
Piazza Umberto I, 1
c.a.p. 31059
c.f. 80007390265
p.iva 01593080268



**COMUNE DI
ZERO BRANCO**
PROVINCIA DI TREVISO

Centralino
0422/485455
uff. anagrafe
Polizia Locale
fax

0422/485446
0422/486247
0422/485434

Biblioteca
Via G.B. Guidini, 52

Biblioteca

0422/485518

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2021/2022 2022/2023 E 2023/2024
CIG N. 8822461D1F

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO

Articolo 1
Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Zero Branco nelle diverse fasi descritte nel presente capitolato, da parte di impresa di ristorazione specializzata, che utilizzi un centro di produzione pasti proprio o comunque rientrante nella propria disponibilità.

Il presente appalto si articola in un lotto unico ed indivisibile e comprende le seguenti prestazioni:

- la preparazione, il trasporto e la consegna presso la sede di ciascuna scuola in idonei contenitori multiporzione di pasti confezionati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (vale a dire senza utilizzo di cibi precotti);
- la fornitura, nei casi indicati dal presente capitolato, di diete speciali e/o personalizzate. Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti;
- la fornitura, allo stesso prezzo offerto per i bambini frequentanti le relative scuole, di pasti per adulti;
- gestione sale mensa come previsto dall'articolo 15 del presente capitolato;
- attuazione del piano di autocontrollo presso il centro cottura dell'Appaltatore e presso tutte le sedi di mensa scolastica servite, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni;
- eventuali corsi di formazione che si rendessero necessari in quanto previsti dalla normativa, per i componenti della Commissione Mensa o comunque per personale estraneo alla ditta appaltatrice;
- partecipazione agli incontri della Commissione Mensa;
- servizio di supporto via telefono o tramite posta elettronica a favore degli uffici comunali e/o scolastici che necessitano di eventuali informazioni e/o indicazioni sul servizio svolto;
- prestazioni richieste a seguito di eventuali verifiche e/o ispezioni da parte del Settore Igiene dell'ASLO da parte di altre Autorità di controllo.

I pasti, a seconda delle diverse tipologie di strutture scolastiche e di servizi, comprendono:

- a. per le scuole dell'infanzia: merenda di metà mattina e pranzo;
- b. per le scuole primarie (ed eventuali secondarie di primo grado): pranzo.

Il numero presunto complessivo di pasti riferiti al periodo è pari a **n. 154.500** e per anno scolastico pari a **n. 51.500,00**, suddivisi tra i vari plessi come nella sotto riportata tabella:

DENOMINAZIONE SCUOLA	NUMERO PASTI ANNUO ALUNNI	NUMERO PASTI ANNUO INSEGNANTI
Scuola dell'Infanzia Scandolara	18.100	1.200
Scuola Primaria (Zero Branco, Scandolara e S.Alberto)	30.800	1.500
TOTALE	48.800	2.700

L'importo complessivo stimato dell'appalto, rapportato all'intera durata, è di **€ 741.600,00**, I.V.A. esclusa.

Ai fini dell'importo complessivo dell'appalto, si assume come valore il prezzo unitario a base d'asta di **€ 4,80+IVA**

Il numero di pasti previsti nel presente capitolato e sopra riportati è meramente indicativo, calcolato sulla base dei dati della popolazione scolastica e del trend storico di consumo dei pasti, prendendo quale anno di riferimento **A.S. 2018/2019**, ed è, pertanto, non impegnativo per l'Ente appaltante; esso non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero di pasti effettivamente forniti.

La fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici. In base al numero degli alunni iscritti, nei vari plessi scolastici sopra elencati, potrà essere attivato o cancellato il doppio turno di mensa.

Nel corso di vigenza del presente appalto, potranno essere comprese nel servizio scuole diverse da quelle elencate nel presente articolo, quali a titolo esemplificativo nuovi plessi per le scuole dell'infanzia e/o primarie. Parimenti, scuole già incluse nell'appalto potranno essere escluse.

In funzione del pubblico interesse resta nella facoltà dell'Amministrazione non attivare o sospendere, a proprio insindacabile giudizio, il servizio in una o più delle scuole sedi di mensa scolastica.

L'Appaltatore sarà tenuto a dare esecuzione, entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale, alle richieste di estensione o riduzione del servizio e, in difetto di indicazioni, entro il termine di quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

L'Appaltatore si impegna - in relazione a ciascuna annualità del contratto - a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario.

La data finale del servizio coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola. Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

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

TITOLO II

DERRATE ALIMENTARI, PREPARAZIONE PASTI, MENÙ E DIETE

Articolo 2

Caratteristiche delle derrate alimentari e preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti l'Amministrazione Comunale intende utilizzare prodotti biologici, prodotti di "produzione integrata", prodotti a "Freschezza Garantita" e prodotti del Commercio Equo e Solidale.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche risponde alle vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - L.R. del Veneto n. 1 marzo 2002 n. 6 - DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011).

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i. - n. 889/2008 e s.m.i. - n. 1235/2008 e s.m.i. - n. 710/2009 e s.m.i.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione". Si richiede, quindi, che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca gli alimenti con le caratteristiche e l'origine individuata al punto 5.3.1 "Produzione di alimenti e bevande" del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e dal DM 18.12.2017, nelle quantità minime definite dalla qualificazione di eccellenza di cui al DM 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79), in particolare:

a) Yogurt, uova e succhi di frutta (privi di aggiunta di zuccheri) devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto;

b) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), olio extravergine di oliva devono provenire:

- per almeno il 90% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il "calendario di stagionalità" ai sensi del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati

in pieno campo.

c) Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt) devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

d) Carne e derivati devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 15% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi

e) Pesce deve provenire per almeno il 50%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council ed equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 10% e devono essere adeguatamente motivate.

Nella realizzazione del servizio si intende inoltre premiare chi fornirà i prodotti del commercio equo e solidale, come previsto dal DM dell’Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011.

