivi di efficacia e di efficienza nella gestione del servizio

1. L'Appaltatore si impegna, per la durata dell'appalto, a svolgere le attività necessarie ad assicurare l'assolvimento degli obblighi di servizio pubblico secondo criteri di efficienza, promuovendo il progressivo miglioramento dello stato delle infrastrutture e della qualità delle prestazioni erogate agli utenti, in attuazione della normativa vigente.

2. La gestione del servizio affidato sarà orientata al graduale miglioramento della qualità e dell'efficienza, anche ai sensi della carta della qualità del servizio predisposta. A tal fine, l'Appaltatore assume l'obbligo di redigere, aggiornare e pubblicare la carta dei servizi, ai sensi dell'articolo 25 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201.

4. L'Appaltatore è tenuto a osservare gli obiettivi corrispondenti agli indicatori di qualità, indicati nel presente capitolato tecnico d'appalto all'Allegato I, in dettaglio per lo specifico servizio affidato, adottati in conformità a quanto previsto dal decreto del Direttore Generale del Ministero delle Imprese e del Made in Italy - Direzione generale per il mercato, la concorrenza, la tutela del consumatore e la normativa tecnica – Divisione IV – promozione della concorrenza, semplificazioni per le imprese e servizi assicurativi - del 31 agosto 2023, avente a oggetto “Regolazione del settore dei servizi pubblici locali non a rete di rilevanza economica: adozione di atti di competenza in attuazione dell'art. 8 del D. lgs. n. 201 del 2022”.

5. L'Appaltatore è tenuto a relazionare il Committente, con cadenza annuale, in ordine al raggiungimento o al mancato raggiungimento degli obiettivi e alle misure poste in atto e/o programmate a tal fine.

6. Il mancato raggiungimento degli obiettivi, in assenza di giustificato motivo e di adeguati sforzi dell'Appaltatore per l'ottenimento del risultato, dà diritto al Committente di avvalersi della diffida ad adempiere ai sensi dell'articolo 1454 del codice civile e conseguentemente di risolvere il contratto per grave inadempimento.

Articolo 25 – Obblighi di informazione e di rendicontazione

1. L'Appaltatore è tenuto a consentire agli incaricati del Committente l'accesso alle sedi e ai luoghi di svolgimento del servizio, a mostrare i beni strumentali utilizzati, nonché a fornire la documentazione richiesta.

2. L'Appaltatore è tenuto alla massima collaborazione nel corso dei predetti controlli.
3. L'impedimento degli accessi e/o dei controlli, l'omessa trasmissione della documentazione richiesta e/o la mancata collaborazione all'attività di controllo costituiscono grave inadempimento, ai sensi dell'articolo 1455 del codice civile, e consentono pertanto all'Appaltatore di richiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.
4. L'Appaltatore è obbligato a rendere disponibili al Committente i dati acquisiti e generati nella fornitura dei servizi agli utenti, ai sensi dell'articolo 50-*quater* del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82.
5. L'Appaltatore è altresì obbligato a mettere a disposizione del Committente, a semplice richiesta, in ogni momento, i dati e le informazioni prodromiche alle successive procedure di affidamento.

Articolo 26 - Obblighi di trasparenza

1. L'Appaltatore svolge il servizio nel rispetto della normativa tecnica vigente e si impegna altresì a garantire, relativamente al servizio affidato, il rispetto degli obblighi di trasparenza previsti dalla legislazione vigente.

Articolo 27 - Modalità di risoluzione delle controversie con gli utenti

1. L'Appaltatore è tenuto a mettere a disposizione degli utenti del servizio affidato strumenti di reclamo volti a far valere eventuali irregolarità o inadempienze nell'esecuzione dello stesso servizio affidato. Tali strumenti assicurano la completa tracciabilità di tutte le fasi, dalla ricezione del reclamo da parte dell'utente fino alla risoluzione dell'irregolarità o inadempienza segnalata. In particolare, il procedimento di reclamo deve prevedere le seguenti fasi:
 - pubblicizzazione delle modalità di gestione del reclamo;
 - ricezione del reclamo;
 - risposta scritta al reclamo;
 - definizione delle modalità di risoluzione del reclamo;
 - chiusura del reclamo, entro trenta (30) giorni salvi i casi di particolare complessità.
2. L'Appaltatore è tenuto alla trasmissione al Committente di una relazione annuale, nella quale dovranno essere riportati i dati relativi al numero di reclami ricevuti, ai tempi di presa in carico degli stessi e alle soluzioni approntate per far fronte alle irregolarità e inadempienze segnalate.
3. La mancata previsione dei meccanismi di reclamo di cui al presente articolo ovvero il mancato invio della comunicazione entro il termine previsto costituiscono grave inadempimento del contratto, ai sensi dell'articolo 1455 del codice civile e comporteranno la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.

Articolo 28 - Tutela della sicurezza

1. L'Appaltatore dichiara di essere a conoscenza delle norme pubbliche e private che disciplinano i servizi oggetto del contratto e conferma di possedere l'idoneità tecnico-professionale richiesta da tutte le vigenti disposizioni di legge, e in particolare delle disposizioni riguardanti la tutela e il miglioramento della sicurezza e della salute e dei lavoratori sul luogo di lavoro, impegnandosi a osservare tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente, garantendone il rispetto anche da parte del proprio personale.
2. I rapporti tra il Committente e l'Appaltatore in materia di sicurezza sul lavoro sono regolati secondo le disposizioni di cui all'articolo 26 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
3. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, le attività oggetto del contratto d'appalto non generano rischi interferenziali e, pertanto, il documento unico per la valutazione di rischi da interferenza (DUVRI), non è stato predisposto.

