



COMUNE DI TRICESIMO

Medaglia d'oro al merito civile – Eventi sismici 1976

tel. 0432/855400 fax. 0432/880542 P. I.V.A. 00466980307

Piazza Ellero n. 1 33019 TRICESIMO (UD)

Indirizzo PEC: comune.tricesimo@certgov.fvg.it

**AVVISO PUBBLICO PER LA RACCOLTA DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEI CENTRI VACANZA
DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

PER GLI AA.SS.2022/2023 E 2023/2024

art. 36, comma 2, lettera b) del D. Lgs n.50/2016

INVITO A PRESENTARE MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA SUL MEPA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEI CENTRI VACANZA DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI AA.SS. 2022/2023 E 2023/2024

In esecuzione della determinazione del Responsabile dell’Area Entrate, Patrimonio e Servizi Sociali n. 227 del 06.04.2022, esecutiva ai termini di legge, con cui è stato disposto di indire procedura negoziata per l’appalto del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell’infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi”, della Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” e della Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” del Comune di Tricesimo, viene avviata un’indagine di mercato al fine di acquisire le manifestazioni di interesse da parte degli operatori economici operanti nel settore, per il successivo invito a procedura negoziata sul MEPA ai sensi degli artt. 36, comma 2, lettera b) per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 ossia dal 01/09/2022 al 31/08/2024.

Si specifica sin d’ora che la procedura selettiva verrà svolta mediante RDO sul Mercato Elettronico del portale www.acquistinretepa.it denominato “MEPA”, con affidamento del servizio a favore della concorrente che presenterà l’offerta economicamente più vantaggiosa.

Puntuale e specifica disciplina verrà adeguatamente esposta nei successivi atti di gara.

Il presente avviso viene pubblicato al fine di individuare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità, rotazione e trasparenza, gli operatori economici interessati a partecipare alla successiva procedura negoziata, ex art. 36, comma 2, lettera b) del D. Lgs. 50/2016, per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell’infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi”, della Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” e della Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” del Comune di Tricesimo.

SI RENDE NOTO CHE

ART. 1 – PROCEDURA

Questo Comune intende acquisire la manifestazione di interesse a partecipare alla procedura negoziata mediante MEPA, con successivo invio di lettera di invito per 24 mesi e precisamente dal 01/09/2023 al 31/08/2024, per il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell’infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi”, della Scuola Primaria “Giuseppe Ellero” e della Scuola Secondaria di Primo Grado “Giovanni XXIII” del Comune di Tricesimo.

Al fine di selezionare i soggetti da interpellare, gli operatori economici interessati e in possesso dei requisiti previsti dal presente avviso possono presentare la propria candidatura, in conformità delle prescrizioni di seguito indicate.

Il presente avviso e la successiva ricezione delle manifestazioni di interesse non vincolano in alcun modo l'Ente Appaltatore a procedere alle fasi successive della procedura e non costituiscono diritto o interessi legittimi a favore dei soggetti coinvolti.

ART. 2 – ENTE APPALTANTE

Comune di Tricesimo – Area Entrate, Patrimonio e Servizi Sociali – Ufficio Servizi scolastici – avente sede a Tricesimo, Piazza Ellero, n.1.

Responsabile unico del procedimento: Norberto Rizzi (0432 855430)

Fax: 0432 880542– e-mail: protocollo@comune.tricesimo.ud.it

Pec: comune.tricesimo@certgov.fvg.it

sito web:www.comune.tricesimo.ud.it

ART. 3 – INFORMAZIONI SULL'APPALTO

a) Oggetto dell'appalto

Codici di riferimento:

- 1) CIG 91764516EB
- 2) CPV 55524000-9 servizi di ristorazione scolastica.

Oggetto dell'appalto è il servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza a ridotto impatto ambientale a favore degli alunni ed insegnanti delle scuole statali dell'infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", della Scuola Primaria "Giuseppe Ellero" e della Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII" del Comune di Tricesimo, da effettuarsi conformemente ai turni di somministrazione e consiste nelle seguenti attività di cui si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo:

1. REQUISITI DEGLI ALIMENTI

A) Premessa definizioni

1. S'intende prodotto alimentare a "filiera corta" un prodotto la cui vendita è diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, compresa 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 centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) (Esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km 0»; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; olio: da ulivi, a Km 0)
2. S'intende «chilometro zero» una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno di 150 km