Per prodotti “Freschezza Garantita” si intendono i prodotti per i quali il periodo che intercorre tra la raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo.

L'appaltatore dovrà indicare quali sono le Imprese fornitrici dei prodotti da agricoltura a “freschezza garantita”, allegando per ogni Azienda interessata l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico.

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come:

-”DOP” (Denominazione di Origine Protetta);

-”IGP” (Indicazione Geografica Protetta);

Per prodotto “tradizionale” (PAT – prodotto agroalimentare tradizionale) si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e s.m.i.).

Per prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo dl 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Per l’intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento “Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” pubblicato in G.U. n. 134 del 11 giugno 2010 e Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità della ristorazione scolastica del 2017 (ed eventuali successive modifiche).

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

La ditta deve attenersi alle indicazioni di preparazione dei piatti ed ai criteri di separazione di cui all'allegato 1 del DM e il D.M. 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79);

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle norme suindicate ed inoltre deve:

- non ricongelare le materie prime congelate;
 - non congelare le materie prime acquistate fresche;
 - non congelare il pane;
 - effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
 - non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox; ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 2 ore dal termine della cottura, refrigerazione a +4°C entro le successive 2 ore).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti uso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto

indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale al momento vigente.

E' vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM".

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. In tema di rintracciabilità degli alimenti.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

La Ditta dovrà attenersi a quanto previsto dalle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto.

Gli imballaggi devono rispettare le specifiche tecniche di base previste dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.6, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i., Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii (come formaggi o salumi).

I cibi non conformi rilevati presso il punto di distribuzione dovranno essere eliminati presso il plesso scolastico al termine del servizio di distribuzione, salvo diverse indicazioni delle autorità competenti e dell'Amministrazione Comunale in accordo con la Ditta Aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta Aggiudicataria deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche.

Le schede tecniche di prodotto, devono contenere le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e/o pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ingredienti, specifiche sugli allergeni, etc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, etc.), le caratteristiche nutrizionali, e altre informazioni utili a qualificare il prodotto.

Nel rispetto dei CAM, Allegato 1, paragrafo 5.5.1, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i., in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, a titolo esemplificativo, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2008) e dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Durante l'esecuzione del contratto, in qualsiasi momento il RUP e/o il Direttore dell'esecuzione potranno richiedere documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti previsti e che gli stessi siano conformi alla vigente normativa in materia e al presente capitolato.

Articolo 3

Menù

I pasti forniti **indipendentemente** dal fatto che siano consegnati in contenitori multiporzione o in monoporzione devono essere costituiti da **un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua.**

Per tutte le scuole è prevista la fornitura di acqua di rubinetto da prelevare presso i plessi scolastici nella quantità minima di 0,5 litri per alunno e contenuta in apposite caraffe di plastica rigida dal contenuto di 1 litro cadauna, di forma facilmente impugnabile, di olio extravergine di oliva, aceto di vino e formaggio grattugiato secondo le

esigenze.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

I menù devono essere articolati in menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo, e devono essere differenziati per scuola dell'infanzia, primaria (e secondaria di primo grado nel caso di attivazione del servizio) e/o plesso scolastico nonché per le diete personalizzate.

Il menù dovrà essere programmato come minimo su quattro settimane, e potrà essere riproposto agli utenti tenendo comunque presente la stagionalità delle materie prime disponibili.

Il menù proposto deve essere predisposto da un esperto in scienze dell'alimentazione o da un dietista all'uopo incaricato.

Il menù fornito dalla Ditta Aggiudicataria dovrà ottenere il visto preventivo dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche al menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e la Ditta.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie quali ingredienti utilizzati, modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura, e tutti gli elementi previsti dalle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" integrate con le "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e n. 117 del 13.12.2013.

L'azienda dovrà fornire all'Amministrazione appaltante la descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti.

Per gli alunni delle scuole che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

L'azienda appaltatrice dovrà provvedere alla trasmissione del menù vigente all'ufficio servizi scolastici del Comune e nei refettori e alla sua tempestiva sostituzione in occasione di ogni variazione.

Le merende di metà mattina per le scuole dell'infanzia sono erogate giornalmente e saranno composte preferibilmente dalla frutta di stagione; tali merendine, ove necessario, andranno consegnate calde nelle scuole; la distribuzione delle merendine avverrà a cura del personale scolastico.

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua ed alla fine dell'anno scolastico, al posto della frutta e su richiesta dell'Ente, dovranno essere forniti i seguenti alimenti:

- 1 dolce: pandoro (Natale);
- crostoli (Carnevale);
- uovo di cioccolato (Pasqua);
- gelato (fine anno scolastico).

L'Appaltatore è tenuto a preparare un "pranzo al sacco" qualora le singole scuole ne facciano richiesta una settimana prima della gita. Il "pranzo al sacco" sarà composto per ogni utente da:

- 2 panini di (a scelta): prosciutto cotto, formaggio, pomodoro e mozzarella (la tipologia del panino sarà scelta dalla scuola quando ordinerà il menù);
- 1 succo di frutta in confezione tetra brik da 200 ml.;
- 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 500 ml;
- 1 frutto;
- 1 dolce.

Il pranzo al sacco, composto come sopra specificato, è comprensivo del pranzo e delle merende di metà mattina. Il "pranzo al sacco" dovrà essere consegnato la mattina stessa prima della gita; sarà cura dell'Appaltatore fornire alle scuole le borse frigorifere per il trasporto del cibo nel rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia igienico sanitaria.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali l'Appaltatore deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più simile possibile agli stessi.

Articolo 4 Tabelle dietetiche

Per la formulazione dei pasti dovranno essere considerati i seguenti criteri:

- i livelli medi di assunzione raccomandati per queste fasce d'età (LARN – I.N.R.A.N.);
- promozione del consumo di frutta, verdure, proteine vegetali e controllo qualitativo della quota

lipidica (come da indicazioni dell' I.N.R.A.N.);

- prevenzione del rischio di tossinfezione alimentare eliminando a priori alimenti e modalità di confezionamento ritenuti “a rischio”;
- incontrare il gusto della più ampia fascia di utenza possibile;
- scelta molto limitata di preparazioni nelle quali non siano identificabili i componenti;
- riduzione degli scarti.