Articolo 29 - Personale

1. L'Appaltatore si impegna a eseguire la prestazione mediante lavoratori con i quali, prima dell'inizio dei lavori stessi, sia stato costituito il rapporto di lavoro nel pieno rispetto delle leggi e norme vigenti. L'Appaltatore 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 dal Committente.
2. L'Appaltatore si impegna a rispettare e a far rispettare le norme in materia fiscale, retributiva, contributiva, previdenziale e assicurativa contenute nelle disposizioni di legge e nel contratto collettivo nazionale e territoriale di riferimento.
3. Al personale impiegato nel servizio pubblico locale oggetto dell'appalto deve essere applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'operatore economico anche in maniera prevalente.
4. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 11, comma 2, e dall'Allegato I.01 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, il Committente individua, quale contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'attività oggetto dell'appalto svolta dall'operatore economico anche in maniera prevalente, il seguente: contratto collettivo nazionale 'Turismo – Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, alberghi'.
5. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dal Committente.
6. Nel caso indicato dal comma precedente, prima di procedere all'aggiudicazione l'operatore economico dovrà fornire al Committente la dichiarazione con la quale si impegna ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata, ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele.
7. Le medesime tutele normative ed economiche devono essere garantite ai lavoratori in subappalto.
8. L'Appaltatore si impegna all'osservanza di tutte le norme dettate in materia di tutela dei minori, dei divieti di discriminazione e di tutela delle lavoratrici madri.
9. Nell'esecuzione del servizio pubblico, l'Appaltatore si avvale di figure direttive e di personale operativo idoneo e adeguatamente specializzato in numero sufficiente per garantire la qualità e la puntualità del servizio. Tra il personale dipendente dell'Appaltatore è individuata la figura di "capo cuoco/responsabile", presente nel centro cottura, con funzione oltre che di capo cuoco anche di coordinamento del personale operativo assunto dall'Appaltatore.
10. Il personale osserva scrupolosamente le prescrizioni indicate nel certificato medico o in eventuali allegati per la preparazione di diete speciali.
11. 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 al Committente.
12. L'Appaltatore, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli *standard* di qualità e di igiene in esso previsti.
13. L'Appaltatore impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici previsti dai criteri ambientali minimi (CAM), quali:
 - per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado), per garantire la

- porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.
14. L'Appaltatore si impegna a trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa, entro il 31 dicembre di ciascun anno, per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.
15. La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiscono obbligo contrattuale per l'Appaltatore.
16. L'Appaltatore presenta al Committente, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, aggiornandolo costantemente, e impegnarsi altresì a sostituire, a richiesta del Committente, gli addetti che non tengano un comportamento corretto.
17. L'Appaltatore garantisce la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente.
18. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti costituisce un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. È opportuno pertanto che l'Appaltatore non effettui continui spostamenti e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico.
19. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.
20. L'Appaltatore è obbligato a istruire il proprio personale affinché mantenga un contegno professionale e collaborativo con il personale del Committente e con quello della struttura scolastica, oltretutto improntato alla riservatezza delle informazioni di cui viene a conoscenza nell'espletamento delle proprie mansioni. L'Appaltatore risponderà per accertate negligenze, inadempimenti, o inesatti adempimenti o fatti illeciti commessi dal proprio personale nell'esercizio delle loro incombenze.
21. L'Appaltatore fornisce 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.
22. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda e il nome e cognome del dipendente e devono essere, ovviamente, distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti (dove necessario è utile anche l'utilizzo di guanti e mascherine) e per le operazioni di pulizia.
23. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito da:
- a) decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193;
 - b) Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - c) Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
 - d) Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);
 - e) decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

24. Eventuali disposizioni impartite dalle autorità sanitarie nei confronti del personale in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni sono immediatamente recepite dall'Appaltatore. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltre che le conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriva al Committente il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

25. L'Appaltatore 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.

26. Il Committente sottoporrà a specifica verifica la situazione inerente alla regolarità contributiva dell'Appaltatore, mediante analisi degli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso gli enti previdenziali, con particolare riferimento al documento unico di regolarità contributiva (DURC o documento equivalente) al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità.

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

28. Il Committente può richiedere all'appaltatore in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, UNIEMENS e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti all'applicazione del contratto collettivo nazionale di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

Articolo 30 - Referente del servizio

1. La responsabilità del servizio e i rapporti con il Committente sono affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Appaltatore, il cui nominativo è comunicato per iscritto al Committente 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. L'Appaltatore, al momento della consegna del servizio, comunica al Committente i recapiti ai quali possa essere raggiungibile il predetto referente nonché il nominativo e i riferimenti di contatto di un sostituto.

Articolo 31 - Tracciabilità dei flussi finanziari

1. L'Appaltatore è obbligato a rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136, e successive modifiche, tra i quali in particolare gli obblighi di seguito richiamati.

2. L'Appaltatore si obbliga a utilizzare uno specifico conto bancario o postale associato esclusivamente al servizio affidato. Entro quindici (15) giorni decorrenti dall'apertura del conto corrente dedicato o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima operazione finanziaria, attiva o passiva, inerente al contratto, l'Appaltatore comunica al Committente:

a) gli estremi identificativi del conto corrente,

b) le generalità e codice fiscale della persona delegata o delle persone delegate a operare su di esso;

c) ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi.

3. La mancata comunicazione al Committente dei dati di cui ai precedenti commi entro il termine perentorio indicato ovvero il mancato impiego del medesimo conto anche per una sola operazione finanziaria, attiva o passiva, inerente al servizio affidato, costituisce causa di risoluzione immediata del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 del codice civile.

4. L'Appaltatore si obbliga ad inserire nei contratti con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta del contratto di subappalto o del diverso subcontratto, apposita clausola che preveda la reciproca assunzione in capo alle parti contraenti degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

5. Su richiesta del Committente, l'Appaltatore si impegna ad esibire copia dei contratti stipulati con i subappaltatori/subcontraenti al fine di consentire alla medesima le verifiche di cui all'articolo 3, comma 9, legge 13 agosto 2010, n. 136.