B) Requisiti merceologici

1. I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:
 - a) la frutta, gli ortaggi, i legumi e i cereali debbono essere biologici per almeno il 70% in peso;
 - b) la frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti;
 - c) L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'Allegato 3 "calendario stagionalità prodotti ortofrutticoli";
 - d) sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- e) le uova debbono essere (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- f) la carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- g) la carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- h) la carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;
- i) non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- j) i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);
- k) le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*);
- l) sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati;
- m) se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle»;
- n) come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea;
- o) non e' consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne' prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- p) I Salumi e i formaggi almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014;
- q) I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

- r) l'olio come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva biologico;
- s) latte e yogurt: biologico.;
- t) i Pelati, la polpa e la passata di pomodoro devono essere biologici per almeno il 33% in peso; I Succhi di frutta o nettali di frutta devono essere biologici e nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;
- u) l'acqua deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco;

C) Requisiti igienici e qualitativi

1. La qualità del pasto dipende dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.;
2. La Ditta aggiudicataria dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili: 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 CE n. 1334/2008).Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione;
3. I prodotti forniti dovranno essere "O.G.M. – Free" non derivanti da O.G.M. ai sensi dei regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate.

D) Requisiti amministrativi e merceologici aggiuntivi

1. Dovranno essere garantite le percentuali minime in peso e per singola tipologia merceologica di prodotto a garanzia dei requisiti minimi espressi al D.M. n.14771 del 18.12.2017. Per la gestione degli ingredienti biologici, con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento CE n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzino e lavorazione, deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i pertinenti controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).Con riferimento a quanto stabilito agli art. 31, 33, 35 del Regolamento CE n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili;
2. Dovranno essere assicurate le condizioni necessarie per ottenere i contributi di cui all'articolo 1 Legge regionale 8.8.2000 n. 15 Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare e, in particolare, nella preparazione dei pasti deve essere utilizzata prevalentemente almeno una delle seguenti tipologie di materie prime:
 - a) produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del Reg. (CE) 28-6-2007 n. 834/2007 Regolamento del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 e provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;
 - b) prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all' articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;

- c) prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.

La prevalenza di tali prodotti deve essere intesa come superamento del 60 % (SESSANTA PER CENTO) del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura. I prodotti devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Reg. (CE) 28-6-2007 n. 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati, o agli altri regimi di certificazione e controllo identificati dal proprio provvedimento di tipicità di certificazione DOP, IGP o STG. Il mancato rispetto delle condizioni appena riportate costituisce causa di risoluzione per fatto imputabile all'Impresa Aggiudicataria. La Ditta Aggiudicataria deve fornire tutta la collaborazione necessaria per la redazione - presentazione delle domande di contributo di cui il DPGR 23 novembre 2000, n. 0417/Pres. Regolamento di esecuzione della legge regionale 8 agosto 2000, n. 15, per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare.

3. I documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC e consegnati a richiesta all'Amministrazione Comunale.

E) Criteri di sostituzione in caso di irreperibilità derrate alimentari

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la ditta aggiudicataria dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati:
- a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Tricesimo;
 - b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione, ecc.);
 - c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.
2. I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o "lotta integrata" o appartenenti alle categorie DOP, IGP, e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta" a km 0".
3. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio dell'Amministrazione Comunale.

F) Riepilogazione conclusiva dei requisiti relativi all'utilizzo di derrate alimentari

1. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti sopra riportati e alle caratteristiche merceologiche per quanto non ivi previsto dell'allegato 3 "Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia nella ristorazione scolastica" e successivi aggiornamenti nonché a quelle presenti nell'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

1. GESTIONE DEI CENTRO COTTURA SITO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, DEL CUCININO SITO PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA E DEL CUCINOTTO SITO PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