I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi saranno: olio extra vergine di oliva, burro, formaggio grana, erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro. Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti, ad esempio glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, olii di palma e di cocco.

Gli alimenti non reperibili allo stato “fresco” possono essere “surgelati”, eccetto per la salsa di pomodoro e per alimenti diversamente specificati.

Tutte le preparazioni si intendono effettuate secondo quelle che vengono definite “BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE” e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione adeguati.

È fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Articolo 5 **Regimi alimentari particolari**

Gli utenti affetti da **allergie** o **intolleranze alimentari** o **malattie metaboliche**, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica rilasciata da una struttura pubblica o da un Medico di Medicina Generale.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti, senza oneri aggiuntivi, diete speciali; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e quindi nelle stesse deve essere indicato il nome dell'utente al quale sono destinate.

La ditta, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare “diete alternative” cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In caso di **indisposizione temporanea** di qualche utente deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

1. **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
2. **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

Articolo 6 **Gestione informatizzata per la prenotazione dei pasti**

L'Appaltatrice dovrà attivare a sua cura e spese, con congruo anticipo rispetto alla data di avvio del servizio e per l'intera durata del contratto, un sistema interamente informatizzato conforme alle direttive dettate da Agid per consentire la massima fruibilità da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere accessibile da parte dell'utenza tramite codice utente e password nonché tramite SPID e CIE. L'interfacciamento richiesto sarà a totale carico dell'appaltatrice.

Il sistema richiesto è finalizzato:

- alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio;
- alla prenotazione/ disdetta giornaliera dei pasti compresa la gestione delle diete speciali;
- alla gestione del processo relativo ai pagamenti degli utenti in modalità pre-pagato;
- alla possibilità di accesso dei servizi da parte degli utenti da remoto;
- alla possibilità di permettere al Comune la verifica della corretta attribuzione della tariffa dovuta ad ogni singolo

utente oltre che la verifica del computo dei pasti fruiti da ogni alunno.

I processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- 1) registrazione anagrafica a carico della appaltatrice, degli alunni utenti e adulti responsabili del pagamento, con attribuzione di codice utente;
- 2) assistenza agli utenti per l'iscrizione/informazione e sul servizio mediante ad un numero verde dedicato o altra modalità equivalente;
- 3) iscrizione al servizio con moduli on line e possibilità di gestire in automatico il passaggio a fine anno alla classe superiore evitando una nuova iscrizione e blocco automatico nei casi in cui l'utente abbia una insolvenza relativa ai vari servizi scolastici degli anni precedenti;
- 4) gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata e delle ricariche presso punti vendita presenti in tutto il territorio comunale previo accordo con il Comune;
- 5) caricamento sul conto di ogni utente di eventuali residui a fine anno scolastico e restituzione del saldo non usufruito in caso di cessato utilizzo del servizio;
- 6) gestione completa dell'invio dei solleciti almeno uno mensile o come integrato da offerta tecnica migliorativa;
- 7) rilascio agli utenti nel rispetto della normativa fiscale di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste;

Si precisa che il sistema di gestione informatizzata per la prenotazione dei pasti e per l'incasso dei pagamenti fornito dall'attuale gestore è E-civis Solutions.

Nel caso in cui l'appaltatrice volesse adottare un sistema informatico diverso da quello in essere è tenuta a garantire tutte le attuali funzionalità senza alcun onere per il Comune oltre a:

installare il software sulle postazioni dell'Ufficio Istruzione e garantire il suo aggiornamento con le relative licenze;

addestrare il personale comunale per le proprie competenze;

garantire la migrazione dei dati anagrafici e la comunicazione all'utenza ;

garantire l'assistenza all' Ente relativa al suddetto software in orario di ufficio.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare periodicamente al Comune i saldi negativi, e il numero di pasti mensili suddivisi per plessi. Spetta in ogni caso al Comune la definizione delle tariffe.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere a favore dell'appaltatore un ammontare corrispondente a detta differenza.

Il Comune si obbliga altresì a corrispondere un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune all'appaltatore.

Infine, al termine di ogni annualità di vigenza contrattuale, il Comune si obbliga a rimborsare alla Ditta, sempre nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, i pasti consumati dagli utenti per i quali la stessa dimostri di aver correttamente ed effettivamente erogato il pasto senza aver utilmente riscosso la tariffa, nonostante l'effettuazione dei solleciti posti in essere secondo modalità indicati nel presente capitolato o eventualmente integrate da offerta tecnica migliorativa e comunque secondo quanto previsto dalla legge.

Articolo 7 Emergenze

In particolari circostanze, derivanti da cause di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, su richiesta, anche telefonica o via mail, delle scuole, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale imbottigliata e stoviglie a perdere compostabili, senza oneri aggiuntivi.

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente a quello di inizio dello sciopero. In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative, e con la tempistica di consegna dichiarata nell'offerta tecnica non superiore in ogni caso a 90 minuti calcolati come indicato all'articolo 11 del presente capitolato.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sospendere temporaneamente il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commie che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi di propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta dell'espe a tale scopo sostenute dal Comune.

Si intendono, comunque, qui letteralmente trascritte le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

Articolo 8 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti ai controlli, salve le ulteriori disposizioni di legge in materia, sono:

- a. i competenti servizi dell'Azienda Servizi Sanitari;
- b. i competenti servizi del Comune di Zero Branco;
- c. i membri della Commissione Mensa.

Articolo 9 Commissione Mensa

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di sorveglianza anche avvalendosi di una Commissione Mensa scolastica il quale avrà il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio ed una maggiore efficacia nei controlli, di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenza del servizio o violazioni contrattuali.

