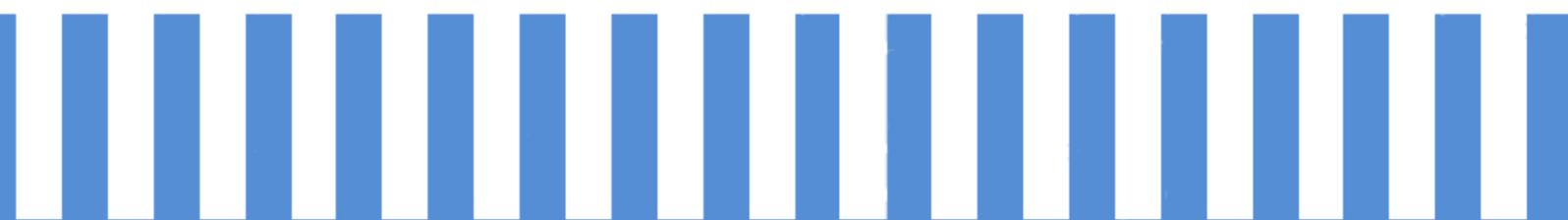


	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE PATRIMONIO, DEMANIO, SERVIZI GENERALI E SISTEMI INFORMATIVI	
Servizio Centrale unica di committenza e provveditorato	cuc@certregione.fvg.it cuc@regione.fvg.it https://cucsa.regione.fvg.it tel + 39 040 377 2334 I - 34132 Trieste, corso Cavour 1

Gara europea a procedura aperta per la stipula di Convenzioni a favore di Amministrazioni della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia aventi ad oggetto l'affidamento di servizi a ridotto impatto ambientale di ristorazione scolastica e di fornitura pasti a domicilio – 3^a edizione [codice iniziativa: 24PGR184].

Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Lotto funzionale 5 – Servizio di fornitura giornaliera di pasti a domicilio per utenti assistiti dal Servizio Sociale dell'Ambito Territoriale Sociale del Torre



eAppaltiFVG

Portale degli appalti della regione Friuli Venezia Giulia

Sommario

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI.....	4
1. PREMESSA.....	4
2. DEFINIZIONI	5
3. OGGETTO.....	9
4. DURATA E VALORE	10
4.1 VALORE	11
5. REFERENTI DELLE PARTI	12
6. MODALITÀ DI AMMISSIONE AL SERVIZIO	14
7. ITER DI ATTIVAZIONE DEI SERVIZI.....	14
7.1 RICHIESTA PRELIMINARE DI FORNITURA.....	14
7.2 PIANO DELLE ATTIVITÀ	15
8. ORDINATIVO DI FORNITURA	17
9. ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO NEGLI ANNI SUCCESSIVI AL PRIMO E ORDINATIVO DI FORNITURA AGGIUNTIVO	18
PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	19
CAPO I – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	19
10. TIPOLOGIA DELL'UTENZA	19
11. CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO	20
12. PRENOTAZIONE DEI PASTI	20
CAPO II - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E PREPARAZIONE DEI PASTI	21
13. OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI.....	21
14. CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	22
15. RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA	24
16. REPERIBILITÀ DEI PRODOTTI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ 24	
17. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....	25
18. MENÙ	26
19. DIETE SPECIALI	28
20. VARIAZIONE DEL MENÙ	29
21. PREPARAZIONE E COTTURA	30
CAPO III – TRASPORTO, TEMPI DI CONSEGNA	32
22. MODALITÀ DI TRASPORTO.....	32
23. TEMPI DI CONSEGNA	33
24. MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO	33

PARTE III – ONERI DELLE PARTI	35
25. OBBLIGHI ED ONERI DEL FORNITORE	35
26. OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DEL COMUNE DI TARCENTO	36
PARTE IV - PERSONALE.....	36
27. PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	36
28. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO	38
29. VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)	39
30. OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO	40
31. OSSERVANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA	40
32. DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE.....	41
PARTE V – PROGETTI SPECIFICI.....	41
33. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.....	41
PARTE VI - CONTROLLI E PENALI.....	42
34. MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE	42
35. CONTROLLI E RESPONSABILITA' DEL FORNITORE	43
36. CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO.....	43
37. VIGILANZA, CONTROLLI E RILEVAZIONE DI NON CONFORMITÀ DEL SERVIZIO	44
38. CONTROLLI MICROBIOLOGICI	45
39. CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI	45
40. COPERTURE ASSICURATIVE	45
41. DIVIETO DI SOSPENDERE LE PRESTAZIONI.....	46
42. SCIOPERO DEL PERSONALE DEL FORNITORE	47
43. DETERMINAZIONE DEI CORRISPETTIVI.....	47
44. PAGAMENTI.....	47
45. MONITORAGGIO E REPORTISTICA DELLA CONVENZIONE	48
46. PENALI.....	48
ELENCO ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE	51

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI

1. PREMESSA

1. L'Ambito Territoriale Sociale del Torre (d'ora innanzi anche: ATS del Torre) gestisce in forma associata, attraverso il Servizio Sociale dei Comuni (SSC), la funzione sociale. Le Amministrazioni comunali che hanno sottoscritto apposita Convenzione istitutiva del SSC dell'ATS del Torre sono le seguenti: Attimis, Cassacco, Faedis, Lusevera, Magnano in Riviera, Nimis, Povoletto, Reana del Rojale, Taipana, Tarcento, Tricesimo.
2. Rientrano nella funzione sociale svolta dal SSC gli interventi destinati alle persone anziane e disabili, nonché in stato di bisogno e in condizioni di limitata autonomia, orientati a favorire la permanenza al proprio domicilio.
3. Il presente Capitolato speciale disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche minime delle attività relative al servizio, a ridotto impatto ambientale, di **preparazione e consegna pasti a domicilio** per gli utenti assistiti dal Servizio Sociale dell'Ambito Territoriale Sociale del Torre, tutte dettagliatamente descritte nel presente documento e relativi allegati, erogate a favore delle Amministrazioni di cui all'articolo 43, comma 1, lettera b) della LR 26/2014, in particolare a favore del Comune di Tarcento, ente capofila delegato all'organizzazione e alla gestione del sistema integrato di interventi e servizi sociali nei Comuni dell'ATS del Torre (nel prosieguo definito Amministrazione contraente)¹.
4. Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia e consiste nella consegna presso l'abitazione dell'utente di pasti preparati in centri specializzati e distribuiti tramite idonei mezzi di trasporto.
5. Fatto salvo tutto quanto previsto nel presente Capitolato speciale, nella Convenzione e nella ulteriore documentazione allegata ai predetti documenti, le attività oggetto della presente procedura sono disciplinate dalla normativa, sia statale che regionale, vigente in materia, che deve intendersi integralmente richiamata ai fini del presente Capitolato. Inoltre, in via graduale, tali attività sono disciplinate dalle norme regolamentari di emanazione locale inerenti alle attività medesime, che si intendono anch'esse integralmente richiamate ai fini del presente Capitolato.
6. Lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato speciale deve essere assicurato dal Fornitore in conformità al contenuto delle norme legislative, regolamentari e tecniche vigenti in materia, anche in caso di modifiche o integrazioni intervenute dopo la stipula della Convenzione e dei relativi Ordinativi di fornitura.
7. Il Fornitore si impegna, pertanto, a rispettare tutte le norme vigenti in materia, oltre alle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale e relativi allegati, nella

¹ Detta Amministrazione ha conferito alla CUC l'incarico di eseguire la procedura di gara centralizzata per l'affidamento del servizio, a ridotto impatto ambientale, di preparazione e consegna pasti a domicilio per gli utenti assistiti dal Servizio Sociale dell'Ambito Territoriale Sociale del Torre, impegnandosi ad aderire alla Convenzione stipulata dalla CUC alle condizioni normative ed economiche ivi previste.

Convenzione, nonché negli Ordinativi di fornitura emessi dall'Amministrazione contraente (Comune di Tarcento) e si impegna, altresì, a fornire il servizio richiesto alle condizioni offerte in sede di gara.

8. Il presente Capitolato speciale e i relativi allegati fanno parte integrante e sostanziale della Convenzione stipulata con l'Impresa aggiudicataria del Lotto funzionale.

2. DEFINIZIONI

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

Convenzione	Contratto concluso tra il Servizio centrale unica di committenza e provveditorato e l'impresa aggiudicataria, il cui scopo è quello di stabilire la disciplina normativa e contrattuale per l'esecuzione dei servizi di cui trattasi. Resta inteso che quando nel presente documento si fa riferimento, per brevità, a "la Convenzione" si deve intendere come la Convenzione che sarà stipulata con il Fornitore del Lotto in argomento.
CUC	Il Servizio centrale unica di committenza e provveditorato della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia deputato all'acquisto di beni e di servizi per il sistema Regione-Autonomie locali del Friuli Venezia Giulia.
Amministrazione contraente	Si tratta del Comune di Tarcento, quale Ente gestore dell'ATS del Torre, Amministrazione di cui all'articolo 43, comma 1, lettera b), della LR 26/2014, che aderirà alla Convenzione e che la utilizzerà per l'attivazione del servizio di fornitura pasti a domicilio per utenti assistiti dal Servizio Sociale dell'ATS del Torre.
ATS (O ATS DEL TORRE)	L'Ambito Territoriale Sociale del Torre (comprendente i Comuni di Attimis, Cassacco, Faedis, Lusevera, Magnano in Riviera, Nimis, Povoletto, Reana del Rojale, Taipana, Tarcento, Tricesimo) che agisce per mezzo dell'Ente Gestore.
Ente gestore	Comune capofila, delegato mediante Convenzione all'organizzazione e alla gestione del sistema integrato di interventi e servizi sociali nei Comuni dell'ATS del Torre. Si tratta del Comune di Tarcento, il quale utilizzerà la Convenzione nel periodo della sua validità ed efficacia, richiedendo il servizio oggetto del presente Capitolato speciale mediante emissione di Ordinativi di fornitura.

Fornitore	L'operatore economico risultato aggiudicatario del Lotto e che conseguentemente sottoscrive la Convenzione con la CUC, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di fornitura.
Responsabile unico del progetto (RUP)	Il responsabile unico del progetto, ai sensi dell'art. 15 D.lgs. n. 36/2023, è il responsabile dei rapporti con il Fornitore e, pertanto, interfaccia unica e rappresentante dell'Amministrazione nei confronti del Fornitore. Controlla i livelli di qualità delle prestazioni, svolgendo le attività indicate nell'all. I.2 del D.lgs. n. 36/2023.
Direttore dell'esecuzione (DEC)	Il RUP, nella fase dell'esecuzione, si avvale del Direttore dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 114 D.lgs. n. 36/2023. Il Direttore dell'esecuzione svolge le attività indicate negli allegati I.2 e II.14 D.lgs. n. 36/2023 ed è la figura che sovrintende alla corretta gestione operativa del contratto, così come definita dal D.lgs. 36/2023 e relativi allegati. Ha il compito di regolare i rapporti con il Fornitore, di monitorare e controllare la corretta esecuzione del servizio anche avvalendosi di direttori operativi , che lo supportino, tra l'altro, nel monitoraggio e nel controllo della regolare esecuzione delle prestazioni tecniche dei singoli servizi, nella verifica e nel controllo degli interventi del Fornitore, nonché nella verifica e nel controllo delle richieste di segnalazione delle necessità degli utenti.
Richiesta Preliminare di Fornitura	Documento che l'Amministrazione contraente invia al Fornitore per richiedere l'attivazione del servizio di cui al presente Capitolato speciale.
Piano delle attività	Documento che formalizza la "configurazione del servizio" proposta dal Fornitore in funzione delle specifiche richieste dall'Amministrazione contraente.
Ordinativo di fornitura (i.e. contratto attuativo della Convenzione)	Documento che costituisce l'adesione formale dell'Amministrazione contraente alla Convenzione e con il quale l'Amministrazione stessa acquista il servizio oggetto della Convenzione, alle condizioni tecniche ed economiche previste dalla Convenzione stessa e dalle offerte del Fornitore.