- a. La ditta aggiudicataria dovrà gestire con proprio personale:
 - il centro cottura di proprietà comunale presente presso la scuola dell'Infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", deputato alla produzione completa dei pasti per gli allievi di detto plesso e per gli iscritti al centro vacanza che si svolgerà in loco, nonché alla produzione delle minestre, dei secondi piatti, dei sughi per il primo piatto asciutto e delle lasagne per le scuole Primaria "Giuseppe Ellero" nonché gli gnocchi per la stessa e delle minestre, dei secondi piatti, dei sughi per il primo piatto asciutto e delle lasagne per la Secondaria di Primo grado "Giovanni XXIII";
 - il cucinino sito presso la Scuola Primaria "Giuseppe Ellero" presso il quale verrà effettuata la cottura della componente secca dei primi piatti: pasta e riso sia per gli allievi di detto plesso che per gli iscritti al centro vacanza che si svolgerà in loco;
 - il cucinotto sito presso la Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII", deputato alla cottura della componente secca del primo piatto per iscritti a tale plesso: pasta, riso e gnocchi.Nell'attività di gestione sono comprese le seguenti attività:
 - l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime;
 - la preparazione e produzione dei pasti;
 - il confezionamento dei pasti monoporzione (diete speciali) e multiporzione;
 - la veicolazione e il trasporto dei pasti;
 - il ricevimento e la distribuzione dei pasti;
 - la distribuzione e somministrazione degli spuntini del mattino e delle merende nella scuola dell'Infanzia e nel Centro Estivo
 - allestimento dei locali di distribuzione e consumo;
 - apparecchiatura completa dei tavoli con utensileria riutilizzabile;
 - riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla cottura dei pasti, alla loro somministrazione (compresi riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi) e dei locali accessori (compresi disbrigo, spogliatoio, servizi igienici) e relativi arredi;
- b. La ditta aggiudicataria dovrà dotare i locali adibiti alla produzione dei pasti ed i servizi igienici di pertinenza di ciascun plesso dei materiali di consumo necessari (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani, ecc.);
- c. A cadenza annuale, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla ceratura del centro cottura sito presso la Scuola dell'Infanzia "Maria Luisa Costantini Astaldi", e della sala ristorante presso la Scuola Secondaria di Primo Grado "Giovanni XXIII".

2. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ SPECIFICHE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI:

- a) approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio e la preparazione e cottura del pasto completo per le scuole dell'Infanzia e Primaria e per i Centri vacanza;
- b) preparazione del pasto completo per la scuola dell'Infanzia (compreso il centro vacanza), dei sughi, minestre, lasagne e gnocchi per la scuola Primaria;
- c) porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti della scuola dell'Infanzia e dei Centri vacanza della scuola dell'Infanzia;
- d) spezzettatura a monte della carne, al fine di agevolare l'operato del personale docente e degli educatori e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde;
- e) lavaggio, sbucciatura e porzionatura a spicchi della frutta qualora non presentata come macedonia, in modo tale da non rendere necessario l'uso dei coltelli a tavola;
- f) trasporto delle minestre, dei secondi piatti, gnocchi – solo per la primaria - dei sughi e delle lasagne destinati alla scuola Primaria ed alla Secondaria di 1° grado presso i rispettivi locali mensa con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti.

3. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ SPECIFICHE PRESSO IL CUCININO DEL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA PRIMARIA:

- a) approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio e la preparazione nonché cottura in loco dei primi pasti asciutti consistenti in pasta e riso;
- b) Cottura e preparazione della componente solida del primo piatto pasta e riso,
- c) ricevimento delle minestre, degli gnocchi, dei secondi piatti, sughi per il primo piatto asciutto e lasagne preparati presso il centro di cottura della scuola dell'Infanzia, mantenimento a temperatura,

porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti del plesso e del centro vacanza organizzato presso tale sede;

4. PRESTAZIONI ED ATTIVITÀ SPECIFICHE PRESSO IL CUCINOTTO DEL PLESSO SCOLASTICO SCUOLA SECONDARIA:

1. approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio e la preparazione nonché cottura in loco dei primi pasti asciutti consistenti in pasta, gnocchi e riso;
2. Cottura e preparazione della componente solida del primo piatto pasta, gnocchi e riso,
3. ricevimento delle minestre, dei secondi piatti, sughi per il primo piatto asciutto e lasagne preparati presso il centro di cottura della scuola dell'Infanzia, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti in modalità self-service;

5. INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

A) PREPARAZIONE DEI PASTI:

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica ed organolettica;
2. La ditta aggiudicataria utilizzerà derrate alimentari che dovranno essere conformi ai requisiti riportati nel presente articolo del Capitolato d'appalto (*requisiti degli alimenti*);
3. Per gli utenti la sola bevanda ammessa per l'erogazione del pranzo, ad eccezione dei cestini, è l'acqua naturale attinta da rubinetto. In casi di emergenza, di sospensione improvvisa dell'erogazione la ditta aggiudicataria dovrà fornire acqua minerale naturale in bottiglia, nella misura di ½ litro pro capite (senza costi aggiuntivi per Il Comune);
4. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della l. 283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi;
5. La preparazione e confezionamento del menù giornaliero avviene in legame misto (caldo e freddo) in multirazione e monoporzione per le diete speciali;
6. La produzione e il trasporto dei pasti dalla sede produttiva ai plessi di distribuzione deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame freddo-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici (ad esclusione delle diete speciali o altre tipologie richieste dall'amministrazione) che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge;
7. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro Cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni anticipate con un tempo non superiore alle 24 ore dal consumo: arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette;
9. La pasta, gnocchi ed il riso asciutti prodotti nei plessi di distribuzione della scuola Secondaria debbono essere conditi unicamente con olio extra vergine di oliva prima dell'aggiunta del sugo del giorno;
10. La pasta ed il riso asciutti prodotti nei plessi di distribuzione della scuola primaria debbono essere conditi unicamente con olio extra vergine di oliva prima dell'aggiunta del sugo del giorno;
11. Nella scuola dell'infanzia il piatto a base di riso deve essere prevalentemente un risotto al giusto punto grado di compattezza e di mantecatura o in alternativa un riso condito unicamente con olio extravergine prima dell'aggiunta del sugo del giorno;
12. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte);
13. pane, yogurt e frutta, dovranno essere consegnati lo stesso giorno della distribuzione dei pasti. Tali prodotti dovranno essere conservati in luoghi e secondo le modalità confacenti la loro natura;
14. le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate negli atti di gara dalla Stazione Appaltante. Per i pasti destinati a persone adulte, le grammature non devono essere inferiori a quelle relative alla Scuola Secondaria di primo grado;

B) REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

- a) I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile);

- b) la ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;
- c) I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432;
- d) La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire o integrare quanto segue, che va reso disponibile fin dal giorno di inizio del servizio: piatti in ceramica (o diversa tipologia preventivamente autorizzati), posate in acciaio (o diversa tipologia preventivamente autorizzati), bicchieri e brocche (o diversa tipologia preventivamente autorizzati) e più in generale, attrezzature migliorative della qualità del servizio che si rendano necessarie per il corretto espletamento dello stesso;
- e) Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – la ditta aggiudicataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 09.07.2009 (2009/568/CE). In particolare si richiede: tovaglioli di carta, di tovagliette in carta formato americano, bobine di carte nei refettori;
- f) nella gestione del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
4. UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
 - UNI EN 13432:2002 – Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione;
 - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
- g) L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%
- h) Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, le attrezzature e gli impianti, forniti dalla ditta aggiudicataria per l'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto, saranno conferiti di diritto all'Amministrazione Comunale che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere alla ditta aggiudicataria;
- i) Solo per documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

C) TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Descrizione del servizio:

- a) alla ditta aggiudicataria spetta trasportare i pasti prodotti per la scuola primaria e secondaria di primo grado dal centro di cottura;
- b) la ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso;
- c) I mezzi messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione;
- d) per le consegne dei pasti veicolati, la ditta aggiudicataria deve dotarsi di appositi automezzi adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per iscritto all'arrivo dei pasti);
- e) La Ditta aggiudicataria deve dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e di un termometro ad infrarossi (da utilizzarsi per misurare la temperatura delle diete speciali);
- f) In ogni caso i pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione

previsto per le ore 12.00 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.40): la consegna dei pasti, regolata dai tempi indicati, ha lo scopo di ottimizzare la produzione e il consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione della cottura dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde garantire il mantenimento degli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze;

- g) È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito, dovrà essere impiegato un registro sanificazioni;
- h) Quotidianamente, la ditta aggiudicataria emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti;
- i) la ditta aggiudicataria nei locali di distribuzione scolastica, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi integrando tutte le attrezzature necessarie per il mantenimento delle temperature in modo efficiente;
- j) la ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti;
- k) Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche.

D) PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

- 1. La ditta aggiudicataria deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume;
- 2. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.);
- 3. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale del comune di Tricesimo.

E) INFORMAZIONE AGLI UTENTI

- 1. E' a carico della ditta aggiudicataria l'informazione agli utenti, così come previsto all'art.5.3.8 del D.M. 25/07/2011, circa:
 - a) alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - b) provenienza territoriale degli alimenti;
 - c) stagionalità degli alimenti;
 - d) corretta gestione della raccolta differenziata;
- 2. Presso ogni plesso di distribuzione deve essere disponibile e di facile consultazione la seguente documentazione:
 - a) il ricettario aggiornato con le grammature di riferimento per fasce di età degli utenti;
 - b) L'individuazione scritta degli allergeni ai sensi del reg.1169/2011

F) MANUTENZIONE ORDINARIA LOCALI E ATTREZZATURE:

E' a carico della ditta aggiudicataria:

- a) la manutenzione ordinaria dei locali principali ed accessori, attrezzature, impianti, elettrodomestici ed arredi utilizzati e consegnati per l'effettuazione del servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza;
- b) la sostituzione/riparazione di attrezzature, impianti, elettrodomestici ed arredi danneggiati per causa dipesa da incuria o dolo del personale assegnato al servizio di ristorazione scolastica e dei centri vacanza;
- c) il mantenimento delle condizioni di rispetto delle normative vigenti in materia igienico sanitaria.