Ad essa, che riveste un importante ruolo di raccordo tra le famiglie dei giovani utenti e l'ente erogatore del servizio, possono essere attribuite le seguenti mansioni:

- coadiuvare l'Amministrazione Comunale nell'azione di controllo sull'andamento del servizio;
- esprimere pareri sui risultati dello stesso;
- contribuire propositivamente alle operazioni di revisione periodica dei menù proposti dalla ditta.

I membri della Commissione Mensa possono effettuare, previo consenso dell'Istituzione scolastica di riferimento, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione, avvalendosi di una modulistica appositamente predisposta dalla Appaltatrice.

La Commissione Mensa, a maggioranza dei suoi componenti, può proporre variazioni e modifiche del menù, proposte che verranno valutate nel rispetto di quanto previsto dalle Linee Guida Regionali in materia e tenuto conto del parere favorevole dell'Azienda Sanitaria.

Articolo 10 Controlli

La ditta deve rispettare gli standards di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più

ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate nel centro di cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e l'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale o scheda di autocontrollo.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'articolo 36, l'Amministrazione potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

La ditta appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale ritenga opportuno eseguire accertamenti analitici di laboratorio le relative spese, fino ad un massimo di 3 accertamenti per anno scolastico, dovranno essere sostenute dall'Appaltatore.

TITOLO III STRUTTURE ED ATTREZZATURE

Articolo 11 Caratteristiche e ubicazione del centro cottura

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'appalto, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, che dovrà essere ubicato in una località distante massimo 45 minuti, con riferimento alla sede municipale sita in Zero Branco, Piazza Umberto I n. 1, calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo)".

La partenza deve avvenire in modo tale da garantire l'orario differenziato del servizio presso i vari plessi e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo **non deve avvenire prima di trenta minuti dall'orario stabilito per la ristorazione.**

Gli orari definitivi di consegna dei pasti e di inizio della somministrazione degli stessi saranno stabiliti dalla competente autorità scolastica e comunicati tempestivamente alla Ditta appaltatrice.

Per quanto riguarda la tempistica tra fine cottura e consegna dei pasti e tra consegna e somministrazione degli stessi si fa riferimento a quanto specificato nelle *Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica* approvate dalla Regione Veneto: in particolare non possono trascorrere più di **due ore** tra la fine della cottura dei cibi e l'inizio della loro somministrazione. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi quotidianamente al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altra attrezzatura utilizzata dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e per la somministrazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto sul quale dovranno essere indicati numero dei pasti, il nome del plesso, la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento del pasto e verrà consegnato all'Ufficio della Stazione appaltante per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.

Il centro deve presentare almeno tutti i requisiti richiesti e previsti come obbligatori dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto.

Durante tutta la vigenza contrattuale, l'Appaltatore potrà modificare, nel rispetto della tempistica sopra citata, l'originaria ubicazione del centro cottura indicato o trasferendolo presso altri già esistenti o

realizzando uno o più centri cottura di proprietà, dandone comunicazione almeno quindici giorni prima dell'avvio del servizio dal nuovo centro cottura.

Contestualmente alla suddetta comunicazione dovranno essere presentati i numeri di registrazione dell'impresa alimentare come previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

Resta inteso che, nell'ipotesi di cui sopra, rimangono immutati tanto i prezzi offerti dall'aggiudicatario alla stipula del presente contratto quanto i tempi fissati nel presente Capitolato Speciale per la consegna dei pasti.

Articolo 12

Consegna dei beni immobili e mobili affidati in gestione

Il Comune mette a disposizione dell'Appaltatore spazi, impianti e arredi (tavoli e sedie); inoltre metterà a disposizione le sole attrezzature di proprietà dell'Ente.

I beni saranno elencati in apposito verbale di consegna al momento dell'affidamento del servizio. Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro. All'atto della firma del verbale di consegna la ditta aggiudicataria accerterà le condizioni di quanto messo a disposizione, assumendone, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale. Il Comune fornirà copia della documentazione esistente attinente a quanto messo a disposizione. L'Appaltatore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti, senza previa autorizzazione del Comune.

L'appaltatore dovrà predisporre, prima dell'avvio del servizio, un elenco delle attrezzature che intende installare e/o usare per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione dell'appalto e consegnarlo al Comune prima dell'avvio del servizio.

Tutte le attrezzature – sia quelle messe a disposizione dal Comune, sia quelle fornite dall'appaltatore – dovranno essere oggetto di idonea manutenzione così come previsto dal costruttore e/o da specifica norma d'igiene. E' fatto obbligo all'appaltatore, nell'ambito degli obblighi di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., provvedere affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione. E' fatto altresì obbligo all'appaltatore di provvedere affinché i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative sulla sicurezza del lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all'uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione a rischi che possono essere causati ad altre persone.

Nei luoghi di esecuzione delle attività dovranno essere sempre disponibili alla consultazione copia dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature e di quant'altro di proprietà dell'appaltatore per l'esecuzione dell'appalto, completi di certificazioni attestanti la conformità alle normative, la regolare manutenzione e l'eventuale verifica periodica effettuata, se prevista, ed eseguita secondo le modalità prescritte dalla legge.

E' fatto divieto al personale dell'appaltatore di usare utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera, veicoli, impianti e quant'altro di proprietà del Comune non espressamente previsti nel verbale di consegna.

Qualora quanto previsto nel precedente paragrafo debba essere derogato per naturali ragioni connesse alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto, qualsiasi utilizzo di utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera del Comune potrà avvenire solo previa autorizzazione scritta preventiva del committente, anche in via generale e verifica dello stato d'uso dei suddetti materiali.

Dopo detta verifica l'Appaltatore si assume ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale.

L'Appaltatore utilizzerà le attrezzature di proprietà del Comune, a disposizione presso le sale mensa con l'obbligo di mantenere costante, a proprie cura e spese, la relativa quantità per tutta la durata dell'appalto.