Ordinativo di fornitura aggiuntivo	Documento con il quale l'Amministrazione contraente integra/modifica l'Ordinativo di fornitura integrando/modificando alcune condizioni ivi previste.
Servizio di fornitura pasti a domicilio per utenti assistiti dai Servizi Sociali	È il servizio di ristorazione per l'Ambito Territoriale Sociale del Torre, reso mediante produzione dei pasti, presso il centro di cottura del Fornitore, e relativa consegna al domicilio di anziani e/o persone non autosufficienti a cura del Fornitore.
Prospetto informativo	Documento allegato al presente Capitolato speciale (Allegato 1 - "Prospetto informativo Lotto 5") predisposto per il Comune di Tarcento, Ente gestore dell'Ambito Territoriale Sociale del Torre, che individua e descrive il servizio e le prestazioni richieste, così come stimati per l'anno di avvio del servizio e, salvi aggiornamenti/modifiche del Piano delle attività, per gli anni successivi, sulla base dei dati storici e che pertanto potrebbero essere suscettibili di modifica all'avvio del servizio. Laddove nel presente Capitolato speciale ci si riferisca a "Prospetto informativo" è da intendersi il documento riferito al Lotto funzionale 5.
Centro cottura del Fornitore	È il centro di produzione pasti nella disponibilità del Fornitore per tutta la durata del/i contratto/i attuativo/i, presso il quale vengono prodotti i pasti da consegnare agli utenti.
Menù	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza.
Pasto	L'insieme delle preparazioni consumate da ogni utente.
Legame produttivo fresco caldo (cook&hold&serve) (cfr. Allegato 4 delle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021)	Letteralmente "cucinare, mantenere e servire": pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori per alimenti a perdere in mono o multi-razione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
Attrezzature	Macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, confezionamento, distribuzione dei pasti (a solo titolo di esempio frigoriferi, cappe, lavastoviglie, forni, ecc.).

Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento delle attività (a solo titolo di esempio impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario, ecc.).
Biologico	Produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (UE) n. 848/2018 e s.m.i. relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.
PAT	I PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) devono essere conformi al D.M. 08.09.1999, n. 350 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e successive integrazioni.
DOP, IGP, STG	Prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
AQUA	Prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla legge regionale 13.08.2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità).
Agricoltura sociale	Prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all'articolo 9, comma 3, della legge regionale 06.02.2018, n. 2.
Equo e solidale	I prodotti agroalimentari da commercio equo e solidali sono quei prodotti ottenuti, preparati e distribuiti da organismi che aderiscono ai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborati ed approvati da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO o equivalenti.
Filiera corta	Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e il centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro

	utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito.
Chilometro zero (o KM Ø o KM utile)	Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km e, nel caso dei piccoli comuni, 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 06.10.2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»).
Filiera locale	Prodotti derivanti da coltivazioni o allevamenti situati in Friuli Venezia Giulia. Si distingue dalla Filiera corta, perché non è sufficiente che la piattaforma per la distribuzione dei prodotti rispetti il requisito previsto dalla normativa vigente, ma che il prodotto/produttore sia regionale.

3. OGGETTO

1. Costituisce oggetto della procedura in argomento l'affidamento del servizio di fornitura giornaliera di pasti a domicilio a ridotto impatto ambientale ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", a favore degli utenti assistiti dal Servizio Sociale dell'Ambito Territoriale Sociale del Torre, residenti nei Comuni appartenenti all'Ambito medesimo, alle condizioni tutte espressamente stabilite nel presente Capitolato speciale e relativi allegati, nella Convenzione, nonché nell'Offerta tecnica presentata dal Fornitore in sede di gara.
2. Il servizio sarà gestito dal Comune di Tarcento, Ente gestore dell'ATS del Torre e delegato mediante Convenzione all'organizzazione e alla gestione del sistema integrato di interventi e servizi sociali nei Comuni dell'ATS del Torre.
3. Il servizio è comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione e della cottura, del confezionamento, nonché del trasporto e relativa consegna dei pasti dal centro di cottura al domicilio degli utenti.
4. Le giornate di esecuzione del servizio sono: dal lunedì alla domenica, per tutto l'anno solare, incluse le festività (qualora esplicitato nel Piano delle attività).
5. Il servizio prevede, nelle sue linee essenziali:
 - l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate necessarie alla realizzazione dei pasti, a norma di tutte le leggi vigenti e come specificato nel presente Capitolato;
 - la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti presso un centro di

- cottura nella disponibilità del Fornitore;
- il trasporto dei pasti in idonei contenitori e mezzi al domicilio degli utenti e relativa consegna;
 - la reportistica per la rilevazione dei consumi (pasti);
 - il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, nonché ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato.
6. Il servizio di preparazione e consegna dei pasti deve sempre tutelare la sicurezza alimentare e deve essere organizzato con legame fresco/caldo (cook&hold&serve).
7. Il servizio è rivolto ai cittadini residenti nei Comuni dell'ATS del Torre e pertanto potrà svolgersi presso i Comuni di: Attimis, Cassacco, Faedis, Lusevera, Magnano in Riviera, Nimis, Povoletto, Reana del Rojale, Taipana, Tarcento e Tricesimo.
8. Il servizio deve avere le caratteristiche minime stabilite nel presente Capitolato speciale.
9. La procedura di gara è suddivisa in 6 Lotti. Il presente Capitolato speciale si riferisce al **Lotto funzionale 5**, come di seguito riportato:

LOTTO FUNZIONALE	Oggetto
5	Servizio di fornitura giornaliera di pasti a domicilio a ridotto impatto ambientale a favore degli utenti assistiti dal Servizio Sociale dell'Ambito Territoriale Sociale del Torre.

10. Nell'**Allegato 1**, denominato "Prospetto informativo Lotto 5", **al solo fine di orientare i concorrenti nell'offerta**, sono riportate alcune informazioni sintetiche relative alle caratteristiche del servizio, quali la stima del numero di pasti giornaliero/annuale, la fascia oraria di consegna e il numero di diete speciali ad oggi richieste.
11. **I dati indicati nei Prospetti informativi si riferiscono allo storico dei servizi di ciascun Comune e potranno subire variazioni prima dell'avvio del servizio e per ogni anno di esecuzione degli Ordinativi di fornitura, essendo la natura stessa del servizio soggetta a variazioni.** Resta, pertanto, inteso che gli orari e le giornate di servizio e il numero complessivo dei pasti hanno valore meramente indicativo, in considerazione del fatto che tali elementi possono variare per rispondere a concrete esigenze degli utenti e del territorio (ad esempio, variazioni nella consistenza dei fruitori del servizio, ulteriori richieste di diete speciali ecc.).

4. DURATA E VALORE

1. La durata della Convenzione (escluse le eventuali opzioni) è **di 24 mesi**, a decorrere dalla data in essa indicata.
2. Per durata della Convenzione si intende il periodo entro il quale il Comune di Tarcento, in qualità di Ente gestore dell'ATS del Torre, in adesione alla Convenzione, può emettere **Ordinativi di fornitura**, vale a dire stipulare, con il Fornitore, contratti attuativi della Convenzione.

3. Qualora prima della scadenza del termine di durata di 24 mesi venga esaurito l'importo complessivo previsto per il Lotto, la Convenzione sarà considerata conclusa e il Comune di Tarcento non potrà emettere nuovi Ordinativi di fornitura.
4. **Gli Ordinativi di fornitura**, emessi dal Comune di Tarcento durante la validità della Convenzione hanno una **durata pari a 36 mesi**.
5. Gli Ordinativi di fornitura potranno essere **prorogati** ai prezzi, patti e condizioni stabiliti negli Ordinativi stessi per una durata pari ad ulteriori **36 mesi**. La richiesta di proroga degli Ordinativi di fornitura avverrà mediante comunicazione da parte del Comune di Tarcento al Fornitore, trasmessa a mezzo PEC almeno sei mesi prima del termine finale del contratto originario.
6. La data di emissione dell'Ordinativo di fornitura rappresenta la data di attivazione del contratto attuativo tra il Fornitore e l'Amministrazione contraente, da cui decorrono le correlate responsabilità contrattuali. **La durata dell'Ordinativo di fornitura decorre dalla data di inizio esecuzione del servizio e ha termine alla data indicata nell'Ordinativo stesso.**
7. Nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura, il Fornitore si impegna, sempre all'interno dell'importo complessivo previsto per il Lotto, ad accettare ulteriori Ordinativi di fornitura cosiddetti aggiuntivi, la cui scadenza risulterà essere quella del primo Ordinativo emesso; pertanto, **tutti gli Ordinativi emessi dal Comune di Tarcento avranno medesima scadenza.**
8. In **casi eccezionali**, la **Convenzione in corso di esecuzione e i singoli contratti attuativi possono essere prorogati** per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.
9. In conformità a quanto disposto dall'art. 120, comma 9, del Codice, l'Amministrazione contraente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo dell'Ordinativo di fornitura, può imporre al Fornitore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso il Fornitore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. Contestualmente la CUC provvederà ad aumentare l'importo complessivo del Lotto di riferimento della Convenzione.

4.1 VALORE

- 1 Il **valore globale stimato** del Lotto funzionale della presente procedura è pari ad **€ 1.726.560,00**, al netto di Iva, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, è il seguente:

Lotto	Importo complessivo per 36 mesi	Importo per opzione di proroga per 36 mesi	Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	Valore globale stimato

Lotto funzionale 5	€ 719.400,00	€ 719.400,00	€ 287.760,00	€ 1.726.560,00
---------------------------	--------------	--------------	--------------	----------------

5. REFERENTI DELLE PARTI

1. Salvo diverse disposizioni, il Comune di Tarcento, di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del presente Capitolato attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto.
2. Detto soggetto avrà il compito di controllare che l'appalto sia eseguito a regola d'arte secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica del Fornitore.
3. Il Fornitore deve nominare:
 - un **Referente del Fornitore**, con potere decisionale, per tutte le problematiche relative all'esecuzione della Convenzione nei confronti della CUC e del Comune di Tarcento, il cui nominativo deve essere fornito alla CUC prima della stipula della Convenzione;
 - un **Responsabile del servizio** per il coordinamento del servizio oggetto del presente Capitolato speciale. Il Responsabile del servizio deve essere dotato di adeguate competenze professionali, di idonea esperienza in ruoli simili in contratti analoghi, di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale.
 - Il Responsabile del servizio deve essere in possesso di **un'esperienza almeno triennale** nel ruolo di referente o coordinatore maturata in servizi di ristorazione collettiva e di un idoneo livello di responsabilità e potere decisionale.
 - Il nominativo del Responsabile del servizio e dei suoi eventuali sostituti/collaboratori dovrà essere comunicato all'Amministrazione contraente nel Piano delle attività, cui andranno allegati i relativi curricula vitae.
 - Il Responsabile del servizio provvederà, per conto del Fornitore, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali; sarà il naturale corrispondente del Direttore dell'esecuzione del contratto del Comune di Tarcento e dovrà essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problematiche tutti i giorni della settimana, festivi compresi, dalle ore 06:30 alle ore 18:00.
 - In caso di assenza o impedimento del Responsabile, il Fornitore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso di idonea qualifica professionale dandone tempestiva comunicazione all'Amministrazione contraente entro il termine massimo di tre giorni.
 - Al Responsabile del servizio sono delegate le funzioni che, a titolo non esaustivo, vengono di seguito individuate:
 - garantire il corretto avvio del servizio, un'adeguata comunicazione con l'Amministrazione contraente e l'attivazione di tutti i progetti previsti da