Articolo 32 - Prevenzione della corruzione

1. L'Appaltatore, all'atto della sottoscrizione del contratto, dovrà espressamente e irrevocabilmente:

- a) dichiarare che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del contratto;
- b) dichiarare di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altre utilità a titolo di intermediazioni o simili comunque volte a facilitare la conclusione dell'atto stesso;
- c) obbligarsi a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di denaro o altre utilità finalizzata a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione del presente atto rispetto agli obblighi con esso assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.

2. Qualora non risulti conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero l'Appaltatore non rispetti gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del contratto, lo stesso si intenderà risolto di diritto, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 del codice civile, per fatto e colpa dell'Appaltatore, il quale sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni cagionati al Committente.

Articolo 33 - *Pantouflage*

1. Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, è fatto divieto all'Appaltatore di concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo o comunque di attribuire qualsiasi incarico a dipendenti del Committente cessati dal servizio i quali, nei tre anni antecedenti la cessazione del rapporto lavorativo abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dello stesso. Questo divieto permane per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego.

2. La violazione del presente articolo comporta la risoluzione del contratto nonché il divieto di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni, con l'obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti.

Articolo 34 - Codice di comportamento

1. L'Appaltatore si obbliga a rispettare il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, disciplinato dal decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62, e successive modifiche, nonché il codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Moggio Udinese, approvato con deliberazione della giunta comunale 7 febbraio 2024, n. 31, la cui inottemperanza comporterà la risoluzione del rapporto contrattuale, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.

Articolo 35 – Adempimenti antimafia

1. L'Appaltatore dichiara di essere a conoscenza che l'affidamento del servizio è subordinato all'integrale e assoluto rispetto della vigente normativa antimafia, disciplinata dal decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159.

2. Laddove, successivamente alla stipula del contratto, siano accertati, all'esito delle informazioni fornite dal Prefetto, elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, tendenti a condizionare le scelte e gli indirizzi dell'Appaltatore, il contratto si risolverà ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1353 del codice civile.

Articolo 36 – Clausola sociale

1. L'appalto è sottoposto all'osservanza dell'articolo 57 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, sulla base delle indicazioni contenute nelle Linee guida n. 13, recanti "La disciplina delle clausole sociali", approvate dal Consiglio dell'Autorità nazionale anticorruzione con delibera n. 114 del 13 febbraio 2019.

2. In ogni caso, l'Appaltatore si obbliga ad applicare, nei confronti dei propri lavoratori dipendenti addetti all'esecuzione del servizio affidato, le condizioni del contratto collettivo nazionale di categoria indicato nella documentazione della procedura di affidamento del servizio, salva l'eventuale applicazione di trattamenti più favorevoli, previsti dai contratti collettivi sottoscritti dall'Appaltatore ovvero dai rispettivi contratti individuali di lavoro.

3. La violazione delle disposizioni del presente articolo comporterà la risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del codice civile.

Articolo 37 – Variazioni

1. Sono ammesse modifiche del contratto in corso di esecuzione nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 120 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

2. In particolare, in caso di cambiamento della ragione sociale, l'Appaltatore deve documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

3. Ai sensi della normativa vigente, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'Appaltatore, non sono opponibili al Committente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione, effettuato le comunicazioni di cui all'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 maggio 1991, n. 187, e il Committente, destinatario delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

4. L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.

Articolo 38 – Sospensioni

1. Il servizio oggetto della prestazione non potrà essere sospeso o abbandonato per nessun motivo senza il preventivo benestare del Committente, salvo cause di forza maggiore. In questi casi, le sospensioni devono essere tempestivamente comunicate mediante posta elettronica certificata. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'Appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 27 gennaio 1994, recante "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'articolo 1 della legge 12 giugno 1990, n. 146, recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della Commissione di garanzia dell'attuazione della legge".

2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda è 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, è comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

3. Per scioperi del personale dipendente dall'appaltatore, lo stesso deve darne comunicazione al Committente con un preavviso di almeno ventiquattro (24) ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con il Committente. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità è imputabile alla controparte.
4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, *et cetera*) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Appaltatore fornisce in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza deve essere limitata a due (2) giorni al massimo.
5. L'interruzione del servizio per calamità naturali, inondazioni, impraticabilità delle strade, frane e altre cause di forza maggiore non imputabili all'Appaltatore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte. In tale caso il Committente provvede a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico dell'Appaltatore. L'Appaltatore deve comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato l'interruzione del servizio, pena l'applicazione delle penali.
6. È fatto salvo il diritto del Committente di sopprimere il servizio di ristorazione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della prestazione, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.
7. Per quanto non espressamente previsto, si rinvia a quanto disposto dall'articolo 121 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

PARTE IV – IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO, MODALITÀ DI PAGAMENTO E PENALI

Articolo 39 - Dimensione presumibile dell'utenza

1. Come previsto dal documento “Istituzione del servizio di ristorazione scolastica – Relazione istruttoria (articolo 10 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201)”, approvato con deliberazione del consiglio comunale 8 settembre 2025, n. 37, avente a oggetto “Istituzione del servizio di ristorazione scolastica – articolo 10 del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201, nel Comune di Moggio Udinese risultano essere presenti i seguenti servizi scolastici:

- a) la Scuola Primaria statale;
- b) la Scuola Secondaria di I grado statale.

2. Con riferimento al periodo contrattuale previsto, si stima che il servizio verrà erogato a:

- n. 45 bambini, frequentanti le Scuole Primarie;
- n. 50 ragazzi, frequentanti le Scuole Secondarie di I grado;
- n. 8 docenti ed eventuale personale collaboratore scolastico.

Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

3. Considerando l'andamento storico e il numero degli iscritti nel corrente anno scolastico, il numero dei pasti complessivi presunti dell'appalto per il periodo contrattuale, ossia dall'1 gennaio 2026 al 31 agosto 2027, risulta essere pari a quanto riportato nelle tabelle sottostanti:

SCUOLA	PERIODO	STIMA PASTI		TOTALE PASTI
		ALUNNI	PERSONALE SCOLASTICO	
SCUOLA PRIMARIA	5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì	12.285	1.092	13.377
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	2 giorni a settimana lunedì e mercoledì	5.250	210	5.460
TOTALE PASTI STIMATI				18.837

Per l'eventuale proroga contrattuale (anno scolastico 2027/2028), il numero dei pasti presunti risulta essere pari a quanto riportato nelle tabelle sottostanti:

SCUOLA	PERIODO	STIMA PASTI		TOTALE PASTI
		ALUNNI	PERSONALE SCOLASTICO	
SCUOLA PRIMARIA	5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì	7.830	696	8.526
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	2 giorni a settimana lunedì e mercoledì	3.200	128	3.328
TOTALE PASTI STIMATI				11.854

4. Il numero dei pasti sopra riportato è puramente indicativo, non costituisce obbligo contrattuale e può subire variazioni sia in aumento che in diminuzione (20% in più o in meno) senza che l'Appaltatore possa chiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

5. In caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica, il numero dei pasti presunti potrà subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'Appaltatore possa pretendere nulla al riguardo.

6. Tali dati hanno valore presuntivo e indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per il Committente.

Articolo 40 - Importo stimato dell'appalto

1. Il prezzo unitario posto a base di gara, per ogni singolo pasto, è pari a € 7,00 (euro sette/00), esclusa imposta sul valore aggiunto (IVA).
2. Tenuto conto periodo contrattuale, della dimensione presumibile dell'utenza e del prezzo unitario per ogni singolo pasto, l'importo stimato dell'appalto di servizi, ai sensi dell'articolo 14 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, risulta dal prospetto che segue:

Descrizione	Importo a base di gara (IVA esclusa)
Importo corrispettivo dei servizi ristorazione scolastica (al netto di IVA) – dal 01-01-2026 al termine dell'anno scolastico 2026/2027	€ 131.859,00
Importo corrispettivo dei servizi ristorazione scolastica (al netto di IVA) – Proroga contrattuale – tutto l'anno scolastico 2027/2028	€ 82.978,00
Valore complessivo del contratto per il periodo dal 01-01-2026 al termine dell'anno scolastico 2028	€ 214.837,00

3. Il prezzo del pasto del personale scolastico è da considerarsi uguale a quello degli studenti.
4. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, le attività oggetto del contratto d'appalto non generano rischi interferenziali e, pertanto, il documento unico per la valutazione di rischi da interferenza (DUVRI), non è stato predisposto. Pertanto, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 26, comma 5, del predetto decreto, i costi della sicurezza derivanti da rischi da interferenze sono determinati dal Committente in misura pari a € 0,00 (euro zero/00). Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 108, comma 9, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, l'operatore economico dovrà indicare, a pena di esclusione, i costi della manodopera nonché gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (cosiddetti oneri della sicurezza interni; cfr. Tribunale amministrativo regionale per il Lazio, Sezione Terza *Ter*, 3 dicembre 2024, n. 21698).
5. Nella quantificazione del prezzo unitario offerto, l'Appaltatore ha riguardo:
 - dei costi del personale necessario all'ottimale svolgimento del servizio come dichiarato in sede di gara;
 - dei costi relativi alle attrezzature da cucina necessarie per il più efficace svolgimento del servizio;
 - dei costi inerenti alla fornitura dei generi alimentari;
 - di ogni altro costo inerente ad altri oneri e adempimenti previsti nel presente capitolato e quanto offerto in sede di gara.
6. Il presente appalto può essere modificato o integrato, in corso di validità, su richiesta del Committente per sopravvenute esigenze organizzative o dell'utenza.
7. L'Appaltatore può avanzare le proprie richieste di costi aggiuntivi conseguenti situazioni impreviste e imprevedibili al momento dell'offerta le quali saranno valutate ed eventualmente accettate dal Committente.

Articolo 41 - Modalità di pagamento

1. Il corrispettivo è costituito dal costo unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero di pasti effettivamente serviti agli utenti di ogni singola scuola e categoria, risultanti dai relativi avvisi di pagamento emessi dal Committente.
2. Il Committente accerterà periodicamente la conformità della prestazione contrattuale a quanto stabilito nel contratto, nel capitolato tecnico d'appalto e nella carta dei servizi pubblicata dall'Appaltatore.

3. All'esito dei controlli effettuati dal Committente, qualora il servizio affidato dovesse risultare non conforme alle condizioni, modalità e termini di cui alla precedente clausola o, comunque, in caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali, il Committente contesta le inadempienze rinvenute all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a dieci (10) giorni per presentare eventuali controdeduzioni scritte. Alla scadenza di questo termine, e sulla base delle osservazioni eventualmente presentate, il Committente valuta se vi siano i presupposti per procedere alla risoluzione del contratto o per applicare le penali.
4. Ai sensi e per gli effetti del combinato disposto dell'articolo 25 del decreto legge 24 aprile 2014, n. 66, convertito con modificazioni nella legge 23 giugno 2014, n. 89, e dell'articolo 1, comma 209, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, l'emissione di fatture nei confronti della pubblica amministrazione deve essere effettuata esclusivamente in forma elettronica. Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136, ciascuna fattura dovrà sempre indicare il codice identificativo di gara attribuito al presente appalto nonché il conto corrente dedicato alle commesse pubbliche e il codice univoco.
5. La fattura dovrà essere inviata secondo la normativa vigente per la fatturazione elettronica. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 17-ter, del decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, che ha predisposto il meccanismo dello *split payment* per l'assolvimento dell'I.V.A., l'Appaltatore dovrà indicare sia la base imponibile che l'I.V.A., evidenziando il richiamo al predetto articolo, che verrà versata direttamente all'Erario.
6. L'Appaltatore emette le proprie fatture con cadenza pattuita tra le parti, provvedendo a inviare le stesse in modalità elettronica al domicilio digitale del Committente.
7. Il Committente provvede al pagamento del corrispettivo dovuto entro trenta (30) giorni dalla data dell'emissione della fattura, distinte per singola scuola e categorie di utenti e riportanti il numero dei pasti fruiti, corrispondenti al numero dei buoni pasto, subordinandolo all'esito positivo dei controlli di cui alle precedenti clausole.
8. Ai fini del pagamento del corrispettivo, il Committente procede alla verifica della regolarità contributiva del gestore ai sensi dell'articolo 11 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, e alla verifica dell'eventuale inadempienza dello stesso ai sensi dell'articolo 48-bis del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602, nonché ad ogni altro adempimento o formalità previsti dalla normativa vigente.
9. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'Appaltatore o del subappaltatore, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Committente trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, secondo le modalità prescritte dall'articolo 11, comma 6, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.
10. L'Appaltatore non può pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