Alla scadenza del contratto i beni consegnati all'inizio dello stesso dovranno essere restituiti in buono stato manutentivo, fatto comunque salvo il risarcimento per i danni arrecati agli stessi beni.

Articolo 13

Attrezzature: oneri a carico dell'Appaltatore

L'Appaltatore curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria della dotazione dei beni comunali avuti in consegna da parte dell'Amministrazione Comunale, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

In caso di sostituzione di attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore si assume l'onere dello smaltimento delle attrezzature dismesse, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

Presso tutte le sale mensa comunali l'Appaltatore è tenuto ad integrare, laddove mancante, la dotazione di attrezzature quali:

- scaldavivande;
- carrelli;
- lavelli provvisti di comando non manuale (pedale o maniglione);
- armadiature per contenere le stoviglie;
- ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria per la corretta ed efficiente erogazione del servizio.

Per tutti i plessi l'Appaltatore è inoltre tenuto alla fornitura di lavastoviglie professionali:

- 1) rispettose della normativa vigente in materia;
- 2) rispettose di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.4, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.
- 3) adatte al lavaggio delle stoviglie nei vari plessi.

Sono a totale carico dell'Appaltatore le sostituzioni di attrezzature fornite dall'Appaltatore o di proprietà del Comune, che si dovessero rendere necessarie per qualsiasi causa.

Periodicamente il Comune provvederà alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, segnalando all'appaltatore le eventuali mancanze affinché provveda alle segnalate sostituzioni e/o manutenzioni entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell'A.S.S., NAS od altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".

In caso di sostituzione delle attrezzature fornite da parte dell'Appaltatore, sarà cura del medesimo fornire al Comune copia della relativa documentazione.

Tutte le attrezzature fornite dall'Appaltatore dovranno essere per uso professionale. Sono escluse eventuali forniture di elettrodomestici destinati ad uso domestico, ad eccezione di casi specifici da concordare con l'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore è inoltre tenuto a fornire tutta la stoviglieria necessaria per la gestione della mensa ed il consumo del pasto: piatti, posate, bicchieri, salviette, tovagliette, ecc.; tali beni dovranno essere in materiale conforme alla normativa vigente e riutilizzabili (ad esclusione delle salviette e delle tovagliette) previo lavaggio da parte della ditta Appaltatrice; a tal proposito si precisa quanto segue:

- a) piatti riutilizzabili in ceramica bianca o melamina, bicchieri riutilizzabili;
- b) coltelli, forchette, cucchiari e cucchiaini in acciaio con punta arrotondata, per tutte le scuole, possibilmente di misura ridotta per gli alunni della scuola dell'infanzia per favorirne l'utilizzo da parte dei medesimi alunni;
- c) salviette e tovagliette monouso in materiale biodegradabile, adatte per l'utilizzo alimentare, per tutte le scuole.

Al termine dell'appalto le strutture scolastiche dovranno essere sgomberate a cura e spese dell'Appaltatore dai beni forniti dallo stesso per l'esecuzione dell'appalto.

Articolo 14 **Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale**

Sono a totale carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative a:

- a) fornitura, manutenzione ordinaria e straordinaria, e sostituzione degli arredi (tavoli e sedie);
- b) predisposizione fino alla parete degli impianti elettrici ed idraulici, con prese ed attacchi, a servizio delle lavastoviglie, dei lavelli e dei banconi; eventuali lavori dalla parete sino all'attrezzatura rimangono a carico della ditta Appaltatrice;
- b) alimentazione delle attrezzature (gas, acqua, energia), oltre all'aumento di potenza elettrica a servizio delle attrezzature utilizzate;

Articolo 15 **Gestione sale mensa**

Il servizio di distribuzione pasti è effettuato dall'Appaltatore mentre le merendine di metà mattina nelle scuole dell'infanzia verranno distribuite dal personale scolastico.

Le attività a carico dell'Appaltatore ricomprendono:

1. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
2. la fornitura della stoviglieria (piatti, bicchieri, tazze, ciotole, posate di misura adeguata all'utenza, vassoi (esclusa la scuola dell'infanzia), brocche, porta pane, spremiagrumi manuali, oliere, ecc.) necessaria per il regolare e completo funzionamento della somministrazione dei pasti ai bambini ed agli adulti, con l'obbligo di usare tre piatti per servire il primo, il secondo e la verdura;
3. la fornitura di tovaglioli di carta e di tovagliette monouso;
4. la fornitura, in caso di sporadici ed isolati casi di guasti agli impianti di sanificazione, di stoviglie e posate monouso compostabili di tipo robusto in luogo di quelle debitamente usate;
5. l'allestimento dei tavoli, lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti; la distribuzione deve avvenire al tavolo per le scuole dell'infanzia e per le classi prime delle scuole primarie; per le altre classi della scuola primaria e per l'eventuale scuola secondaria di primo grado la distribuzione potrà avvenire anche mediante self service con appositi vassoi in plastica riutilizzabili, forniti dalla ditta aggiudicataria, per i soli piatti primi (ad eccezione delle minestre), piatti secondi e frutta (esclusi quindi posate, bicchieri e acqua); nelle fase di distribuzione si dovrà comunque tener conto di eventuali indicazioni e suggerimenti operativi in corso d'anno della Dirigenza Scolastica e/o del SIAN dell'ASL competente, avvallati dal DEC e RUP del servizio, per garantire la sicurezza degli alunni e salvaguardare gli aspetti organizzativi e logistici della scuola.
6. lo sparecchiamento dei tavoli compresa la pulizia di tavoli e sedie ed il lavaggio delle stoviglie e di ogni altro bene/utensile e attrezzatura utilizzati; tale lavaggio dovrà essere effettuato come segue:
 1. qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro turno l'Appaltatore dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli, pulire i tavoli e le sedie ed apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola; a tal proposito, in accordo con la Dirigenza Scolastica, verranno previsti dei tempi congrui per lo svolgimento delle operazioni suddette.
 2. la pulizia, l'igienizzazione e la sanificazione dei locali (sale mensa e locali accessori);
 3. raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni, nel rispetto delle norme igieniche e di quanto previsto dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.7, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.,

Inoltre l'Appaltatore dovrà fornire a ciascun operatore addetto allo scodellamento gli indumenti nelle quantità e qualità necessarie, quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso e ogni altro indumento previsto dalla normativa vigente o comunque necessario per il servizio di scodellamento.