- CAM e/o offerti in gara, comprese le migliori, con tempistiche certe e condivise prima dell'emissione dell'Ordinativo di fornitura;
- controllare l'andamento del servizio promuovendo il suo adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione;
 - garantire il corretto e costante collegamento con l'Amministrazione contraente, anche con periodiche riunioni di programmazione e monitoraggio;
 - garantire la vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni, secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato speciale e dall'offerta tecnica;
 - raccogliere e fornire all'Amministrazione le informazioni e la reportistica necessaria al monitoraggio della performance conseguita e ai fini dell'ottenimento di contributi.
4. Il Fornitore, tramite il Responsabile del servizio, assicura l'organizzazione, la gestione e l'implementazione di tutte le azioni necessarie per garantire il rispetto delle prestazioni richieste.
 5. Il Responsabile del servizio deve disporre dei poteri e dei mezzi per garantire la rispondenza del servizio al presente Capitolato speciale ed alla Convenzione, assicurare lo svolgimento di tutte le attività che il Fornitore ha previsto nell'ambito dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, nonché garantire ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza del Fornitore, anche se non espressamente prevista dal presente Capitolato.
 6. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.
 7. L'Amministrazione contraente ha il diritto di esigere la sostituzione del Responsabile del servizio del Fornitore per indisciplina, incapacità o grave negligenza. Il Fornitore è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia, dall'imprudenza o dalla negligenza di detto soggetto, nonché della malafede nello svolgimento dei servizi affidati.
 8. Il Fornitore deve nominare un/a **dietista**, iscritto/a all'Ordine professionale di riferimento, o altro personale con competenze specifiche individuato a norma di legge per la programmazione dei Menù e per la formulazione di diete speciali e/o di diete particolari su indicazione del medico di riferimento, nonché per le ulteriori prestazioni di cui al paragrafo 27, punto 5, del presente Capitolato.
 9. L'Amministrazione contraente deve altresì nominare il **Direttore dell'esecuzione** (di seguito anche DEC), ovvero il responsabile dei rapporti con il Fornitore per ciascun Ordinativo di fornitura e, pertanto, interfaccia unico e rappresentante per l'Amministrazione contraente nei confronti del Fornitore.
 10. Il Direttore dell'esecuzione nominato dall'Amministrazione contraente svolge le attività indicate negli allegati I.2 e II.14 D.lgs. n. 36/2023 ed è la figura che sovrintende alla corretta gestione operativa del contratto, così come definita dal D.lgs. 36/2023 e relativi allegati. Egli ha il compito di regolare i rapporti con il Fornitore. Al Direttore

dell'esecuzione, oltre all'approvazione del Piano delle attività, è attribuito il compito di monitoraggio e di controllo della corretta e puntuale esecuzione del servizio.

11. Per una puntuale verifica del regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte del Fornitore, il Direttore dell'esecuzione può nominare uno o più **direttori operativi**, che lo supportino, tra l'altro, nel monitoraggio e nel controllo della regolare esecuzione delle prestazioni tecniche dei singoli servizi, nella verifica e nel controllo degli interventi del Fornitore, nonché nella verifica e nel controllo delle segnalazioni delle necessità degli utenti.

6. MODALITÀ DI AMMISSIONE AL SERVIZIO

1. L'accesso al servizio avviene su domanda dell'utente o di un suo familiare o su iniziativa del SSC che provvede ad ammettere al servizio l'utente medesimo. Il Servizio Sociale, in accordo con l'utente, definisce la data di avvio e le modalità di erogazione del servizio.
2. L'utente, per accedere al servizio, dovrà compilare e sottoscrivere un'**istanza scritta** da trasmettere al SSC e nella quale dovrà fornire i seguenti dati: nome, cognome, indirizzo, numero di pasti richiesti al giorno, le giornate per le quali vengono richiesti, se richiesti anche in occasione delle festività (es. Natale, ecc.) e/o eventuali festività infrasettimanali, eventuali diete personalizzate (in caso di patologie, va allegata la prescrizione/certificazione medica), eventuali preferenze (cibi morbidi, frullati o preliminarmente tritati, ecc.) e particolari modalità di consegna (es. dove posizionare il pasto in caso di assenza dell'interessato al momento della consegna, ecc.).
3. In corso di esecuzione del servizio potranno essere apportate modifiche al numero degli utenti assistiti e al numero dei pasti da consegnare, anche in relazione a nuove attivazioni, nonché dismissioni di utenti o modifiche alla dieta o al numero dei pasti da erogare.
4. In caso di nuove attivazioni, il Fornitore dovrà iniziare la fornitura dei pasti entro 2 giorni dal giorno del ricevimento della richiesta di attivazione del servizio.

7. ITER DI ATTIVAZIONE DEI SERVIZI

7.1 RICHIESTA PRELIMINARE DI FORNITURA

1. Ai fini dell'attivazione delle prestazioni in Convenzione, il Comune di Tarcento deve inviare al Fornitore attraverso l'applicativo eAppaltiCQ sul portale CUCSA (<https://cucsa.regione.fvg.it>) una **Richiesta Preliminare di Fornitura (Allegati 2A e 2B)** contenente almeno:
 - la sede dell'Amministrazione richiedente (specificando la sede delle Amministrazioni facenti parte dell'ATS nel cui territorio il fornitore dovrà effettuare la consegna);
 - la data di attivazione del servizio;

- il numero degli utenti assistiti, il numero medio di pasti da consegnare al giorno, il numero medio di pasti aggiuntivi richiesti dagli utenti e ogni altra informazione necessaria per il buon funzionamento del servizio stesso (numero di diete e/o esigenze nutrizionali, necessità alimentari derivanti da varia natura, ecc.);
- la fascia oraria di consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti;
- *(ove ricorrano i presupposti per l'applicazione della clausola sociale e solo qualora il personale impiegato nel servizio abbia subito delle variazioni rispetto ai dati forniti in gara):* i dati aggiornati relativi al personale impiegato eventualmente da riassorbire ai sensi dell'art. 102 del D.lgs. 36/2023, secondo le indicazioni previste nel CCNL di riferimento, quali il numero di unità, monte ore settimanale, CCNL applicato dall'attuale appaltatore, qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità, sede di lavoro, eventuale indicazione dei lavoratori assunti ai sensi della legge 12.03.1999, n. 68, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente;
- nominativo del DEC;
- ogni altra informazione ritenuta funzionale al servizio richiesto.

Il Comune di Tarcento dovrà allegare alla Richiesta preliminare di fornitura un elenco contenente l'indicazione del domicilio di ciascun utente destinatario del servizio, al fine di consentire al Fornitore la predisposizione del Piano delle attività e del Piano di trasporto.

2. Il Fornitore, **entro il termine di 5 giorni solari successivi alla ricezione della Richiesta preliminare di fornitura**, ha l'obbligo di concordare per iscritto, con l'Amministrazione contraente interessata, **la data del sopralluogo, che dovrà essere effettuato entro i successivi 10 giorni solari e comunque in tempi più brevi se a ridosso dell'avvio del servizio**, salvo diverso accordo con l'Amministrazione contraente. Il Fornitore dovrà prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che influiranno sull'espletamento del servizio richiesto dall'Amministrazione contraente.
3. Con l'accettazione attraverso l'applicativo eAppaltiCQ del Portale CUCSA della Richiesta preliminare di fornitura, il Fornitore attesta la capienza del massimale e accantona la quota parte di importo necessaria a soddisfare l'Ordinativo di fornitura fino all'emissione dello stesso ovvero alla decadenza della Richiesta preliminare di fornitura.
4. Il rifiuto della richiesta determina l'impossibilità di inoltrare l'Ordinativo di fornitura e comporta l'interruzione del processo di attivazione del servizio.

7.2 PIANO DELLE ATTIVITÀ

1. **Salvo diverso accordo con l'Amministrazione contraente**, il Fornitore, **entro 15 giorni solari** dalla data di ricevimento della Richiesta preliminare di fornitura (e comunque compatibilmente con le tempistiche concordate per l'avvio del servizio se

inferiori), predispone la proposta del **Piano delle attività** e lo trasmette tramite l'applicativo eAppaltiCQ del Portale CUCSA all'Amministrazione contraente.

2. Il documento dovrà contenere un dettagliato programma generale di attività definito su base annuale e sviluppato in conformità e in piena coerenza con quanto previsto nel presente Capitolato speciale e con quanto dichiarato nella relazione tecnica presentata in sede di gara.
3. Tale documento dovrà comprendere almeno le seguenti informazioni:
 - l'indirizzo completo della sede del centro cottura del Fornitore;
 - l'indirizzo del domicilio di ciascun utente per la consegna dei pasti;
 - il numero giornaliero di pasti da consegnare per ciascun utente (con indicazione di eventuali pasti aggiuntivi richiesti);
 - la data di attivazione del servizio;
 - il calendario del servizio e il programma di consegne settimanali e annuali previsto per ciascuno di essi (es. indicazione dei giorni settimanali in cui l'utente richiede la consegna anche di un pasto aggiuntivo oppure indicazione della volontà di taluni utenti di non avvalersi del servizio in occasione di festività, anche infrasettimanali);
 - l'elenco e la tipologia delle diete speciali o il numero medio delle stesse;
 - la fascia oraria di consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti;
 - il numero delle persone che il Fornitore intende impiegare nel servizio e relative qualifiche, mansioni, livello di responsabilità e monte ore giornaliero e settimanale e il tipo di rapporto contrattuale, in conformità all'offerta presentata in sede di gara;
 - il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto dell'Amministrazione contraente;
 - il nominativo del Responsabile del servizio e dei suoi eventuali sostituti/collaboratori, compresi recapiti telefonici e indirizzi e-mail ai quali rintracciarli tutti i giorni della settimana, festivi compresi, dalle ore 7:00 alle ore 18:00 e relativi curricula vitae;
 - il costo complessivo del servizio richiesto;
 - le modalità per l'aggiornamento dei dati negli anni successivi al primo;
 - le modalità e i termini entro i quali saranno attivate eventuali migliorie offerte;
 - ogni altra informazione ritenuta funzionale al servizio richiesto.
4. I contenuti sopra descritti o altri ritenuti necessari a descrivere la modalità di esecuzione del servizio possono essere redatti in forma di allegati al Piano delle attività, intendendo che ne costituiscono comunque parte integrante e sostanziale.
5. Il Piano delle attività conterrà inoltre i seguenti allegati, se pertinenti:
 - a) la dichiarazione relativa ai servizi che il Fornitore intende affidare in **subappalto** - fermo restando il divieto di subappaltare la preparazione e cottura dei pasti - ed indicare il nominativo della Ditta subappaltatrice, con i relativi importi e l'attestazione della sussistenza di tutte le condizioni definite ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023 e specificate nella Convenzione.
Nell'eventuale richiesta di autorizzazione al subappalto, dovranno essere riportati

oltre ai servizi che si intendono affidare in subappalto, anche i nominativi dei subappaltatori.

- b) il **Piano del trasporto** relativo alla consegna dei pasti, comprensivo delle seguenti indicazioni:
- 1) i luoghi di partenza;
 - 2) il percorso di consegna;
 - 3) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
 - 4) il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati;
 - 5) la targa e le caratteristiche dei mezzi di trasporto utilizzati;
 - 6) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
 - 7) il tragitto e i Km di percorrenza.

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

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

Nel Progetto di assorbimento del personale devono essere specificati:

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

La presentazione del Progetto di assorbimento del personale all'Amministrazione contraente rappresenta condizione necessaria e preliminare all'emissione del successivo Ordinativo di fornitura.

6. La mancata osservanza di tutti i termini sopraindicati, qualora non diversamente concordati, e dei contenuti del Progetto di assorbimento determina l'applicazione delle penali di cui al successivo paragrafo 46.