Articolo 42 - Revisione dei prezzi

1. Il corrispettivo potrà essere rivisto al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo del contratto. La variazione opera nella misura dell'ottanta (80) per cento del valore eccedente la variazione del cinque (5) per cento applicata alle prestazioni da eseguire.
2. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano i seguenti indici sintetici con riguardo ai contratti di servizi: gli indici, anche disaggregati, dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici, anche disaggregati, delle retribuzioni contrattuali orarie.
3. La revisione dei prezzi è in ogni caso preceduta da una apposita istruttoria con acquisizione di ogni documento a tal fine necessario, previa richiesta all'Appaltatore.
4. Per quanto non espressamente previsto, si rinvia all'articolo 60 nonché alle disposizioni di cui

Articolo 43 - Penali

1. L'Appaltatore è tenuto all'adempimento corretto e a regola d'arte della prestazione.
2. Nell'esecuzione del servizio pubblico locale l'Appaltatore ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti e il presente capitolato. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'appalto in argomento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, è decurtata in sede di liquidazione, da parte del Committente, previa contestazione scritta alla ditta, una somma a titolo di penale di importo pari a quanto di seguito indicato.
3. In particolare si applicano le penalità nei casi di seguito indicati:
 - mancato rispetto delle temperature di sicurezza, così come indicate nel presente capitolato o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate: da € 400,00 (euro quattrocento/00) ad € 1.000,00 (euro mille/00);
 - utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente o parassitologicamente o batteriologicamente: € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00);
 - mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
 - mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione: € 1.000,00 (euro mille/00);
 - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, alla porzionatura e alla distribuzione del cibo: € 1.000,00 (euro mille/00);
 - inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione dei pasti, inadeguata igiene negli automezzi che veicolano i pasti: € 800,00 (euro ottocento/00);
 - qualità merceologica od organolettica delle derrate non rispondente a quanto stabilito nel presente capitolato e dai suoi allegati: da € 500,00 (euro cinquecento/00) a € 1.000,00 (euro mille/00);
 - fornitura di alimenti di origine non biologica, qualora detta provenienza venga prevista dal presente capitolato o sia stata offerta dall'Appaltatore in sede di gara per l'attribuzione del punteggio: € 1.000,00 (euro mille/00). A quest'importo si aggiunge la spesa sostenuta dal Committente per le analisi necessarie;
 - conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente, rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o privi della data di scadenza nel centro cottura: € da 500,00 (euro cinquecento/00) a € 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
 - etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa ed a quanto prescritto dal presente capitolato: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 - non rispondenza dei fornitori effettivi rispetto a quelli comunicati al Committente: € 1.000,00 (euro mille/00);
 - ritardo nella consegna dei pasti nei plessi scolastici rispetto a quanto previsto nel presente capitolato: da € 200,00 (euro duecento/00) a € 1.000,00 (euro mille/00);
 - mancata consegna dei pasti ordinati presso la totalità dei plessi scolastici: € 3.000,00 (euro tremila/00). La misura verrà proporzionalmente ridotta in relazione al numero di plessi non serviti;
 - mancata consegna dei pasti per le diete speciali o mancato rispetto delle prescrizioni dietetiche: € 1.000,00 (euro mille/00);
 - pietanze non rispondenti a quanto indicato nel menù concordato all'inizio dell'anno scolastico e depositato presso il Committente (salvo quanto disposto dal presente capitolato): da € 200,00 (euro duecento/00) a € 500,00 (euro cinquecento/00);
 - parziale consegna delle portate previste dal menù giornaliero: da € 500,00 (euro cinquecento/00) a € 1.000,00 (euro mille/00);
 - mancato rispetto dei quantitativi (porzioni non corrispondenti alle grammature indicate nel presente capitolato o numero di porzioni insufficienti): da € 200,00 (euro duecento/00) a €

1.000,00 (euro mille/00);

- utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto dalle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione, il trasporto e la consumazione degli stessi: € 1.000,00 (euro mille/00);
- utilizzo di contenitori o di mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal presente capitolato o indicato in sede di offerta: € 1.000,00 (euro mille/00);
- mancato rispetto del rapporto tra il numero di personale addetto alla produzione e il numero di pasti o del rapporto tra il numero di addetti alla distribuzione e il numero di alunni secondo quanto offerto in sede di gara: € 1.000,00 (euro mille/00);
- ritardo ingiustificato nella sostituzione del personale addetto alla distribuzione, in caso di richiesta da parte del Committente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- mancato rispetto del piano di autocontrollo: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- mancata implementazione del protocollo per la cessione a titolo gratuito dei pasti non consumati dagli alunni ad un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale, qualora alla sottoscrizione e realizzazione di tale protocollo la ditta si sia impegnata in sede di offerta: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- mancata realizzazione, per cause imputabili alla ditta, delle "proposte di miglioramento del servizio" indicate in sede di offerta per l'attribuzione del punteggio previsto per gli aspetti qualitativi: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- ritrovamento di corpi estranei nei pasti o nei cibi: da € 300,00 (euro trecento/00) a € 1.500,00 (euro millecinquecento/00).

4. Il Committente si riserva inoltre di applicare una penale da € 100,00 (euro cento/00) a € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00) per ogni irregolarità riscontrata non già esplicitata nel sopra indicato elenco.