Le attività di pulizia ordinarie sono a carico dell'Appaltatore e vanno eseguite con cadenza giornaliera: ricomprendono la spazzatura e lavatura di tutti i pavimenti, degli arredi delle sale mensa e locali accessori, oltre che delle attrezzature, dei servizi igienici del personale addetto al servizio mensa.

Inoltre è a carico dell'Appaltatore il servizio di derattizzazione, nel rispetto delle norme vigenti, e comunque in tutti i casi in cui si rendesse necessario, sia a scopo preventivo che risolutivo.

L'Appaltatore è tenuto ad informare l'Autorità Scolastica ed il Comune qualora non sussistano le condizioni igienico - sanitarie necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio.

Sono invece a carico della scuola le pulizie straordinarie dei locali mensa e accessori, che comprendono lo spostamento ed il riposizionamento degli arredi, e che consistono, in via esemplificativa ma non esaustiva nel completo lavaggio ed igienizzazione/sanificazione dei pavimenti, pareti, infissi, arredi; tali operazioni verranno effettuate durante la chiusura delle scuole per le festività natalizie e pasquali oltre che nel periodo estivo.

Articolo 16

Forniture per cucinotti e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici

L'Appaltatore è tenuto a fornire, a propria cura e spese, e per tutte le sedi di mensa:

1. bidoni porta immondizie di materiale lavabile dotati di coperchio, pedale e ruote (ove mancanti);
2. sacchi per l'immondizia;
3. rotoloni di carta e relativi contenitori;
4. rotoli di carta-forno (se necessario);
5. rotoli di pellicola trasparente (se necessario);
6. rotoli di alluminio (se necessario);
7. detersivi necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione;
8. spugnette detersivi;

9. guanti monouso.

L'Appaltatore dovrà inoltre tener conto ove mancante quanto segue:

a) i servizi igienici del personale addetto al servizio mensa dovranno essere dotati, ove presenti, di sapone igienizzante e relativo dispenser, salviette monouso con dispenser, carta igienica, porta carta igienica di tipo protettivo, scopini e porta scopini per wc e contenitori per assorbenti igienici.

b) dovranno altresì essere forniti e posizionati presso i lavelli, sapone igienizzante con relativo dispenser e salviette monouso con dispenser.

Tutte le forniture sopra citate dovranno essere conformi a quanto prescritto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e dal D.Lgs 81/08 e s.m.i.

TITOLO IV IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP

Articolo 17 Disposizioni igienico – sanitarie, piano di autocontrollo e piano di campionamento microbiologico

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento al regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni, alla Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 1041 del 11 aprile 2006 e relativi allegati e s.m.i, nonché a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Tutte le attività in cui viene effettuata la manipolazione degli alimenti devono essere sottoposte alle procedure di autocontrollo previste dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

I piani di autocontrollo dovranno essere, quindi, distinti e specificatamente dimensionati alle diverse situazioni, per:

1. le cucine della ditta appaltatrice;
2. le sale mensa.

L'Appaltatore è tenuto a fornire per ciascuna delle sedi il piano di autocontrollo previsto dal sopra citato regolamento.

Campionatura rappresentativa del pasto

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto – ogni giorno in cui sia attivo il servizio – a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, e del pasto sostitutivo del menù base, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, conservati a +4 °C per 72 ore, muniti di etichetta indicante:

- la natura del contenuto;
- la data di produzione;
- il nome del cuoco responsabile della preparazione;

e indicante la seguente dicitura: “Campionatura rappresentativa del pasto per ristorazione scolastica del Comune di Zero Branco (scuola dell’infanzia, oppure primaria, oppure secondaria di primo grado)”.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare. Si precisa che la procedura descritta non risponde alla normativa prevista per l'esecuzione dei campioni con valore legale. La stessa si ritiene possa rappresentare una procedura a valore conoscitivo.

Piano di campionamento microbiologico

La ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata dell'appalto, per ogni anno scolastico, due sopralluoghi con prelievo di campioni presso ciascuna delle scuole in precedenza indicate.

Ogni verifica analitica comprende presso ciascuna scuola l'effettuazione delle seguenti operazioni a cura di un laboratorio di analisi riconosciuto per l'autocontrollo degli alimenti:

- n. 1 analisi di campione di prodotto finito con riferimento ai parametri di carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, staphylococcus aureus, clostridi, sulfito riduttori e salmonella;
- n. 1 analisi completa acqua; poiché nelle mense scolastiche viene servita acqua di rubinetto, l'analisi dell'acqua deve essere svolta in modo da garantire la sicurezza della stessa;
- n. 1 analisi ambientale

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione Comunale le sedi e i giorni durante i quali effettuerà i prelievi dei campioni e i tamponi di cui ai precedenti paragrafi in modo da consentire l'eventuale presenza alle operazioni dei referenti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti dalla normativa vigente, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del completo superamento della non conformità, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Articolo 18

Attrezzature e prodotti per la pulizia delle sale mensa

L'Appaltatore dovrà utilizzare solo prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità, assicurando al servizio un continuo aggiornamento con le più moderne tecniche di lavoro.

Tutte le attrezzature per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle normative vigenti in Italia e nell'Unione Europea.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione presso ogni struttura.

È vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄). I detersivi ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco; dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato. I detersivi ed i disinfettanti ed in genere tutti i materiali dovranno essere di ottima qualità e tali che il loro uso non danneggi le persone o le cose. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti e/o attrezzature che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi a persone o cose.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale del dosaggio delle soluzioni.