8. ORDINATIVO DI FORNITURA

1. Il Comune di Tarcento, entro il termine di **20 (venti) giorni** solari dalla data di

ricevimento del Piano delle attività, potrà:

- a. accettarlo, tramite la funzione "Approva preventivo" dell'applicativo eAppaltiCQ, e, quindi, procedere all'emissione dell'Ordinativo di fornitura (**Allegato 3**);
ovvero
 - b. inviare, tramite il Direttore dell'esecuzione, le proprie deduzioni. Il Fornitore, in tal caso dovrà riformulare un nuovo Piano recependo la richiesta di modifiche del Direttore dell'esecuzione e inviarle, sempre attraverso l'applicativo eAppaltiCQ, entro i successivi **10 giorni solari**, pena l'applicazione della relativa penale.
2. L'Ordinativo di fornitura, da trasmettere attraverso l'applicativo eAppaltiCQ attraverso la funzione "Firma e invia ordine", formalizza l'accordo tra l'Amministrazione contraente e il Fornitore ed assume, come previsto dall'art. 26 della legge 488/1999, la valenza di contratto attuativo della Convenzione.
 3. L'Ordinativo di fornitura contiene l'indicazione del nominativo del Direttore dell'esecuzione designato dall'Amministrazione contraente.
 4. L'Ordinativo di fornitura fa espresso rinvio al Piano delle attività, già sottoscritto ed accettato da parte dell'Amministrazione contraente, in cui sono formalizzate nel dettaglio le modalità tecniche, economiche ed operative di gestione dell'Ordinativo stesso.
 5. Qualora l'Amministrazione non emetta l'Ordinativo di fornitura entro il termine di 30 (trenta) giorni successivi alla data di ricevimento del Piano delle attività, il Piano medesimo e la relativa Richiesta preliminare di fornitura perdono la propria validità e tale circostanza viene interpretata come formale rinuncia da parte dell'Amministrazione all'acquisizione dei servizi oggetto del Piano delle attività e della relativa Richiesta preliminare di fornitura.
 6. In tal caso l'applicativo eAppaltiCQ annullerà automaticamente la Richiesta preliminare di fornitura e ne darà comunicazione con una Notifica di sistema ai punti di contatto indicati nella Richiesta preliminare di fornitura.
 7. Ai sensi dell'art. 26, comma 3 ter, del D.lgs. 81/2008, la CUC ha redatto il "Documento di valutazione dei rischi standard da interferenze" (DVRI standard).
 8. Prima dell'emissione dell'Ordinativo di fornitura, l'Amministrazione contraente dovrà integrare il predetto documento, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, con l'indicazione delle misure per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza, nonché dei relativi costi.
 9. Il DUVRI, sottoscritto dalle parti, deve essere allegato all'Ordinativo di fornitura, a pena di nullità, quale parte integrante dello stesso.

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

1. In caso di significative variazioni che possano incidere sull'organizzazione del servizio quali, a mero titolo esemplificativo:

- significativo aumento o diminuzione del numero dei pasti;
- modifica dell'articolazione del servizio nei giorni della settimana (es. da 4 giorni a 5 giorni);
- modifica della fascia oraria di distribuzione dei pasti;

il Direttore dell'esecuzione potrà richiedere al Fornitore specifiche modifiche all'Ordinativo di fornitura, formulando una Richiesta di variazione (**Allegato 4**). Tali modifiche dovranno comunque essere formalizzate attraverso un Ordinativo aggiuntivo (**Allegato 5**) che diventerà parte integrante e sostanziale dell'Ordinativo di fornitura stesso e sarà sottoposto per accettazione alla firma dell'Amministrazione contraente.

2. L'Ordinativo di fornitura potrà essere aggiornato/integrato/modificato per qualunque tipo di variazione.
3. Le variazioni che comportano un incremento dell'importo complessivo dell'Ordinativo di fornitura possono essere recepite solo se la Convezione è ancora attiva e se non è stata ancora esaurita la relativa capienza.
4. Le variazioni che non comportano un incremento del valore economico dell'Ordinativo di fornitura possono essere, invece, attuate anche dopo la scadenza/esaurimento della Convezione, purché entro i limiti di durata dell'Ordine.
5. Una volta ricevuto l'Ordinativo aggiuntivo, il Fornitore deve verificare che rispetti le condizioni sopra descritte ed entro e non oltre 5 giorni accettarlo o comunicare all'Amministrazione, attraverso l'applicativo eAppaltiCQ, l'impossibilità di dare esecuzione all'Ordinativo aggiuntivo non valido/non conforme, indicando le ragioni del rifiuto.
6. Una volta accettato, l'Ordinativo aggiuntivo diventa pertanto parte integrante e sostanziale dell'Ordinativo di fornitura. Le variazioni comportano altresì l'aggiornamento, a cura del Fornitore, del **Piano delle attività** che deve essere successivamente sottoposto per accettazione all'Amministrazione. Gli aggiornamenti devono essere effettuati in modo che l'Amministrazione abbia una chiara visione delle variazioni introdotte (in termini di contenuti sia prestazionali sia economici). Oltre all'efficacia e alla chiarezza nella consultazione delle informazioni relative alla "configurazione di servizio vigente", il Fornitore deve garantire la rintracciabilità di tutti gli aggiornamenti del Piano delle attività intercorsi.
7. La durata degli eventuali Ordinativi aggiuntivi, che diventano parte integrante del primo Ordinativo di fornitura emesso, non può, in ogni caso, essere superiore al termine di scadenza previsto per l'Ordinativo di fornitura.
8. Per le variazioni il Fornitore dovrà aggiornare, nel rispetto delle modalità e delle tempistiche previste dal paragrafo 7.2, il Piano delle attività.

PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

10. TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. I destinatari del servizio sono persone – principalmente anziane – con significative limitazioni dell'autonomia personale, non in grado di provvedere autonomamente alle proprie esigenze alimentari e, in particolare, al reperimento e alla preparazione del pasto.
2. Il servizio è rivolto ai soggetti residenti nel territorio dei Comuni dell'ATS del Torre e autorizzati dal Servizio Sociale a beneficiare del servizio.
3. Per ulteriori informazioni relative alle caratteristiche del servizio, al numero medio di pasti giornaliero e annuale, nonché informazioni relative al numero di diete speciali o richieste specifiche (anche in relazione alle giornate di erogazione del servizio), si rimanda all'**Allegato 1** al presente Capitolato speciale.

11. CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. Il calendario del servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio è quello solare.
2. Il servizio dovrà essere eseguito con cadenza giornaliera, dal lunedì alla domenica, comprese le festività (ad es. festività natalizie) qualora richiesto dall'utente e riportato nel Piano delle attività, incluse quelle infrasettimanali.
3. In considerazione delle esigenze degli utenti, la consegna del pasto potrà riguardare solo alcuni giorni della settimana, anche non consecutivi tra loro e, sempre in considerazione delle loro esigenze, potrà prevedere (nel Piano delle attività) l'esclusione della consegna durante le festività.
4. Il trasporto e la consegna dei pasti saranno a cura del Fornitore e dovranno essere effettuati nell'arco orario che va dalle 11:30 alle 13:15. Il percorso sarà gestito in autonomia dal Fornitore. Non sono in alcun caso ammesse consegne anticipate.

12. PRENOTAZIONE DEI PASTI

1. Il numero dei pasti giornalieri per ciascun utente è indicato nell'Ordinativo di fornitura. Non è prevista alcuna prenotazione giornaliera/settimanale/mensile dei pasti. Pertanto, la prenotazione del pasto per ciascun utente si intende effettuata con l'attivazione del servizio.
2. Nell'**Allegato 1**, denominato "Prospetto informativo Lotto 5", sono riportate alcune informazioni sintetiche relative alle caratteristiche del servizio, quali il numero medio di pasti giornaliero e annuale, la fascia oraria di consegna, il numero di diete speciali nonché richieste specifiche di alcuni utenti.
3. È prevista per gli utenti la possibilità di richiedere la consegna di pasti aggiuntivi (per la cena e/o il finesettimana). L'eventuale prenotazione di pasti aggiuntivi risulterà dal Piano delle attività.
4. Il Menù – per quanto attiene le singole pietanze che compongono il pasto giornaliero – sarà scelto dall'utente con cadenza mensile, sulla base di appositi elenchi predisposti dal Fornitore e consegnati e ritirati dagli incaricati del Fornitore stesso. Non è al momento in uso alcun sistema gestionale. Considerata l'età dell'utenza, si richiede la

predisposizione del Menù in formato cartaceo.

5. Entro le ore 9.00 di ogni giorno dovrà essere possibile richiedere la fornitura di una dieta leggera, in alternativa, per i soggetti che per circostanze particolari (ad es. malattie) non possano consumare il Menù già previsto.
6. Entro le ore 9:00 di ogni giorno dovrà essere possibile comunicare la sospensione della consegna del pasto (ad es. per ricoveri ospedalieri).
7. Le comunicazioni di cui ai punti 5 e 6 sono trasmesse al Fornitore dai referenti del Servizio Sociale.
8. La comunicazione della cessazione del servizio dovrà essere resa senza indugio dall'Amministrazione contraente.

CAPO II - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E PREPARAZIONE DEI PASTI

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

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, il Fornitore, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 (*"ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"*), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato speciale.
2. L'Amministrazione contraente non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico del Fornitore ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Amministrazione contraente per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico del Fornitore, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti per effetto delle violazioni di cui sopra.
3. Il Fornitore è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
 - dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28.01.2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e dalle "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene

- dei prodotti alimentari” adottate con delibera della Giunta della Regione FVG n. 815/2016;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - dal Regolamento (UE) 1169/2011 in relazione all’etichettatura e informazioni al consumatore;
 - dagli ulteriori Regolamenti comunitari modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
4. Il Fornitore dovrà trasmettere all’Amministrazione contraente, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l’attuazione della normativa citata; in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti del Manuale di autocontrollo basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà essere fornita su richiesta dell’Amministrazione contraente **entro 5 giorni**.
5. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l’appalto che comporteranno l’adeguamento delle procedure di autocontrollo e che potrebbero presentare un impatto sulle modalità di erogazione del servizio dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l’Amministrazione contraente.
6. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

14. CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari richieste sono indicate nelle Linee Guida della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia “La Ristorazione nelle residenze per anziani”.
2. Le derrate dovranno comunque essere conformi ai “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” di cui al D.M. 10.03.2020 del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.
3. L’acquisto delle derrate dovrà essere effettuato in modo tale da sfruttare al meglio tutte le flessibilità ed opportunità del mercato minimizzando i tempi di stoccaggio che non dovranno mai superare la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.
4. 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.
5. Le derrate sono contraddistinte dalla selezione di prodotti freschi (in particolare frutta, ortaggi, pane, latte, carne).
6. I Menù promuovono l’utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.
7. È vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.

8. Le temperature delle celle e dei frigoriferi dovranno essere sempre accuratamente controllate e registrate. Ogni possibile anomalia deve essere tempestivamente comunicata al Comune di Tarcento e tempestivamente risolta.
9. Al momento della consegna, tutti i prodotti alimentari devono essere conformi alle disposizioni di legge vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche, esenti da qualsiasi alterazione e danneggiamento, compreso il preimballo.
10. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.
11. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di elevato standard di qualità merceologica ed organolettica, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.
12. Il personale addetto dovrà essere adeguatamente addestrato e responsabilizzato ad effettuare su tutte le derrate in ingresso accertamenti quantitativi e qualitativi sulla rispondenza delle stesse a quanto ordinato e agli standard qualitativi previsti dal Capitolato speciale. In presenza di non conformità, dovrà provvedere a respingere eventuali prodotti non conformi, secondo i protocolli che dovranno essere adottati dal Fornitore. All'arrivo delle derrate dovrà essere garantito l'immediato stoccaggio delle stesse, con particolare attenzione rispetto ai prodotti deperibili.
13. Prima dell'avvio del servizio, il Fornitore deve inviare al Comune di Tarcento, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, dei nominativi dell'azienda fornitrice, del nome commerciale dei prodotti utilizzati, nonché le schede riportanti le caratteristiche merceologiche ecc. anche in relazione all'offerta tecnica presentata. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, dev'essere tempestivamente comunicato al Comune di Tarcento. In caso di visite ispettive da parte dell'ente gestore, il Fornitore dovrà dimostrare che le scorte alimentari corrispondono all'elenco presentato.
14. Le attività di verifica si realizzano attraverso **controlli documentali** su base campionaria e in situ.
15. Il Fornitore deve acquisire dai propri Fornitori e rendere disponibili al Comune di Tarcento ad ogni richiesta, e per le attività di verifica, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia di autocontrollo e di igiene degli alimenti, ed alle schede tecniche dei prodotti alimentari.
16. Su richiesta del Comune di Tarcento deve essere trasmessa telematicamente la documentazione fiscale pertinente relativa ad un periodo rappresentativo dell'appalto.