G) PULIZIA DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE

- 1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi

alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

2. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
3. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i centri di cottura pasti e presso il locale di distribuzione delle Scuole primaria, secondaria e dell'Infanzia, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dalla ditta aggiudicataria e conservate presso i rispettivi locali.
4. i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
5. i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature.
5. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da dépliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana.
6. in particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:
 - pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
 - pulizia e disinfezione delle superfici a contatto con alimenti.
 - l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
 - la presenza delle schede tecniche dei prodotti utilizzati.
 - le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
 - la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
8. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate sulle relative schede tecniche e in particolare:
 6. tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
 7. i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
 8. durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere, nelle zone di lavorazione, materiali e attrezzature destinate alla pulizia;
 9. il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti;
 7. relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'impresa aggiudicataria si renderà garante per tutte le operazioni attraverso controlli preoperativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente;
8. Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detergenti e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 . La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus;
10. la ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).
11. Dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. **In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature non dovranno lasciare tracce, odori o residui;**
12. La ditta aggiudicataria, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle quotidiane accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie; riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la

distribuzione in tutti i refettori compresi i banconi scaldavivande ed i carrelli termici se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione.

H) INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

- 1 La ditta aggiudicataria deve provvedere a garantire l'attività di monitoraggio degli infestanti (ratti, insetti striscianti e volanti), sia al centro cottura che in tutti i plessi di distribuzione;
- 2 La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni;
- 3 Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 nei locali oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere la cucina/Centro Cottura e tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne. Inoltre, dovrà riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati;
- 4 La ditta aggiudicataria dovrà fornire al Comune copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 2/anno per refettorio- 6/ anno Centro Cottura);
- 5 Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o altre azioni correttive. Contestualmente devono essere forniti al Comune i nominativi degli operatori che effettueranno il servizio, con evidenza della qualifica per l'esecuzione delle attività. Ogni eventuale variazione deve essere tempestivamente comunicata al Comune;
- 6 Le postazioni per il monitoraggio di striscianti e di roditori devono essere con coperchio trasparente (in modo da individuare immediatamente un'eventuale cattura) e apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di monitoraggio;
- 7 Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali ed in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate;
- 8 Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti. La sostituzione delle piastre collanti per il monitoraggio dei volanti è anch'essa a carico della società specializzata.

I) FORNITURA MATERIALE

1. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, giornaliera in quantità adeguata agli alunni ed insegnanti/educatori fruitori del servizio, di:
 - a) tovaglioli di carta, di tovagliette in carta formato americano, contenitori isotermini per Gastro-Norm, ed altro minuto materiale in uso o necessari nei centri cottura e refettori. Inizialmente verranno utilizzati quelli già in dotazione;In particolare:
 - ✓ sapone liquido nonché asciugamani e bobine di carta per gli appositi distributori installati nei locali del centro di cottura della Scuola dell'Infanzia, del cucinino della Scuola Primaria e del cucinotto della Scuola Secondaria di Primo Grado e negli annessi servizi igienici;
 - a) piatti, bicchieri, posate, cestini e altro materiale citato nel paragrafo precedente del presente Capitolato d'Appalto "*requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti?*" o necessari per il corretto funzionamento del servizio:

- piatti:
 - in melamina per la scuola dell'Infanzia;
 - in ceramica per le scuole Primaria e Secondaria di primo grado;
 - bicchieri:
 - in melamina per le scuole dell'Infanzia e Primaria;
 - in vetro per la scuola Secondaria;
 - brocche, per la distribuzione dell'acqua ai tavoli, in melamina, che dovranno essere deterse (e all'occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;
 - cestini porta pane in plastica per le scuole dell'Infanzia e Primaria;
 - vaschette porta frutta in melamminico per la Scuola dell'Infanzia;
 - posate in acciaio e vassoi per la scuola Secondaria di Primo Grado;
2. Su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio della ditta aggiudicataria e del produttore. Non è ammessa la presenza di ulteriori marchi o spazi pubblicitari.

J) INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1. La ditta aggiudicataria, a regime, provvederà alla preparazione dei pasti (numero totale pasti da produrre, diete speciali da preparare, ripartizione tra i vari plessi ecc.) scaricando le informazioni necessarie a tale scopo dalla piattaforma informatica messa a disposizione dalla Stazione Appaltante. Fino a tale operatività la rilevazione degli utenti presenti in mensa avverrà per tramite degli operatori scolastici.

K) PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI

1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.
2. La Ditta aggiudicataria dovrà:

- a) Calcolare, almeno approssimativamente, e monitorare le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
- b) Analizzare 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 essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'Istituto Scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età;
- c) Consentire all'utenza adulta e ai rappresentanti del "Comitato mensa" debitamente autorizzati dal Comune, di proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante;

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- a) attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
 - b) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.
2. entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, la ditta aggiudicataria deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia

prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

3. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto trimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto

L) ULTERIORI ATTIVITA'

1. La ditta aggiudicataria deve predisporre un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti e il servizio di refettorio. Il piano deve essere redatto tenendo conto della peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.
2. Nei Piani di autocontrollo, previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 basate sull'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), un sistema per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici, a tutela dei consumatori oltre che degli Operatori del Settore Alimentare (OSA).
3. Presso ciascun plesso scolastico, cucina, struttura in cui si effettuano operazioni di produzione o distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo ivi applicata. La ditta aggiudicataria deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del presente piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione Comunale con PEC.
4. La ditta deve proporre e attivare percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con il Comune relativi ai seguenti argomenti: alimentazione, salute e ambiente, riduzione dei consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, ecc;
5. La ditta deve collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari;
6. la ditta deve collaborare all'individuazione delle 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;
7. La ditta aggiudicataria dovrà effettuare ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza, come stabilito dagli atti di gara, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e della relazione tecnica che verrà prodotta dalla ditta in sede di gara;

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SEGUENTI SCUOLE:

SCUOLA	NUMERO ALUNNI ISCRITTI A.S. 2019/2020	NUMERO INSEGNANTI	TURNI SOMMINISTRAZIONE PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA "MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI" – Piazza Libertà, n.17	52	10	Dal lunedì al venerdì alle ore 12.00
SCUOLA PRIMARIA	189	12	Dal lunedì al venerdì :

“GIUSEPPE ELLERO” – Via Europa Unita, n.16			primo turno alle ore 12.15; secondo turno alle ore 12.45
SCUOLA SECONDARIA 1° “GIOVANNI XXIII” – via Volontari Libertà, n.20	187	4	Lunedì, mercoledì giovedì e venerdì alle ore 13.00

B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER CENTRO VACANZA

SCUOLA	NUMERO ALUNNI ISCRITTI	NUMERO EDUCATORI	TURNI SOMMINISTRAZIONE PASTI
SCUOLA DELL'INFANZIA “MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI” -	20	2	Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.00
SCUOLA PRIMARIA “GIUSEPPE ELLERO” – Via Europa Unita, n.16	45	3	Dal lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.30

Il servizio di ristorazione per gli alunni ed educatori frequentanti il centro vacanza delle Scuole Statali dell'Infanzia “Maria Luisa Costantini Astaldi” e Primaria “Giuseppe Ellero”, si articolerà per cinque giorni alla settimana per quattro settimane nel mese di luglio degli anni 2023 e 2024.

Il servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza, ai sensi e per gli effetti degli artt. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.04.2008 e le disposizioni di cui al D.M. Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Il servizio di ristorazione scolastica e per i centri vacanza applica la dichiarazione dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) adottata a Ginevra, il 10 giugno 2008, dalla Conferenza Internazionale del Lavoro, sulla giustizia sociale per una globalizzazione giusta, che istituzionalizza il concetto di lavoro dignitoso.

b) Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di 24 mesi con decorrenza dal 01/09/2022 al 31/08/2024.

A garanzia della necessaria continuità nell'erogazione dei servizi, il contratto potrà essere prorogato ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs n. 50/2016, nella misura strettamente necessaria per il completamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente nonché qualora, relativamente a tale procedura, insorgesse un eventuale contenzioso e per tutto il periodo necessario alla definizione dello stesso.

c) Importo dell'appalto stimato

L'importo complessivo a base d'asta ammonta a complessivi € 604.318,40.- al netto di Iva (oneri di sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/2008 non previsti).