Articolo 19

Detersivi

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi e specificatamente dedicati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Si precisa che i prodotti in carta-tessuto dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 o analoga dicitura, nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.2, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.5, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i., l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Articolo 20

Personale addetto al lavaggio ed alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua il lavaggio o la pulizia dovrà indossare indumenti dedicati a tali operazioni di colore chiaro e comunque distinguibili da quelli usati durante la preparazione degli alimenti e durante il porzionamento e la distribuzione dei pasti.

Articolo 21
Pulizie esterne e disinfestazioni

Le pulizie delle eventuali aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione saranno a carico dell'Appaltatore che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree ben pulite come previsto dall'articolo 15 (gestione sale mensa) per tutte le scuole di ogni ordine e grado.

Qualora si rendesse necessario l'Appaltatore sarà tenuto ad effettuare la disinfestazione nelle sale mensa e locali accessori.

La disinfestazione dovrà essere concordata con la struttura scolastica, al fine di realizzare un'azione congiunta volta alla risoluzione complessiva del problema.

Articolo 22
Servizi igienici

I servizi igienici degli operatori, ove presenti, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti/spazi che, qualora siano presenti in numero insufficiente, dovranno essere integrati a cure e a spese dell'Appaltatore.

Per la pulizia delle mani dovranno essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

TITOLO V
PERSONALE

Articolo 23
Personale

L'Appaltatore deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e rispetto delle norme di igiene.

Si applica la clausola sociale di cui all'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016; pertanto, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, l'Appaltatore è tenuto ad assumere gli stessi addetti, qualora disponibili, che operavano alle dipendenze dell'Appaltatore uscente purché il numero e la qualifica dei dipendenti da assumere siano armonizzabili con l'organizzazione del servizio proposto.

L'organico impiegato per il Comune di Zero Branco dall'attuale gestore del servizio alla data odierna risulta essere il seguente:

FIGURA PROFESSIONALE	LIVELLO	CCNL	TOT MONTE ORE settimanali
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	PUBBLICI ESERCIZI	22
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	PUBBLICI ESERCIZI	12,50
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	PUBBLICI ESERCIZI	15
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	PUBBLICI ESERCIZI	12,50
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	PUBBLICI ESERCIZI	20
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	PUBBLICI ESERCIZI	18,75
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	PUBBLICI ESERCIZI	7,50
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	PUBBLICI ESERCIZI	16,25,
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	PUBBLICI ESERCIZI	20

(CENTRO COTTURA)			
CUOCO	3	PUBBLICI ESERCIZI	25
CUOCO	4	PUBBLICI ESERCIZI	20
AIUTO CUOCO	5	PUBBLICI ESERCIZI	15
ADDETTO LAVAGGIO	7	PUBBLICI ESERCIZI	7,50
AUTISTA	5	PUBBLICI ESERCIZI	15

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

Tutto il personale impiegato dovrà possedere adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla manipolazione, trasporto e porzionamento dovrà osservare scrupolosamente l'igiene personale e dovrà rispettare attentamente le procedure individuate nel piano di autocontrollo.

Qualora nel corso dello svolgimento del servizio venga proclamato uno sciopero cui possa aderire il personale dell'appaltatore, lo stesso è tenuto a dare preventiva e tempestiva comunicazione al Comune ed è tenuto, nel rispetto dell'esercizio del diritto di sciopero del proprio personale, a garantire un servizio di emergenza, che potrà consistere nella fornitura di pranzi al sacco.

Il medesimo servizio di emergenza deve essere garantito in ogni altro caso di situazione eccezionale che impedisca la normale fornitura dei pasti.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi ed, in tal caso, l'Appaltatore provvederà con urgenza e, comunque, nei termini indicati dall'Amministrazione Comunale, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione stessa.

Articolo 24 Addetti alla distribuzione

Al fine di assicurare la qualità del servizio, per ogni sala mensa deve essere garantito, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, un numero sufficiente di operatori per un corretto svolgimento del servizio e nei tempi previsti da ciascun turno di mensa, e comunque almeno il numero di addetti indicato nella successiva tabella A che indica il rapporto addetti/totale pranzi distribuiti (bambini più adulti):

Tabella A

STRUTTURE	NUMERO PRANZI	NUMERO ADDETTI
Scuole infanzia	Da 1 a 30	1
	Da 30 a 60	2
	Da 60 a 90	3
	Oltre	4
Scuole primarie	Da 1 a 45	1
	Da 45 a 90	2
	Oltre	3
Scuole secondarie d primo grado	Da 1 a 60	1
	Da 60 a 120	2
	Oltre	3

Gli addetti, inoltre, dovranno essere presenti, in numero adeguato per garantire la qualità del servizio, anche prima del pranzo per tutte le operazioni necessarie alla somministrazione del medesimo, fermo restando che i rapporti numerici di cui alla Tabella A dovranno essere rispettati almeno a partire da 20 minuti prima del pranzo.

Articolo 25 Organico addetti

L'Appaltatore dovrà individuare e comunicare al Comune:

a) il nome del Responsabile del servizio, nonché le figure tecniche, quali ad esempio quelle contemplate dal piano di autocontrollo HACCP con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio;

b) l'organico inteso come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro per distribuzione dei pranzi (con esclusione delle merende di metà mattina nella scuola dell'infanzia) e per la gestione delle sale mensa. La consistenza del personale impiegato deve essere riconfermata tramite elenco nominativo all'Amministrazione con frequenza trimestrale.

L'Appaltatore deve conservare un foglio di firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di mensa scolastica, completo dei nominativi e degli orari dei dipendenti, da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare ai Responsabili del plesso scolastico i nomi dei Responsabili del servizio e l'organico, così come definito in precedenza, destinato dall'Appaltatore alla distribuzione dei pasti.