5. Data l'importanza dell'esecuzione del servizio pubblico locale oggetto del presente capitolato e dell'adempimento tempestivo delle obbligazioni contrattuali, il Committente avrà la facoltà di applicare nei confronti dell'Appaltatore le penali dovute per il ritardato adempimento, calcolate in misura giornaliera pari all'uno virgola cinque (1,5) per mille dell'ammontare netto contrattuale.

6. L'ammontare delle penali non potrà cumulativamente eccedere il dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale. In caso di superamento della suddetta soglia, il Committente potrà invocare la risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'Appaltatore.

7. In ragione della delicatezza del servizio il Committente ritiene equo stabilire un livello massimo di tolleranza di cinque inadempimenti complessivi nel periodo di vigenza del contratto.

8. Dopo il quinto inadempimento, il Committente il contratto si risolverà ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 del codice civile.

9. La contestazione all'Appaltatore, da parte del Committente, delle irregolarità nella gestione del servizio ovvero dell'inadempimento delle obbligazioni contrattuali avviene in forma scritta, con lettere inviata a mezzo di posta elettronica certificata.

10. La suddetta comunicazione:

- a) definisce, ove possibile, i tempi e i modi per il superamento delle inadempienze contestate;
- b) quantifica il valore delle penali eventualmente applicabili;
- c) prospetta l'eventuale risoluzione per grave inadempimento ovvero la risoluzione di diritto, nel caso in cui essa sia prevista dal contratto;
- d) definisce i tempi di presentazione delle controdeduzioni scritte da parte dell'Appaltatore non inferiori a dieci (10) giorni.

11. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Committente per altre violazioni contrattuali.

12. Per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Appaltatore, il rimborso delle spese e il pagamento di penalità, il Committente può rivalersi a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

13. Alla contestazione di inadempienza, l'Appaltatore ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre dieci (10) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà del Committente, in caso di grave violazione, di sospendere

immediatamente il servizio. Qualora non pervenga alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti il Committente provvede ad applicare la sanzione sopra indicata.

14. Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Committente proceda, con ogni mezzo possibile, alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate, qualora i danni provocati dall'Appaltatore risultassero superiori.

PARTE V – DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 44 - Assicurazione

1. L'Appaltatore è obbligato a stipulare apposita polizza assicurativa sulla responsabilità civile verso terzi (R.C.T.), a copertura dei rischi derivanti dall'esecuzione del contratto, prestata da società ammesse a operare nel territorio italiano ai sensi del Regolamento IVASS con validità temporale non inferiore alla durata del servizio.
2. Le garanzie assicurative prestate hanno validità e riferimento alle polizze assicurative seguenti:
 - a) responsabilità civile verso terzi (R.C.T.), per danni causati durante l'esecuzione del servizio a terzi (ritenendo compresa fra i terzi anche il Committente) o a cose di terzi o del Committente con massimale unico e per sinistro non inferiore a € 1.000.000,00 (euro un milione/00) e con validità temporale non inferiore alla durata del servizio. La polizza deve inoltre espressamente:
 - ricomprendere i danni a cose di terzi derivanti da incendio di cose dell'Assicurato o da questi detenute con massimale non inferiore a € 250.000,00 (euro duecentocinquantamila/00);
 - prevedere la copertura per la responsabilità civile all'assicurato dalla preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
 - prevedere la copertura per la responsabilità civile derivante dalla conduzione, uso, gestione di fabbricati ove si svolge l'attività.
 - b) responsabilità civile operai (R.C.O.), con le sotto elencate ulteriori condizioni particolari: massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00 (euro un milione/00) per sinistro, con il massimo di € 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) per persona.
3. La polizza, debitamente quietanzata, deve essere trasmessa al Committente prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative all'eventuale rinnovo devono essere trasmesse al Committente alle relative scadenze. La validità e l'efficacia della predetta polizza deve essere garantita per tutta la durata del contratto, pena la risoluzione della stessa.
4. L'operatività o meno delle coperture assicurative e/o l'eventuale approvazione espressa del Committente sull'impresa assicuratrice prescelta dall'Appaltatore, non esonerano la controparte dalle responsabilità di qualunque genere né dal rispondere di quanto non coperto dalle suddette coperture assicurative.
5. La gestione delle franchigie e/o scoperti di polizza, qualora presenti, deve essere a totale carico dell'Appaltatore che si fa carico di gestire e trattare i sinistri sino alla loro completa definizione. La liquidazione a favore dei terzi deve avvenire al lordo di eventuali scoperti e/o franchigie.
6. Il Committente sarà tenuto indenne dai danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle polizze richieste e delle eventuali e successive variazioni, che dovranno in ogni caso essere trasmesse al Committente, e inoltre le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.
7. In alternativa alla stipulazione della predetta polizza, l'Appaltatore può dimostrare l'esistenza di una polizza di R.C.T./R.C.O. già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica e produrre una appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente capitolato tecnico.
8. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.

Articolo 45 – Garanzia definitiva

1. Nel rispetto di quanto previsto dal combinato disposto degli articoli 53 e 117 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, per la sottoscrizione del contratto l'Appaltatore costituisce una garanzia, denominata «garanzia definitiva», a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106 del predetto decreto, pari al cinque per cento (5%) dell'importo contrattuale.

2. La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione, secondo le modalità previste dall'articolo 117, comma 8, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36. Il Committente può richiedere all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia qualora questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere.
3. Il Committente ha il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore. Può altresì incamerare la garanzia per il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni di contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.
4. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dall'affidamento. Il Committente aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.
5. La garanzia fideiussoria può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36. La garanzia prevede espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Committente.
6. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.
7. La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'ottanta per cento (80%) dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva permane fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del Committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'Appaltatore, del documento attestante l'avvenuta esecuzione. È nulla qualsiasi pattuizione contraria o in deroga.
8. Il pagamento della rata di saldo è subordinato alla costituzione di una cauzione o di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di emissione del certificato di regolare esecuzione e l'assunzione del carattere di definitività dei medesimi.
9. La violazione delle disposizioni del presente articolo comporterà la risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del codice civile.