Si precisa che l'importo complessivo presunto a base d'appalto è determinato dal prodotto del costo del pasto, moltiplicato per le giornate del calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo di Tricesimo e per il numero degli alunni ed insegnanti fruitori del servizio distinti per turni mensa, ai quali si aggiunge il prodotto del costo del pasto moltiplicato per numero alunni ed educatori fruitori del servizio durante il centro vacanza e precisamente:

SCUOLA DELL'INFANZIA “MARIA LUISA COSTANTINI ASTALDI”:

NUMERO MEDIO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA
52	179	5,60	52.124,80	52.124,80
10	179	5,60	10.024,00	10.024,80

COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE	62.148,80	62.148,80
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA	124.297,60	

SCUOLA PRIMARIA "GIUSEPPE ELLERO":

NUMERO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA
189	165	5,60	174.636,00	174.636,00
12	165	5,60	11.088,00	11.088,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			185.724,00	185.724,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA			371.448,00	

SCUOLA SECONDARIA "GIOVANNI XXIII":

NUMERO ALUNNI/INSEGNANTI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA
63	30	5,60	10.584,00	10.584,00
82	32	5,60	14.694,40	14.694,40
18	32	5,60	3.225,60	3.225,60
82	34	5,60	15.612,80	15.612,80
4	30	5,60	672,00	672,00
4	32	5,60	716,80	716,80
1	32	5,60	179,20	179,20
4	34	5,60	761,60	761,60
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			46.446,40	46.446,40
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA			92.892,80	

CENTRO VACANZA:

NUMERO ALUNNI/EDUCATORI FRUITORI SERVIZIO MENSA	GIORNATE ANNUALI SERVIZIO MENSA	COSTO PASTO	COSTO PRIMO ANNO PRESUNTO SERVIZIO	COSTO SECONDO ANNO PRESUNTO SERVIZIO
---	---------------------------------	-------------	------------------------------------	--------------------------------------

			CENTRO VACANZA	CENTRO VACANZA
65	20	5,60	7.280,00	7.280,00
5	20	5,60	560,00	560,00
COSTO PRESUNTO TOTALE ANNUALE			7.840,00	7.840,00
COSTO COMPLESSIVO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA			15.680,00	

COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA DELL'INFANZIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA PRIMARIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO SCUOLA SECONDARIA	COSTO PRESUNTO SERVIZIO CENTRO VACANZA	BASE D'ASTA
124.297,60	371.448,00	92.892,80	15.680,00	604.318,40

Si precisa che ai sensi dell'art.35, comma 18, del D. Lgs. 50/2016, è corrisposta una anticipazione del prezzo pari al 20 per cento dell'importo dell'appalto, entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione della stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

d) Procedura di gara

Procedura negoziata ex artt. 36, comma 2, lettera b) con invio di lettera di invito agli operatori economici, iscritti ed abilitati al MEPA che avranno manifestato il proprio interesse a partecipare alla procedura, inviando correttamente l'apposito **modulo allegato al presente avviso**.

e) Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

f) Soggetti che possono presentare domanda di partecipazione

L'appalto è riservato a operatori economici iscritti ed abilitati per il bando di riferimento al MEPA Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione – strumento tramite il quale verrà effettuata la gara – entro la data di trasmissione della lettera di invito.

Possono manifestare il proprio interesse alla presente procedura i soggetti di cui all'art.45 del D. Lgs. 50/2016 in possesso dei requisiti generali di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016 e dei seguenti requisiti:

A) REQUISITI DI IDONEITA'/QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

- a. Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui ha sede l'impresa, o, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI al D. Lgs. 50/2016, in cui risulti che il concorrente è iscritto per l'attività oggetto della gara;

B) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA

- a. avere realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione delle offerte, un fatturato specifico per i servizi oggetto dell'appalto o analoghi pari ad almeno € 250.000,00.- annui (I.V.A. esclusa).

Si precisa che per esercizi finanziari s'intendono quelli per i quali è scaduto, alla data ultima del termine per la presentazione delle manifestazioni di interesse, il termine di legge per il deposito dei bilanci (per le società di capitali) o la presentazione della documentazione fiscale (per le ditte individuali, società di persone e consorzi). Nel solo caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di presentare le dichiarazioni di cui sopra, può provare la propria capacità economico-finanziaria attraverso qualunque altro documento, così come previsto dall'art.86, comma 4, del D. Lgs. 50/2016. Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di valutarne l'idoneità.

C) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO-PROFESSIONALE

- a. avere complessivamente prestato nell'ultimo triennio (dal 1° gennaio 2019 sino alla data di scadenza fissata per la presentazione della manifestazione di interesse) con buon esito un servizio o più servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto per un importo complessivo non inferiore a € 500.000,00.-. Per ciascun servizio svolto dovranno essere indicati:

- il tipo di servizio prestato, specificando con una descrizione che, seppur sintetica, consenta agevolmente di inquadrare il servizio prestato nella categoria dei servizi analoghi;
- l'ente committente (pubblico o privato);
- l'esatto periodo di esecuzione del servizio che ricade nella fascia temporale che interessa il presente avviso pubblico ai fini del possesso del requisito (dal 1 gennaio 2019 al termine di scadenza fissato per la presentazione della manifestazione di interesse);
- l'importo, al netto dell'IVA, realizzato per ciascuno dei servizi prestati, relativamente al periodo che interessa il presente avviso pubblico ai fini del possesso del requisito (dal 1 gennaio 2019 al termine di scadenza fissato per la presentazione della manifestazione di interesse).

Servizi analoghi saranno considerati i servizi di ristorazione comunque destinati alle scuole.

- b. essere in possesso, ai sensi dell'art.87 del D. Lgs. 50/2016 delle certificazioni di qualità secondo le norme della serie UNI-EN-ISO-9001 idonea, pertinente e proporzionata allo svolgimento dei servizi di ristorazione scolastica
- c. essere in possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla/e norme UNI EN IO 14001 idonea, pertinente e proporzionata allo svolgimento dei servizi di ristorazione scolastica.

Si precisa che, in caso di partecipazione di soggetti di cui all'art.45, comma 2, lettere d), e), f) e g) del D. Lgs. 50/2016, i requisiti sopra indicati devono essere posseduti e comprovati da ciascuno dei soggetti aderenti al raggruppamento temporaneo, ai consorzi ordinari, alle aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete, ai soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE).

g) Condizione risolutiva in caso di intervenuta disponibilità di convenzione CONSIP o della centrale committenza regionale.

L'appalto è sottoposto alla condizione risolutiva di cui all'art.1353 c.c., nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni CONSIP o della centrale di committenza regionale che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico, così come previsto ai sensi dell'art.1, comma 8, del decreto legge 6 luglio 2012, n.95, come convertito in legge 7 agosto 2012, n.135.

ART. 4 – ISTANZA DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE E TERMINI DI PRESENTAZIONE

I soggetti interessati dovranno far pervenire al Comune di Tricesimo esclusivamente a mezzo PEC all'indirizzo comune.tricesimo@certgov.fvg.it perentoriamente **entro e non oltre le ore 9.00 del giorno 05.05.2022**, una dichiarazione sostitutiva di atto notorio, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, contenente la manifestazione di interesse a partecipare alla procedura e redatta secondo il modello allegato al presente Avviso. La stessa dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto candidato e dovrà essere accompagnata dalla fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore. In caso di partecipazione in forma associata, la domanda dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto capogruppo.

La dichiarazione sostitutiva può essere sottoscritta anche da procuratori dei legali rappresentanti e in tal caso andrà trasmessa la relativa procura, a pena di esclusione.

La manifestazione di interesse sarà considerata ammissibile esclusivamente a condizione che pervenga entro il suddetto termine all'Ufficio Protocollo del Comune di Tricesimo. L'inoltro della manifestazione di interesse è a completo ed esclusivo rischio del richiedente.

Non saranno prese in considerazione manifestazioni di interesse che per qualunque motivo non saranno pervenute entro la data e l'ora di scadenza sopra citati.

ART. 5 – FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE CANDIDATURE.

La Stazione appaltante rivolgerà l'invito ai soggetti che hanno presentato, entro i termini, apposita manifestazione di interesse e che siano in possesso dei requisiti minimi di partecipazione alla gara.

ART.6 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è il sottoscritto Responsabile dell'Area Entrate, Patrimonio e Servizi Sociali, Norberto Rizzi, telefono 0432 855430, e-mail : protocollo@com-tricesimo.regione.fvg.it.

ART. 7 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'esecuzione delle attività oggetto dell'appalto implica un trattamento di dati personali che l'aggiudicatario si obbliga ad effettuare nel rispetto del D. Lgs. n.196/2003 e del Reg. UE 2016/679. In particolare l'aggiudicatario si obbliga ad uniformarsi alle disposizioni di cui al regolamento europeo ed alle eventuali ulteriori disposizioni

impartitegli dal Titolare del Trattamento dei dati personali – ovvero il Sindaco pro tempore del Comune di Tricesimo.

ART. 8 - PUBBLICAZIONE DELL'AVVISO

Il presente avviso è pubblicato sul sito internet del Comune di Tricesimo, nella sezione Amministrazione trasparente, sottosezione Bandi e Contratti, sulla Home Page del Comune e sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

Tricesimo, li 14 APR. 2022



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

p.l. Rizzi Norberto

Il Responsabile del Servizio