17. Le verifiche in situ, eseguite dal Direttore dell'esecuzione del contratto attuativo o da un suo delegato, sono effettuate senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità delle clausole contrattuali previste.

15. RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

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

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

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti offerti in sede di gara, nonché contenuti nei Menù trasmessi all'Amministrazione contraente e consegnati agli utenti (quali – a mero titolo esemplificativo – prodotti biologici, a

marchio DOP, AQUA, a chilometro zero ecc), il Fornitore dovrà procedere, previo accordo con l'Amministrazione contraente, alla sostituzione dei prodotti irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

2. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:
 - a. irreperibilità sul mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio;
 - b. indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - c. conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il Fornitore, per acquistare il prodotto, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo (casistica rinvenibile solo nell'irreperibilità del biologico);
 - d. impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.
3. È esclusa la motivazione riguardante le circostanze di irreperibilità quando il Fornitore si avvalga di singola piattaforma o unico Fornitore per l'approvvigionamento della categoria dei prodotti dichiarati irreperibili. L'irreperibilità deve essere attestata da almeno 3 piattaforme/fornitori/produttori diversi contattati allo scopo di garantire il prodotto.
4. I prodotti temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti di pari qualità, valore nutrizionale, categoria merceologica. In particolare, i prodotti biologici locali e nazionali vanno sostituiti con prodotti della medesima provenienza. Sono escluse sostituzioni di prodotti biologici locali o nazionali con equivalenti non nazionali. Qualora nessuna delle suddette categorie risulti disponibile, e non sia possibile nemmeno effettuare una compensazione con tipologie di prodotti similari garantendo la necessaria varietà, la sostituzione potrà avvenire con prodotti convenzionali.
5. È comunque fatta salva la possibilità da parte dell'Amministrazione contraente di effettuare le verifiche dell'effettiva irreperibilità sul mercato dei prodotti oggetto di deroga che deve essere documentata e circoscritta nel tempo in sede di richiesta di deroga al Comune di Tarcento anche con quanto previsto al precedente punto 3.

17. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. Le derrate alimentari dovranno sempre essere consegnate in un orario tale da consentire al personale di cucina di rispettare i tempi necessari per la preparazione e la cottura dei pasti e in modo da garantire il rispetto dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti agli utenti.
2. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

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

18. MENÙ

1. Il Menù dovrà essere predisposto secondo le **Linee Guida della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia “La Ristorazione nelle residenze per anziani”** (Allegato 7 al Capitolato).
2. Le Linee guida della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia “La ristorazione nelle residenze per anziani” esplicitano le modalità di frequenza con cui i vari alimenti possono essere somministrati agli utenti, le combinazioni alimentari che possono essere attivate, nonché le grammature (per alimenti a crudo e alimenti a cotto).

3. Il Menù dovrà essere elaborato e visionato da dietista o altro personale del Fornitore a norma di legge.
4. Il Comune di Tarcento trasmette il suddetto Menù all'Azienda sanitaria competente per territorio **almeno 30 (trenta) giorni prima dell'inizio del servizio** – e in ogni caso prima dell'emissione dell'Ordinativo di fornitura – per la sua validazione.
5. L'Azienda sanitaria competente provvederà a validare il Menù ed eventualmente a richiedere specifiche modifiche direttamente al Fornitore, anche in relazione ad eventuali deroghe alle Linee guida. Il Fornitore dovrà applicare il Menù così come modificato ad opera dell'Azienda sanitaria e non potrà in alcun caso avanzare richieste di deroga.
6. Il Menù del giorno dovrà prevedere, sempre, la presenza di un primo, di un secondo, di un contorno, pane e frutta.
7. Il pasto non comprende, invece, bevande e/o posate. In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, il Fornitore è tenuto a fornire acqua minerale per la ristorazione per i giorni necessari, previa comunicazione da parte del Comune.
8. Il Menù dovrà essere programmato con varianti relative alla stagionalità; pertanto, dovrà essere declinato sulle due stagioni, seguendo la presenza sul mercato dei prodotti della relativa stagione, in particolare della frutta e della verdura.
9. Il Menù dovrà essere caratterizzato dalla presenza di **2 (due) alternative**, sempre disponibili, per ciascuna pietanza che compone il pasto, a scelta dell'utente.
10. Il Menù dovrà essere articolato su **almeno 4 (quattro) settimane**, proponendo la massima varietà delle preparazioni, garantendo l'alternanza e la rotazione degli alimenti
11. Il Menù dovrà prevedere, almeno settimanalmente, la preparazione di un **piatto tipico** regionale.
12. In occasione di festività (Natale, Carnevale, Pasqua, ecc) e ricorrenze speciali tipiche della cultura locale, il Fornitore dovrà proporre Menù particolari e migliorativi, con la presenza di piatti tipici, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: panettone, colomba, crostoli e/o dolci tradizionali), compatibilmente con le diete previste per i singoli utenti e senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione contraente.
13. Il Menù dovrà prevedere la possibilità di personalizzazione del Menù giornaliero in base a patologie/disturbi, sia cronici che improvvisi o temporanei (es: disfagia, diabete, sovrappeso/obesità, dislipidemia, ipertensione, ecc.).
14. Qualora richiesto dall'utente (e come risultante dal Piano delle attività), il Fornitore dovrà preparare cibi morbidi, frullati o preliminarmente tritati.
15. In ogni caso il Menù dovrà essere consegnato dal Fornitore in copia cartacea all'inizio di ogni mese a ciascun utente, in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati e al fine di consentire agli utenti di scegliere la composizione dei pasti, nonché telematicamente al Direttore dell'esecuzione del Comune di Tarcento.
16. Il Menù dovrà riportare l'indicazione delle tipologie di prodotti con denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP), dei prodotti

agroalimentari tradizionali (PAT), dei prodotti a marchio regionale AQUA, di prossimità e nazionali, del commercio equo e solidale e le materie prime per la preparazione di diete speciali.

17. Il Menù dovrà essere proposto in una versione grafica idonea alla lettura di persone anziane.
18. Il Menù dovrà altresì riportare le modalità di conservazione e consumazione dei singoli alimenti, ed evidenziare l'importanza di rispettare l'alternanza giornaliera del Menù per la garanzia di un corretto apporto nutrizionale.
19. Il Menù dovrà contenere una sezione all'interno della quale l'utente potrà fornire eventuali suggerimenti ed osservazioni in merito al gradimento dei pasti.
20. Nel Menù dovrà essere specificato che il servizio offerto è conforme ai CAM di cui al D.M. 10.03.2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

19. DIETE SPECIALI

1. Il Fornitore garantisce la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, come indicato nelle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia "La Ristorazione nelle residenze per anziani", senza aggravii d'onori per l'Amministrazione contraente, previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie, ecc.), rilasciata secondo le indicazioni delle suindicate Linee guida.
2. Analogamente il Fornitore si impegna anche a fornire diete per esigenze culturali, etiche o religiose, nonché per indisposizioni temporanee degli utenti, preventivamente comunicate, previa presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza.
3. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, il Fornitore dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché alle Linee Guida sopracitate.
4. Le diete speciali devono essere elaborate e visionate da dietista o altro personale del Fornitore a norma di legge.
5. Con riferimento alle allergie e intolleranze alimentari e alle diete speciali per patologie, il Fornitore provvederà ad effettuare specifiche sessioni, opportunamente documentate e verificabili, di formazione e addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di eliminare i rischi di potenziali contaminazioni.
6. Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al Menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti. All'Amministrazione contraente dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste.
7. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, il Fornitore è tenuto a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio - dalla

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

8. Il Fornitore dovrà presentare all'Amministrazione contraente, anche rendendola disponibile tramite sistema informativo, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti. Tale lista dovrà essere aggiornata ad ogni inserimento di nuove pietanze e revisionata con cadenza trimestrale.
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 utenti interessati. A tal fine dovrà operarsi un'attività di coordinamento attraverso il Manuale di Autocontrollo in cui deve essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.
11. La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico del Fornitore che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".
12. La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico, ecc.) sarà trasmessa al Fornitore prima dell'inizio o durante il servizio.
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.
14. Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi, fatti salvi i casi comprovati da certificato medico.
15. Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia "La Ristorazione nelle residenze per anziani".

20. VARIAZIONE DEL MENÙ

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

21. PREPARAZIONE E COTTURA

1. I pasti giornalieri saranno preparati presso il centro cottura del Fornitore e poi veicolati in "legame fresco - caldo" (cook&hold&serve).
2. Per la preparazione e la cottura dei pasti, il Fornitore può avvalersi anche di centri cottura, locali e attrezzature presenti presso strutture nelle quali svolge già un servizio di ristorazione collettiva (ad esempio di ristorazione scolastica o di ristorazione collettiva presso strutture socioassistenziali, ASP, ecc), previo accordo/autorizzazione con l'Amministrazione proprietaria dei locali.
3. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.
4. 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.
5. Tutti i pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e consegnati in giornata negli orari specificati nell'Ordinativo di fornitura.

6. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.
7. 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.
8. Tutte le derrate, porzionate, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
9. Per la preparazione dei pasti il Fornitore deve:
 - produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
 - consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso del consumo;
 - utilizzare spezie ed erbe aromatiche, sia fresche che secche, per insaporire i cibi;
 - mantenere un ridotto consumo di sale fino e grosso, che deve essere esclusivamente iodato;
 - utilizzare olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere. Per cuocere è consentito utilizzare, in alternativa, olio di arachide; utilizzare il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il purè di patate (che deve essere necessariamente di patate fresche), o nei dolci preparati dal cuoco;
 - utilizzare esclusivamente carni bovine, avicunicole e suine da animali allevati e macellati in Italia;
 - utilizzare latte e derivati di provenienza nazionale e/o a km 0;
10. Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:
 - gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
 - gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n.1334/2008;
 - è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
 - le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità;
 - sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità;
 - riguardo le grammature, si farà riferimento a quanto previsto dalle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia "La Ristorazione nelle residenze per anziani".
11. 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.
12. 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.

13. Nelle tipologie di cottura dovranno essere privilegiate cotture semplici di facile digeribilità (es. a vapore, al forno, ecc), evitando cotture prolungate con soffritti e metodi che producano carbonizzazione delle sostanze e conseguente formazione di sostanze mutagene.
14. Le pietanze, nel rispetto delle caratteristiche dietetiche previste, devono risultare gustose, appetitose e gradevoli all'utenza, anche dal punto di vista della loro presentazione.