Articolo 46 - Cessione dei crediti, cessione del contratto e subappalto

1. È vietata la cessione dei crediti.
2. L'Appaltatore esegue in proprio il servizio compreso nel contratto. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, la cessione del contratto è nulla.
3. È nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni appaltate. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni di cui all'articolo 119 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.
4. L'operatore economico indica, in occasione della presentazione dell'offerta, le prestazioni che intende subappaltare. In mancanza di espressa richiesta in sede di presentazione dell'offerta, il subappalto non può essere autorizzato.
5. Il subappalto è il contratto con il quale l'Appaltatore affida a terzi l'esecuzione di parte delle prestazioni oggetto del contratto d'appalto, con organizzazione di mezzi e rischi a carico del subappaltatore. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, comma 2, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, i contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al venti per

cento (20%) delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o), dell'Allegato I.1 del predetto decreto. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento. L'Appaltatore comunica al Committente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del servizio affidato. Sono, altresì, comunicate al Committente eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto. È altresì fatto obbligo di acquisire autorizzazione integrativa qualora l'oggetto del subappalto subisca variazioni e l'importo dello stesso sia incrementato.

6. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, comma 2-*bis*, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, nei contratti di subappalto o nei subcontratti comunicati alla stazione appaltante l'Appaltatore ha l'obbligo di inserire le clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell'Allegato II.2-*bis*, che si attivano al verificarsi di una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al cinque per cento (5%) dell'importo complessivo e operano nella misura dell'ottanta per cento (80%) del valore eccedente la variazione del cinque per cento (5%) applicata alle prestazioni da eseguire.

7. Non si configurano come attività affidate in subappalto le categorie di prestazioni indicate dall'articolo 119, comma 3, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

8. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, comma 4, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, l'Appaltatore può affidare in subappalto le prestazioni comprese nel contratto, previa autorizzazione del Committente a condizione che:

- a) il subappaltatore sia qualificato per le prestazioni da eseguire;
- b) non sussistano a suo carico le cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Libro II del predetto decreto;
- c) all'atto dell'offerta siano state indicate le prestazioni o parti di prestazione che s'intende subappaltare.

9. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, comma 5, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, l'Appaltatore trasmette il contratto di subappalto al Committente almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Contestualmente trasmette la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza delle cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Libro II del predetto decreto nonché il possesso dei requisiti di cui agli articoli 100 e 103 del medesimo decreto. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica, direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.

10. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, comma 6, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, l'Appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti del Committente per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

11. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, comma 7, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, l'Appaltatore è tenuto ad osservare il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni secondo quanto previsto all'articolo 11 del predetto decreto.

12. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, commi 8 e 9, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, nonché in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11, comma 6, del predetto decreto.

13. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, comma 10, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, l'Appaltatore sostituisce, previa autorizzazione del Committente, i subappaltatori relativamente ai quali, all'esito di apposita verifica, sia stata accertata la sussistenza di cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Libro II del predetto decreto.

14. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, comma 12, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi *standard* qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale. Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'Appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente. Nei casi di cui all'articolo 11, comma 2-*bis*, del predetto decreto il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il contratto collettivo di lavoro individuato ai sensi del medesimo articolo 11, comma 2-*bis*, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative del contratto individuato ai sensi del predetto comma 2-*bis*. L'Appaltatore corrisponde i costi della sicurezza e della manodopera, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, alle imprese subappaltatrici senza alcun ribasso. L'Appaltatore è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente e in particolare dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

15. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119, comma 16, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, l'Appaltatore che si avvale del subappalto deve allegare alla copia autentica del contratto la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'articolo 2359 del codice civile con il titolare del subappalto. Analoga dichiarazione deve essere effettuata da ciascuno dei soggetti partecipanti nel caso di raggruppamento temporaneo, società o consorzio. Il Committente rilascia l'autorizzazione all'affidamento in subappalto delle prestazioni comprese nel contratto, secondo le modalità previste dall'articolo 119, comma 16, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

16. La violazione del presente articolo comporterà la risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del codice civile.

Articolo 47 - Recesso

1. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 123 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, e fermo restando quanto previsto dall'articolo 88, comma 4-*ter*, e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, il Committente può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne l'Appaltatore mediante il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti, calcolato secondo quanto previsto dall'articolo 11 dell'Allegato II.14 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

2. L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dal Committente mediante l'invio di una formale comunicazione all'Appaltatore a mezzo di posta elettronica certificata con un preavviso non inferiore a venti giorni.

3. L'Appaltatore potrà recedere dal contratto, dandone preavviso al Committente almeno sei mesi prima, mediante l'invio di una formale comunicazione a mezzo di posta elettronica certificata.

Articolo 48 - Risoluzione, clausola risolutiva espressa e condizione risolutiva

1. Il contratto si risolve nei casi e con le modalità previste dall'articolo 122 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

2. Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del codice civile, il contratto si risolverà senza necessità di formale diffida e con comunicazione a mezzo di posta elettronica certificata, qualora:
a) reiterati inadempimenti contrattuali imputabili all'Appaltatore, comprovati da almeno tre (3) documenti di contestazione ufficiale;

b) l'Appaltatore non rispetti le disposizioni previste dai seguenti articoli di contratto: articolo 7 (monitoraggio); articolo 8 (controlli specifici del servizio); articolo 11 (obblighi specifici); articolo 24 (gli obiettivi di efficacia e di efficienza nella gestione del servizio); articolo 25 (obblighi di informazione e di rendicontazione); articolo 27 (modalità di risoluzione delle controversie con gli utenti); articolo 28 (tutela della sicurezza); articolo 29 (personale); articolo 31 (tracciabilità dei flussi finanziari); articolo 32 (prevenzione della corruzione); articolo 33 (*pantouflage*); articolo 34 (codice di comportamento); articolo 35 (adempimenti antimafia); articolo 36 (clausola sociale); articolo 37 (variazioni); articolo 43 (penali); articolo 45 (garanzia definitiva); articolo 50 (riservatezza);

c) dolo, frode o grave inadempimento degli obblighi contrattuali;

d) ingiustificata sospensione o interruzione del servizio per oltre due (2) giorni per motivi non dipendenti da causa di forza maggiore;

e) violazione grave o reiterata di norme di sicurezza sul lavoro o di norme di tutela ambientale;

f) qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa;

g) mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa;

h) subappalto non autorizzato o cessione dei crediti o cessione del contratto.

3. Il contratto si risolverà, ai sensi dell'articolo 1353 del codice civile, al verificarsi dei seguenti eventi:

a) l'Appaltatore sia soggetto alla procedura di fallimento o alla procedura di concordato preventivo e degli accordi di ristrutturazione oppure alla procedura di liquidazione coatta amministrativa, di cui al regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, e successive modifiche;

b) siano sopravvenute una delle cause di esclusione previste dagli articoli da 94 a 98 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36;

c) il venir meno dei requisiti di ordine speciale attinenti all'oggetto del contratto;

d) situazioni ostative previste dalla normativa antimafia.

Articolo 49 - Trattamento dei dati personali

1. L'Appaltatore dichiara di aver ricevuto, prima della sottoscrizione del contratto, l'informativa di cui all'articolo 13 del regolamento (UE) 2016/679, relativa al trattamento dei dati personali concernenti la sottoscrizione e l'esecuzione del contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti che gli spettano in virtù della citata normativa.

2. I dati personali relativi all'Appaltatore e, in particolare, ai suoi dipendenti e collaboratori, dei quali egli è titolare, saranno trattati dal Committente, nella sua qualità di titolare del trattamento e in relazione alle attività oggetto del contratto, per le finalità connesse all'esecuzione dello stesso, nel rispetto dell'informativa resa ai sensi del comma precedente. L'Appaltatore si impegna a portare l'informativa prevista dal presente articolo a conoscenza dei propri dipendenti e collaboratori.

3. Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 28 del regolamento (UE) 679/2016, con separato provvedimento, l'Appaltatore sarà designato dal Committente responsabile del trattamento dei dati personali, limitatamente a quei trattamenti che, in esecuzione del contratto, svolge per conto dello stesso.

Articolo 50 – Riservatezza

1. L'Appaltatore, nonché i suoi dipendenti e collaboratori hanno l'obbligo, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del contratto medesimo, i documenti, i dati e le informazioni di cui siano venuti a conoscenza nell'esecuzione dello stesso, nonché quelli relativi alle attività svolte dal Committente.

2. L'Appaltatore, i suoi dipendenti o collaboratori sono infatti vincolati al segreto d'ufficio. Di conseguenza, i documenti, i dati e le informazioni, conosciuti in pendenza della prestazione, non

potranno in alcun modo e in qualsiasi forma essere comunicati o divulgati a terzi, né utilizzati per fini diversi da quelli propri dello svolgimento dell'appalto.

3. La violazione delle disposizioni del presente articolo comporterà la risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del codice civile.

Articolo 51 - Spese contrattuali

1. Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 18, comma 1, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, il contratto sarà stipulato, a pena di nullità, in forma scritta mediante scrittura privata non autenticata.

2. Le spese relative all'imposta di bollo e all'imposta di registro sono a carico dell'Appaltatore, così come tutte le spese e tasse che colpiscano, per qualsivoglia titolo o rapporti, il contratto o l'oggetto del medesimo.

Articolo 52 - Elezione di domicilio

1. L'Appaltatore, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio presso la propria sede legale.

2. L'Appaltatore dovrà altresì eleggere il domicilio digitale, nel rispetto di quanto previsto dal decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82.

Articolo 53 – Foro competente

1. Ogni controversia che dovesse insorgere in relazione al contratto d'appalto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione, sarà sottoposta alla esclusiva competenza del Foro di Udine. È escluso il ricorso ad arbitrato.

Articolo 54 – Rinvio normativo

1. Per quanto non esplicitamente disposto nel contratto e dai documenti che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, si rinvia alle disposizioni del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, del codice civile e alle altre disposizioni di legge vigenti in materia di contratti pubblici.

INDICATORI DI QUALITÀ DEI SERVIZI

Descrizione	Tipologia indicatore	Obiettivi
Qualità contrattuale		
Definizione procedure di attivazione/variazione/cessazione del servizio (modulistica, accessibilità per l'acquisto, accessibilità alle informazioni e canali di comunicazione, <i>et cetera</i>)	Qualitativo	L'Appaltatore deve relazionare il Committente sull'adozione di tali procedure con cadenza annuale
Tempo di risposta alle richieste di attivazione del servizio	Quantitativo	Tempo massimo: trenta (30) giorni
Tempo di risposta alle richieste di variazione e cessazione del servizio	Quantitativo	Tempo massimo: trenta (30) giorni
Tempo di risposta motivata a reclami	Quantitativo	Tempo massimo: trenta (30) giorni
Tempi di risposta motivata a richieste di rettifica degli importi addebitati	Quantitativo	Tempo massimo: trenta (30) giorni
Tempo di intervento in caso di segnalazioni per disservizi	Quantitativo	Tempo massimo: cinque (5) giorni
Cicli di pulizia programmata	Quantitativo	Come previsti dall'articolo 22 del capitolato tecnico d'appalto
Carta dei servizi	Qualitativo	Adozione della carta dei servizi entro un anno dall'avvio del servizio
Qualità tecnica		
Mappatura delle attività relative al servizio	Qualitativo	L'Appaltatore vi deve provvedere entro 6 mesi dall'avvio del servizio
Mappatura delle attrezzature e dei mezzi	Qualitativo	L'Appaltatore vi deve provvedere entro 6 mesi dall'avvio del servizio
Obblighi in materia di sicurezza del servizio	Qualitativo	L'Appaltatore deve attenersi scrupolosamente alle disposizioni previste dal presente capitolato