CAPO III – TRASPORTO, TEMPI DI CONSEGNA

22. MODALITÀ DI TRASPORTO

1. I pasti giornalieri saranno preparati presso il centro cottura del Fornitore e poi veicolati in "legame fresco - caldo" (cook&hold&serve).
2. Il Fornitore, **almeno 10 (dieci) giorni prima dell'avvio del servizio o al verificarsi di significative variazioni**, dovrà **confermare o aggiornare il Piano dei trasporti** relativo alla consegna dei pasti agli utenti, allegato al Piano delle attività.
3. La preparazione sarà effettuata in centri cottura con una distanza tale da garantirne la consegna a domicilio in **tempi brevi**, riducendo il più possibile il tempo tra fine cottura e somministrazione, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei pasti, e comunque **non superiore a 1 (una) ora e 30 (trenta) minuti di intervallo tra il fine cottura e la consegna all'ultimo potenziale utente del Comune dell'Ambito più distante dal Centro cottura**.
4. I pasti preparati, immediatamente dopo la preparazione, devono essere confezionati singolarmente in vaschette o piatti monoporzione termosigillati per ciascuna preparazione.
5. Le vaschette sigillate dovranno a loro volta essere inserite in idonei contenitori isotermici individuali insieme al pane e alla frutta, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni normative di settore, o altre soluzioni atte a garantire la sicurezza igienica e il mantenimento delle temperature, in modo da assicurare durante il trasporto e sino alla consegna la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto anche soltanto fortuito con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali.
6. Le temperature di conservazione degli alimenti durante il trasporto dovranno essere quelle previste dal d.p.r. 327/1980.
7. Ciascun contenitore dovrà essere contrassegnato con apposite etichette indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e il nome e cognome dell'utente.
8. Il trasporto è a totale carico del Fornitore: il costo del trasporto per ogni pasto è compreso nel prezzo indicato a base di gara.

9. Il Fornitore, contestualmente alla distribuzione dei pasti, provvederà a ritirare i contenitori utilizzati dagli utenti il giorno precedente e dovrà provvedere al relativo lavaggio/sanificazione degli stessi. Per tale motivo i contenitori dovranno essere forniti in numero doppio rispetto alle effettive necessità e il Fornitore dovrà provvedere alle eventuali sostituzioni/integrazioni che si rendessero necessarie per tutta la durata dell'appalto. I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati in modo tale da essere facilmente e inequivocabilmente riconducibili al destinatario.
10. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
11. I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
12. Il Fornitore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto pasti, nonché alla pulizia e sanificazione dei mezzi adibiti al trasporto.

23. TEMPI DI CONSEGNA

1. La consegna dei pasti sarà a cura del Fornitore e dovrà essere effettuata nell'arco orario che va dalle 11:30 alle 13:15. Il percorso sarà gestito in autonomia dal Fornitore. Non sono in alcun caso ammesse consegne anticipate.
2. La preparazione sarà effettuata in centri di cottura con una distanza tale da garantirne la consegna a domicilio in **tempi brevi**, riducendo il più possibile il tempo tra fine cottura e somministrazione, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei pasti, e comunque **non superiore a 1 (una) ora e 30 (trenta) minuti di intervallo tra il fine cottura e la consegna all'ultimo potenziale utente del Comune dell'Ambito più distante dal Centro cottura.**
3. Qualora l'Amministrazione contraente verifichi che il tempo intercorrente tra il termine della preparazione dei pasti ed il consumo superi quello contrattuale, applicherà al Fornitore la penale prevista al successivo paragrafo 46 per ogni episodio riscontrato.
4. L'eventuale errore nella consegna dei pasti o degli alimenti (es: assenza di diete speciali; quantitativi inferiori, ecc.) comporterà l'applicazione della penale di cui al successivo paragrafo 46, per ogni episodio riscontrato, a decorrere dal secondo episodio.
5. La documentazione relativa alle presenze giornaliere degli utenti fruitori dovrà essere trasmessa con cadenza mensile all'Amministrazione contraente.
6. Il Fornitore deve organizzare l'intero sistema di trasporto e consegna dei pasti avendo particolare cura a che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato o sue figure di riferimento, nonché tenendo conto di eventuali precisazioni e raccomandazioni fornite dal SSC e rese necessarie dalla particolare situazione dei singoli casi. Solo in casi espressamente concordati con il SSC i pasti possono essere consegnati a persone e/o indirizzi diversi dall'utente o ad eventuali

figure di riferimento presenti presso il suo domicilio, oppure essere depositati all'ingresso dell'abitazione, adottando ogni opportuna precauzione igienico-sanitaria.

24. MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

1. Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi, attrezzature e personale a carico del Fornitore, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati nel Piano delle attività. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.
2. Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del contratto, verrà data comunicazione al Fornitore che sarà tenuto ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.
3. Il Fornitore si impegna a garantire la disponibilità del centro cottura, per tutta la durata del contratto, entro una **distanza minima dall'ultimo potenziale utente del Comune dell'Ambito più distante dal Centro cottura** tale da consentire il rispetto dei tempi di consegna di cui al paragrafo 23 "Tempi di consegna".
4. I mezzi dovranno 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 debbono 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 una adeguata protezione delle sostanze alimentari da agenti atmosferici e da altri fattori ambientali.
5. I mezzi dovranno essere in numero sufficiente a consentire la consegna nelle condizioni e nei termini previsti.
6. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
7. I mezzi devono essere omologati euro 6, anche alimentati a GPL o metano, oppure ad alimentazione elettrica, in conformità a quanto offerto in sede di gara se migliorativa.
8. In caso di avaria dei mezzi normalmente utilizzati per il servizio, il Fornitore deve essere dotato di mezzi di riserva, aventi le stesse caratteristiche, al fine di assicurare il servizio e il rispetto degli orari. I mezzi messi a disposizione dal Fornitore devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.
9. Nei prezzi di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.
10. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato e sanificabile onde consentire le necessarie operazioni di pulizia.

11. Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico-fisica.

PARTE III – ONERI DELLE PARTI

25. OBBLIGHI ED ONERI DEL FORNITORE

1. Oltre a quanto previsto in specifici paragrafi del presente Capitolato, è a carico del Fornitore:
 - essere in possesso dei titoli necessari per l'esercizio delle attività oggetto del presente Capitolato speciale (ad es., registrazione impresa alimentare) e trasmettere all'Amministrazione contraente, su richiesta, la relativa documentazione;
 - l'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie previste dalle normative vigenti in materia, provvedendo, se necessario, all'aggiornamento, modifica od integrazione delle attuali;
 - la piena disponibilità, per tutta la durata dei contratti attuativi, di un centro idoneo sotto tutti i profili alla produzione dei pasti;
 - la piena disponibilità di tutti i mezzi, attrezzature, personale e quant'altro necessario alla veicolazione e distribuzione dei pasti;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi, degli impianti, degli immobili, tutte le utenze del centro cottura utilizzato, nonché dei mezzi di trasporto;
 - ogni adempimento, autorizzazione attività o spesa necessaria per mantenere il centro cottura perfettamente funzionante e per effettuare il trasporto;
 - la fornitura di prodotti o la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
 - l'utilizzo di propri prodotti e materiali per la pulizia/sanificazione del centro cottura e dei mezzi di trasporto conformi alle normative vigenti compreso quanto previsto nei CAM;
 - garantire l'osservanza del D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, da parte di tutto il personale operante nel servizio e con particolare riguardo ai dati di salute trattati per garantire le diete speciali. Il trattamento dei dati riferiti all'utenza avverrà per i soli fini inerenti ai servizi in oggetto;
 - eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente, nonché oneri di carattere manutentivo e di pagamento utenze;
 - la nomina di un responsabile della qualità come previsto dal CAM (E lettera a) punto 2);
 - la predisposizione e raccolta del questionario di gradimento di cui all'Allegato 8 al presente Capitolato; ai sensi della lettera E. "Criteri ambientali per l'affidamento

del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive”, lettera a) punto 2 dei CAM di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, i questionari o le interviste dovranno analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni dello spreco alimentare;

- ogni autorizzazione, documentazione, strumentazione anche non esplicitamente menzionata, ad esclusione di quelle consegnate dall'Amministrazione contraente, necessarie ad eseguire a regola d'arte il servizio, anche a seguito di eventuali evoluzioni legislative;
- a quant'altro necessario a garantire la qualità e la rispondenza del servizio alle diverse esigenze dell'utenza, sulla scorta delle disposizioni impartite dal Comune di Tarcento o dalle normative vigenti in materia.

26. OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DEL COMUNE DI TARCENTO

1. Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'Amministrazione contraente le seguenti attività:
 - mantenere i rapporti con l'Azienda sanitaria competente per l'invio dei Menù da validare e le valutazioni di competenza della stessa;
 - garantire al Fornitore, per tutta la durata del contratto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara, secondo le modalità riportate al paragrafo 43 "Determinazione dei corrispettivi" del presente Capitolato;
 - fornire e aggiornare le informazioni e notizie necessarie al Fornitore per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito, ad esempio, agli iscritti al servizio, alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del Menù, ecc.);
 - mantenere i rapporti ufficiali con i terzi (ad esempio le famiglie), fermo restando le attività richieste nell'Ordinativo di fornitura.

PARTE IV - PERSONALE

27. PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

1. Il Fornitore deve assicurare lo svolgimento delle attività di cui ai singoli Ordinativi di fornitura emessi con proprio personale qualificato e collocato nella qualifica idonea a svolgere i compiti e le funzioni assegnate, per un numero di ore adeguato, per l'espletamento a regola d'arte di tutte le prestazioni previste nel presente Capitolato speciale e quelle migliorative eventualmente offerte in sede di gara.
2. Il personale impiegato deve essere in possesso di un adeguato livello di professionalità e/o della qualificazione professionale prescritta da specifiche leggi e normative e di requisiti tecnici adeguati alle mansioni da esercitare e, in relazione a un tanto, deve **essere inquadrato nel corretto livello del CCNL applicato.**

3. Il personale incaricato dell'espletamento del servizio è individuato, in linea generale, nelle seguenti figure professionali: capo cuoco/a o cuoco/a, aiuto cuoco/a, addetto/a, addetto/a alle pulizie, dietista, addetto/a al trasporto.
4. La figura professionale del **capo cuoco e/o cuoco** deve essere in possesso:
 - di diploma professionale ed esperienza professionale documentabile almeno biennale, anche non continuativa, in posizione analoga presso servizi di ristorazione collettiva o servizi di mensa;OPPURE in alternativa,
 - di diploma di scuola secondaria di primo grado (o assolvimento obbligo scolastico) ed esperienza documentabile almeno triennale, anche non continuativa, in posizione analoga presso servizi di ristorazione collettiva o servizi di mensa.
5. Il Fornitore assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di un/una **dietista** al/alla quale affidare, in particolare:
 - a) la predisposizione dei Menù stagionali;
 - b) la predisposizione delle diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione, nonché quelle richieste dalla famiglia per motivi etico-religiosi;
 - c) la supervisione nella preparazione delle diete speciali medesime, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
 - d) la partecipazione a riunioni informative organizzate dall'Amministrazione contraente.
6. Il numero e le ore delle persone impiegate nell'espletamento del servizio devono essere tali da garantire, durante tutta la durata del servizio, una prestazione efficiente, tempestiva e ordinata e deve sempre corrispondere a quanto previsto da Capitolato speciale ed eventualmente dichiarato in sede di offerta per numero, ore e mansioni degli addetti.
7. Ferma restando l'autonomia organizzativa del Fornitore, dovranno essere, inoltre, previste, oltre al Responsabile del Servizio, al personale impiegato nel ricevimento delle merci, nella produzione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (pulizia, ecc.), ulteriori figure professionali che garantiscano la responsabilità sul piano igienico-sanitario e il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo da parte del Comune di Tarcento.
8. **Almeno 15 (quindici) giorni prima dell'avvio del servizio**, il Fornitore dovrà fornire all'Amministrazione contraente **l'elenco nominativo del personale**, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale contrattualizzato, descrizione della turnistica settimanale, sede di impiego e tipo di rapporto contrattuale. Il Fornitore dovrà, altresì, trasmettere il curriculum vitae del Responsabile del servizio, del capo cuoco e/o cuoco e del dietista o dell'altro personale

- con competenze specifiche individuato a norma di legge, da cui desumere il titolo di studio e le esperienze professionali.
9. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.). Qualunque variazione di suddetto elenco dovrà essere tempestivamente comunicata al Comune di Tarcento entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione.
 10. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per garantire la continuità del servizio.
 11. Gli operatori addetti al servizio sono tenuti a mantenere un contegno decoroso, irreprensibile e un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, nonché massima disponibilità con l'utenza e massima collaborazione con il personale del Comune di Tarcento e dell'ATS del Torre nella gestione del servizio.
 12. L'Amministrazione contraente si riserva il diritto di chiedere al Fornitore la sostituzione del personale che, per comprovati motivi, sia ritenuto non idoneo al servizio; in tal caso il Fornitore provvederà a quanto richiesto entro **10 (dieci) giorni** dalla formale richiesta senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione contraente.
 13. Il Fornitore deve garantire la sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dall'Amministrazione contraente non idoneo allo svolgimento del servizio, per assicurare il corretto svolgimento del servizio.
 14. Il Fornitore è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione contraente.
 15. L'Amministrazione contraente si riserva di verificare che l'organico del personale proposto in sede di gara sia corrispondente per numero, qualifica e mansioni per tutta la durata del contratto all'offerta tecnica.

28. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

1. Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il Fornitore deve far partecipare a sue spese tutto il personale impiegato nell'espletamento dei servizi alle attività di aggiornamento professionale, da attuarsi annualmente, che assicurino la formazione permanente dello stesso in relazione alle esigenze del servizio, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta presentata in sede di gara.
2. La formazione **dovrà comunque includere** un modulo formativo sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergeni citati nel Reg. UE 1169/2011.
3. Il personale dovrà, inoltre, essere formato sulla preparazione di diete a consistenza modificata (es. pasti morbidi, tritati, ecc).

4. Entro il 31 ottobre di ogni anno dovrà essere trasmesso al Comune di Tarcento il Piano di Formazione e Aggiornamento, rivolto a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio.
5. Tale Piano conterrà le modalità, la tempistica (con il numero di ore previste), gli argomenti trattati, la qualifica e il numero di personale coinvolto e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale, in coerenza con quanto dichiarato in sede di gara.
6. Le attività di formazione e aggiornamento devono essere svolte in modo da non interferire con gli orari di erogazione del servizio oggetto del contratto, ma in orario di lavoro del personale, con oneri a carico del Fornitore.
7. Gli oneri relativi all'organizzazione dei programmi di formazione e aggiornamento del personale coinvolto sono, altresì, a carico del Fornitore.
8. La formazione deve rispondere in modo puntuale alle esigenze di ogni figura professionale.
9. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali.
10. **Entro il 31 dicembre di ogni anno** il Fornitore dovrà trasmettere al Direttore dell'esecuzione una una breve relazione, comprensiva dell'elenco dei corsi effettuati, delle presenze degli operatori con relativo profilo e numero di ore svolte con particolare riferimento ai nuovi assunti.

29. VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

6. Il Fornitore deve garantire la disponibilità per i propri operatori di guanti a perdere e mascherine da utilizzarsi in caso di necessità.

30. OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

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

31. OSSERVANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA

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

o altre calamità) e l'indicazione del preposto alla sicurezza, degli addetti alla gestione delle emergenze e al primo soccorso.

4. Il personale addetto alla gestione delle emergenze e al primo soccorso, che dovrà essere presente in numero adeguato durante lo svolgimento del servizio, dovrà essere adeguatamente e periodicamente formato in merito alle attività che sarà chiamato a svolgere in caso di emergenza secondo i programmi previsti nel D.M. 01/09/2021, nel D.M. 02/09/2021 e nel D.M. 03/09/2021 in funzione del rischio specifico dell'attività. Il Fornitore è tenuto a trasmettere all'Amministrazione contraente copia degli attestati di frequenza del personale ai predetti corsi di formazione e i relativi aggiornamenti.
5. Il Fornitore, in ottemperanza alle disposizioni del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., deve provvedere affinché il personale che eseguirà il servizio di cui al presente Capitolato speciale, abbia ricevuto un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle relative attività, anche con riferimento ai luoghi di lavoro in cui opera, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente, sui disturbi e rischi che la propria attività può causare ai dipendenti dell'Amministrazione contraente e sui modi per eliminare tali negative influenze.
6. Il Comune di Tarcento, attraverso persona idonea, deve fornire preventivamente al Fornitore dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'area in cui è destinato ad operare ed in relazione all'attività oggetto di Ordinatovo di fornitura, ciò per consentire al Fornitore l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione all'attività da svolgere.
7. Il Fornitore si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

32. DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento in particolare alla Legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980, al Regolamento CE n. 178/2002, al Regolamento CE n. 852/2004, al D.Lgs. 193/2007, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie auto-applicative non condizionate.
2. Si applicano in ogni caso le normative entrate in vigore successivamente a quelle succitate.

PARTE V – PROGETTI SPECIFICI

33. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

1. Ai sensi dei CAM, deve essere analizzato, inoltre, il gradimento del cibo, nonché analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali **questionari devono esser fatti compilare** agli utenti e verranno distribuiti con **frequenza semestrale** a cura del Fornitore o del personale dell'Amministrazione contraente, al fine di rilevare eventuali eccedenze alimentari nonché disservizi, e proposte per il miglioramento del servizio. Deve essere possibile proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'Amministrazione contraente.
2. Tali rilevazioni, nell'ottica di contribuire alla rilevazione generale della soddisfazione dell'utenza, potranno essere raccolte attraverso l'utilizzo del questionario di "Customer satisfaction survey" di cui all'**Allegato 8** al presente Capitolato.
3. I risultati delle indagini e le proposte sono riportati in un rapporto semestrale da inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto, secondo quanto previsto dai CAM.
4. Sulla base di tali rilevazioni, in condivisione con l'Azienda sanitaria e i soggetti competenti, dovranno essere proposte modifiche delle ricette dei Menù e delle grammature che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti.
5. I risultati delle rilevazioni, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportati in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto derivato, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dall'avvio del servizio, il nominativo del responsabile della qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
6. Le verifiche verranno eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto semestrale.
7. Inseire modalità per raccogliere osservazioni di gradimento dagli utenti, ad es. sul modulo di raccolta mensile.

PARTE VI - CONTROLLI E PENALI

34. MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE

1. Il Fornitore deve tenere a disposizione dell'Amministrazione contraente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP (Regolamenti CE 178/2002, CE 852/2004, e D.Lgs. 193/2007 e normativa regionale di settore).
2. Il Manuale di autocontrollo deve essere strettamente attinente alla realtà in oggetto e di facile comprensione.
3. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
4. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che il Fornitore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

5. Il Manuale deve essere aggiornato, a cura del Fornitore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione.

35. CONTROLLI E RESPONSABILITA' DEL FORNITORE

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

36. CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

1. Ai sensi di quanto previsto dai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, il Comune di Tarcento provvederà, in qualsiasi momento, ad effettuare verifiche di conformità in situ, a controllare su base campionaria le fatture d'acquisto, i documenti di trasporto delle materie prime e le schede tecniche dei prodotti.
2. È facoltà del Comune di Tarcento effettuare in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, con le modalità ritenute opportune e senza recare intralcio alla regolare prestazione del servizio, controlli ispettivi e analisi microbiologiche per verificare la

rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali e alla normativa vigente. L'attività ispettiva potrà avere anche carattere continuativo.

3. È facoltà del Comune di Tarcento richiedere in qualsiasi momento al Fornitore la trasmissione del Piano delle consegne, al fine di verificare il rispetto dei tempi di consegna di cui al paragrafo 23 del presente Capitolato.
4. Il DEC o soggetto delegato dal Comune di Tarcento avrà libero accesso ai locali in cui il servizio si svolge, al fine di controllare la preparazione, la quantità, la qualità e lo "sporzionamento" dei pasti, la tenuta dei locali, dei relativi arredi, attrezzature, impianti ed utensili, la regolare ed igienica conservazione di viveri e generi alimentari.
5. Il DEC o soggetto delegato dal Comune di Tarcento avrà, inoltre, libero accesso ai mezzi di trasporto, al fine di verificare il possesso dei requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche di cui al paragrafo 24 del presente Capitolato.
6. Gli organi competenti eserciteranno la vigilanza sanitaria sui locali, arredi, attrezzature, viveri e prodotti e generi, sia alimentari, sia di pulizia personale e quant'altro ritengano necessario, per garantire le migliori condizioni sanitarie del servizio.

37. VIGILANZA, CONTROLLI E RILEVAZIONE DI NON CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

1. In caso di contestazione sulla qualità di qualsiasi merce approvvigionata, di prodotti impiegati, del vitto confezionato, il Fornitore dovrà provvedere immediatamente, a sua cura e spese, alle necessarie sostituzioni con prodotti rispondenti alle qualità e quantità dovute.
2. Il Fornitore è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni contrattuali e della perfetta esecuzione del servizio.
3. Il servizio dovrà essere eseguito in osservanza delle leggi vigenti in materia igienico-sanitaria relative ai servizi di ristorazione.
4. Il controllo di tutte le operazioni del servizio è di competenza del Responsabile del servizio.
5. Il Responsabile deve essere reperibile ed assicurare il regolare svolgimento del servizio concordato. Pertanto, tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienze fatte in contraddittorio con il Responsabile del servizio per conto del Fornitore dovranno intendersi fatte direttamente al Fornitore.
6. Qualora il Comune di Tarcento rilevi delle carenze nell'esecuzione del servizio, ne darà comunicazione al Responsabile, il quale dovrà immediatamente colmare le lacune lamentate.
7. Se ciò non dovesse avvenire in maniera soddisfacente, il Comune di Tarcento si riserva il diritto di applicare le penali previste al paragrafo 46 del presente Capitolato.
8. Ogni eventuale irregolarità ed inadempienza del servizio tali da creare gravi difficoltà e disservizi, comporterà contestazione che sarà effettuata per iscritto.
9. La procedura di contestazione delle non conformità del servizio e le conseguenze delle eventuali applicazioni delle penali sono specificate nello Schema di Convenzione.

10. Eventuali carenze o disservizi, non attribuibili al Fornitore, che dovessero verificarsi, dovranno essere tempestivamente segnalati al Comune di Tarcento, in modo che le stesse possano provvedere al riguardo adottando le contromisure necessarie a porvi rimedio, fermo restando la disponibilità e collaborazione del Comune di Tarcento, per il buon andamento del servizio.

38. CONTROLLI MICROBIOLOGICI

1. Il Comune di Tarcento si riserva di fare eseguire in ogni momento, dagli Organi competenti, analisi e controlli su campioni di merce, prodotti e sui mezzi di trasporto, per accertarne la corrispondenza alle vigenti disposizioni e alle prescrizioni del contratto, il tutto con oneri a carico del Fornitore.
2. La tipologia di analisi da effettuare ed i limiti microbiologici ritenuti accettabili devono seguire quanto disposto dalla normativa di riferimento (Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.).
3. In caso di non conformità il Fornitore si impegna a sostenere le ulteriori analisi che il Comune di Tarcento riterrà di effettuare per verificare la rispondenza.

39. CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI

1. Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.
2. I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.
3. Il Fornitore è tenuto a consegnare, su richiesta dell'Amministrazione contraente e/o degli addetti dell'Azienda sanitaria o ai NAS dell'Arma dei Carabinieri o altre Autorità ispettive, i succitati campioni.
4. Il personale deve essere formato e responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

40. COPERTURE ASSICURATIVE

1. Il Fornitore è obbligato a stipulare apposita polizza assicurativa RC, a copertura dei rischi derivanti dall'esecuzione del contratto, prestata da Società ammesse ad operare nel territorio italiano ai sensi del Regolamento IVASS con validità temporale non inferiore alla durata del servizio.
2. Le garanzie assicurative prestate dovranno avere validità e riferimento alla/e polizza/e assicurativa/e seguenti:

- **R.C.T. Responsabilità Civile verso terzi (RCT)**, per danni che vengano causati durante l'esecuzione del servizio a terzi (ritenendo compresa fra i terzi anche l'Amministrazione contraente) o a cose di terzi o dell'Amministrazione con massimale unico e per sinistro non inferiore a **€ 5.000.000,00** e con validità temporale non inferiore alla durata del servizio.
- La polizza dovrà inoltre espressamente:
1. ricomprendere i danni a cose di terzi derivanti da incendio di cose dell'Assicurato o da questi detenute con massimale non inferiore ad **€ 1.000.000,00**;
 2. prevedere la copertura per la Responsabilità Civile all'assicurato dalla preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
 3. prevedere la copertura per la Responsabilità civile derivante dalla conduzione, uso, gestione di fabbricati ove si svolge l'attività.
- **R.C.O. Responsabilità civile per danni diretti e materiali verso i prestatori d'opera**, con le sotto elencate ulteriori condizioni particolari:
- massimale unico non inferiore a **€ 5.000.000,00** per sinistro / con il massimo di **€ 2.500.000,00** per persona;
 - definizione di prestatore di lavoro a norma di legge in vigore al momento del sinistro.
3. La gestione delle franchigie e/o scoperti di polizza – qualora presenti - dovrà essere a totale carico della Compagnia che si farà carico di gestire, trattare i sinistri sino alla loro completa definizione e la liquidazione a favore dei Terzi dovrà avvenire al lordo di eventuali scoperti e/o franchigie.
 4. L'Amministrazione contraente sarà quindi tenuta indenne per eventuali danni non coperti dalla polizza assicurativa, ed inoltre le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.
 5. La polizza, debitamente quietanzata, deve essere trasmessa alla CUC prima della stipulazione della Convenzione. Le quietanze relative alle annualità successive devono essere trasmesse alla CUC alle relative scadenze. La validità e l'efficacia della predetta polizza deve essere garantita per tutta la durata della Convenzione, pena la risoluzione della stessa.
 6. In alternativa alla stipulazione della predetta polizza, il Fornitore può dimostrare l'esistenza di una polizza di RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica e produrre una appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente Capitolato.
 7. Resta ferma l'intera responsabilità del Fornitore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.

41. DIVIETO DI SOSPENDERE LE PRESTAZIONI

1. Il Fornitore non può sospendere o ritardare le prestazioni oggetto del contratto con propria decisione unilaterale in alcun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con l'Amministrazione contraente.
2. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni per decisione unilaterale del Fornitore costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto per fatto del Fornitore qualora questi, dopo la diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dall'Amministrazione contraente, non abbia ottemperato.
3. Nel caso di sospensione del servizio determinata da causa di forza maggiore, in nessun modo imputabile a responsabilità diretta o indiretta del Fornitore, non si procederà all'applicazione di penali, purché detta sospensione sia comunicata e giustificata tempestivamente per iscritto all'Amministrazione contraente, dando prova dell'impossibilità dell'esecuzione del servizio ed attivando le modalità alternative per lo stesso come previsto al paragrafo 20 "Variazioni del Menù" del presente Capitolato speciale.
4. In ogni caso l'Amministrazione contraente non sarà tenuta a pagare quanto corrisponde al valore del mancato servizio.

42. SCIOPERO DEL PERSONALE DEL FORNITORE

1. In caso di sciopero o di assemblee sindacali del personale impegnato nell'esecuzione del contratto, dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio. Al verificarsi di tale evenienza, il Fornitore è tenuto a darne congrua informazione all'Amministrazione contraente, con un preavviso non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero o dell'assemblea.
2. In tal caso potranno essere concordate tra il Fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.
3. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione contraente potrà applicare le penalità nelle misure previsto al paragrafo 46 del presente Capitolato.

43. DETERMINAZIONE DEI CORRISPETTIVI

1. Il servizio di fornitura pasti a domicilio sarà remunerato a misura in base al numero di pasti forniti giornalmente, moltiplicati per il prezzo unico offerto in sede di gara.

44. PAGAMENTI

1. Mensilmente, entro i primi 10 giorni lavorativi successivi, ovvero nel diverso termine richiesto dall'Amministrazione contraente, il Fornitore deve presentare un rendiconto contenente il numero di pasti erogati nel mese di riferimento, per ciascun utente. Deve

essere compresa l'evidenza delle diete speciali distribuite per ciascun utente, suddivise per tipologia (per celiachia, allergie...).

2. L'Amministrazione, entro 10 giorni dalla presentazione del documento può richiedere chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o revisione del documento stesso.
3. A seguito della consegna della documentazione integrativa o revisionata richiesta, l'Amministrazione ha come nuovo termine di approvazione ulteriori 10 giorni dalla consegna. Trascorsi i 10 giorni senza che l'Amministrazione abbia chiesto chiarimenti e/o altra documentazione, i documenti riepilogativi si intendono accettati ed approvati.
4. Avuta l'approvazione, il Fornitore provvede quindi all'emissione di fatture di importo pari al corrispettivo relativo alle intere prestazioni eseguite accettate ed approvate dall'Amministrazione secondo quanto previsto al punto precedente.
5. Il pagamento delle fatture avviene secondo le modalità previste nella Convenzione e le specifiche indicate nell'Ordinativo di fornitura.
6. L'Amministrazione contraente può ridurre l'importo dovuto al Fornitore in base alle trattenute determinate dall'applicazione delle penali di cui all'articolo 46; in tal caso, le penali applicate nel periodo oggetto di fatturazione devono essere riportate nella fattura stessa da parte del Fornitore.

45. MONITORAGGIO E REPORTISTICA DELLA CONVENZIONE

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

46. PENALI

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

	Ipotesi di inadempimento sanzionato con penale	Valore della penale
1	Ritardo nella definizione della tempistica dei sopralluoghi a seguito di Richiesta preliminare di fornitura (par. 7.1)	
2	Ritardo nella presentazione del Piano delle attività a seguito di Richiesta preliminare di fornitura (par. 7.2)	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
3	Ritardo nella presentazione del Progetto di assorbimento del personale (par. 7.2, punto 5, lettera c)	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
4	Mancato rispetto dei contenuti del Progetto di assorbimento del personale (par. 7.2, punto 5, lettera c)	€ 1.000,00 per ogni inadempimento
5	Ritardo nella riformulazione del Piano delle attività in esito alla richiesta di modifiche formulata dall'Amministrazione contraente (par. 9 e par. 7.2)	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
6	Ritardo nell'attivazione del servizio rispetto al giorno indicato nell'Ordinativo di fornitura	€ 300,00 per ogni giorno di ritardo
7	Per ogni quindici minuti di anticipo/ritardo nella consegna dei pasti a ciascun domicilio, rispetto all'orario previsto nell'Ordinativo di fornitura (par. 23, punto 3)	€ 100,00 per ogni episodio accertato
8	Per ogni errore nella consegna dei pasti o degli alimenti (es: quantitativi inferiori), a decorrere dal secondo episodio	€ 100,00 per ogni episodio accertato
9	Per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, ecc.) secondo la gravità del caso	Da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni episodio accertato, in relazione alla gravità dell'inadempimento
10	Per ogni violazione di quanto stabilito dai Menù o dalle tabelle dietetiche e merceologiche	Da € 50,00 a € 500,00 per ogni episodio accertato, in relazione alla gravità dell'inadempimento
11	Per ogni caso di derrate alimentari rinvenute nei luoghi di stoccaggio non corrispondenti alla qualità	€ 1.000,00 per ogni episodio accertato

	merceologica ed organolettica	
12	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su almeno 2 porzioni della stessa preparazione o di numero di razioni non corrispondenti ai pasti ordinati, per ciascun servizio	€ 250,00 per ogni episodio accertato
13	Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti	€ 100,00 per ogni episodio accertato; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata oltre tre volte, la penale potrà essere elevata fino all'importo di € 500,00 forfettari
14	Per ogni mancato rispetto, nei locali di cucina (comprensivi dei locali di stoccaggio delle derrate, magazzini, locali del personale ecc.) delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione, del piano di pulizie e sanificazione secondo quanto previsto dalla normativa vigente	€ 1.000,00 per ogni episodio accertato
15	Per ogni caso di derrate alimentari non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico a quanto previsto dalla normativa vigente	€ 2.500,00 per ogni episodio accertato
16	Per ogni caso di mancato rispetto del divieto di riciclo secondo la gravità del caso	Da € 350,00 a € 3.000,00 per ogni episodio accertato, in relazione alla gravità dell'inadempimento
17	Per ogni variazione del Menù giornaliero verificatasi in difformità a quanto previsto dal paragrafo 20 del presente Capitolato e comunque non concordata con l'Amministrazione contraente	€ 300,00 per ogni episodio accertato
18	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi	€ 1.000,00 per ogni episodio accertato
19	Mancato utilizzo dei presidi per la sicurezza o dispositivi necessari anche in relazione all'eventuale insorgere di un'emergenza sanitaria	€ 200,00 per ogni infrazione rilevata per ogni giorno in cui perdura l'emergenza
20	Mancata trasmissione telematica della documentazione richiesta dal Comune di Tarcento entro i termini previsti	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
21	Per ogni mancato rispetto delle norme sul personale di cui al paragrafo 27 e seguenti del Capitolato speciale	€ 250,00 per ogni episodio accertato

22	Per mancato preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato oltre il preavviso previsto dal Capitolato (par. 42)	€ 300,00 per ogni episodio accertato in relazione alla gravità dell'inadempimento
23	Mancata osservanza in merito a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, accertata a seguito di controlli in situ o controlli documentali (es. fatture d'acquisto, documenti di trasporto, ecc.)	da € 50,00 a € 500,00 per ogni episodio/merceologia accertato
24	Mancata effettuazione di qualsiasi prestazione o adempimento previsto, richiesto o programmato nei termini previsti	€ 300,00 per ogni giorno di ritardo
25	Mancato rispetto dei termini previsti per il monitoraggio e la reportistica della Convenzione (par. 45, punto 2)	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
26	Ritardo nella consegna della relazione finale nella quale il Fornitore deve dimostrare il rispetto della percentuale di assunzioni pari al 10% riservata all'occupazione giovanile (art. 11 della Convenzione)	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
27	Per qualunque altra inadempienza rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato speciale e nell'Offerta tecnica	€ 250,00 per ogni inadempienza accertata
28	Per qualunque altra inadempienza, rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato speciale e nell'Offerta tecnica, reiterata oltre al termine ad adempiere fissato dall'Amministrazione contraente o dalla CUC per messa in mora del Fornitore	€ 500,00 per ogni giorno di ritardo

ELENCO ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE

Allegato 1: Prospetto informativo Lotto 5.

Allegato 2A: Modello di Richiesta preliminare di fornitura.

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

Allegato 3: Modello di Ordinativo di fornitura.

Allegato 4: Modello di Richiesta di variazione.

Allegato 5: Modello di Ordinativo aggiuntivo.

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

Allegato 7: Linee Guida della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia “La Ristorazione nelle residenze per anziani”

Allegato 8: Customer satisfaction survey.

Elenco firmatari

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

Questo documento è stato firmato da:

NOME: MANSUTTI MARINA

CODICE FISCALE: MNSMRN72L68L483D

DATA FIRMA: 11/09/2025 08:54:19

IMPRONTA: 5950C29BF025042CF8D55D9DE7D6CE4905C90F1121D3E7A9CAB3A54F5B632F5D
05C90F1121D3E7A9CAB3A54F5B632F5D6F51DC5379A76BDB30D8D97219C7C227
6F51DC5379A76BDB30D8D97219C7C227D1EF5028AA54F44D069D5E1F8A315369
D1EF5028AA54F44D069D5E1F8A315369EBF52FCD0DE9792D956FF7EE8B7AB05C