Articolo 26 Formazione e addestramento

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

Inoltre lo stesso Appaltatore dovrà svolgere corsi di formazione:

a) formazione obbligatoria in materia di sicurezza;

b) formazione nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.5.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.;

c) ulteriore formazione aggiuntiva e diversa rispetto ai punti precedenti.

Per i punti b) e c) sopra citati si terrà conto di quanto dichiarato nell'offerta tecnica in sede di gara (si veda l'articolo 9 del disciplinare di gara).

TITOLO VI NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 27 Vestiaro e dispositivi di protezione individuale (DPI)

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto all'art. 17 del D.Lg.vo 81/08 e s.m.i., eventualmente integrati con quelli individuati nel DUVRI (All. sub 1).

Il personale dell'appaltatore sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice con i dati personali del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità alle disposizioni vigenti.

Articolo 28

Controllo della salute degli addetti

L'A.S.L., anche su richiesta dell'Amministrazione Comunale, può sottoporre o disporre accertamenti sanitari nei confronti del personale comunque adibito al servizio e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti (art. 41 dpr n. 327/80).

Articolo 29

Rispetto delle normative vigenti

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale e rispettando le eventuali indicazioni da essa provenienti.

Si precisa inoltre che per tutta la durata dell'attuale emergenza sanitaria da pandemia Covid-19 devono essere prioritariamente rispettate le condizioni di svolgimento del servizio secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni emergenziali vigenti, anche se eventualmente in conflitto con le disposizioni generali del presente capitolato. Lo svolgimento di tali particolari modalità sarà concordato con l'Amministrazione Comunale.

Articolo 30

Applicazioni contrattuali

L'Appaltatore dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative, retributive e contributive previste dai contratti collettivi di lavoro di settore nazionali e locali.

TITOLO VII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 31

Contenitori pasti

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare, per il trasporto dei cibi che vanno serviti caldi, i contenitori devono garantire una temperatura non inferiore ai 60° C, mentre il trasporto dei cibi deperibili va garantito ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, oppure sotto i 10° C, come indicato dalla normativa, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Saranno esclusi i contenitori in polistirolo.

I contenitori devono essere in materiale coibentante, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro - norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori dovranno essere asportati alla fine del pasto per poter garantire la loro sanificazione; in nessun caso potranno permanere sporchi nei locali mensa oltre al giorno di consumo del pasto.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in un unico contenitore ermetico termosaldato, recante l'indicazione chiaramente identificabile dell'utente destinatario.

Il pane dovrà essere preimballato ed etichettato secondo la normativa vigente, riposto in ceste pulite e muniti di coperchio.

La frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. Nessun contenitore può essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

Articolo 32

Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti comunque conformi alle vigenti normative.

Dovranno essere tutti dotati di collegamento elettrico per il mantenimento delle temperature dei pasti. È fatto obbligo di provvedere puntualmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

I trasporti andranno eseguiti con appositi mezzi, debitamente muniti di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 D.P.R. 327/80, in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi previsti dall'art. 33 (tempi di trasporto e di distribuzione dei pasti).

L'aggiudicatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto rispettosi di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Articolo 33

Tempi di trasporto e di distribuzione dei pasti

Il trasporto e la relativa consegna dei pasti forniti in linea fresco/caldo deve iniziare immediatamente dopo la loro produzione, preparazione e confezionamento; i pasti devono giungere nei vari plessi scolastici entro 45 minuti dall'inizio del trasporto.

I pasti dovranno pervenire nei vari plessi scolastici con un anticipo massimo di 30 minuti rispetto all'orario fissato per la mensa.

TITOLO VIII

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 34 Somministrazione/distribuzione portate

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale al momento vigente.

Per maggiori dettagli si rinvia a quanto previsto dall'articolo 2 del presente capitolato.

Articolo 35

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Il servizio di distribuzione dei pranzi sarà assunto per tutte le sedi di mensa scolastica dall'Appaltatore e si svolgerà nei locali adibiti a sale mensa del Comune.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (compresi i vari tipi di piercing) e lavare accuratamente le mani;
2. indossare camice, guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, salviette, posate, piatti, bicchieri e brocche d'acqua;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. prima di procedere al porzionamento, effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico; a tal fine l'Appaltatore dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà

tenere conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. Il rilevamento delle temperature dovrà essere effettuato anche nel corso della distribuzione, qualora la tipologia dei prodotti o il protrarsi delle operazioni possano, secondo le valutazioni dell'Appaltatore, portare la temperatura degli alimenti al di sotto dei valori consentiti; l'Appaltatore dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti;

7. procedere alla distribuzione solo dopo che i bambini abbiano preso posto a tavola; soluzioni alternative potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;

8. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta eventuali ulteriori quantità sino all'esaurimento delle disponibilità;

9. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono poste unicamente le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;

10. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

11. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti adeguati;

12. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli utenti abbiano terminato di consumare il primo piatto; soluzioni alternative potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;

13. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo od alla fine della consumazione del primo piatto; soluzioni alternative potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;

14. Le paste asciutte, per la tipologia pluriporzione devono essere trasportate alle mense unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

Per le scuole dell'infanzia e per le prime classi delle scuole primarie è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Qualora quest'ultima operazione avvenisse in tempi non ravvicinati al consumo della frutta, questa dovrà essere conservata in idonei contenitori per alimenti e con tutte le precauzioni necessarie al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche.

L'Appaltatore si assumerà tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni da cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni, diretti o indiretti, che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore, salvo gli interventi a favore dello stesso da parte di Società Assicuratrici.

TITOLO IX PENALI

Articolo 36 Penalità

Il Comune, a tutela nelle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

A. STANDARD MERCEOLOGICI

1. Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti dalle Linee Guida Regionali:

Euro 250,00 per ogni standard violato.

2. Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia:

Euro 200,00 per ogni confezionamento non conforme.

3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa:

Euro 200,00 per ogni etichettatura non conforme.

4. Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità ecc.) tali da non renderne possibile la consumazione:

Euro 250,00 per ogni preparazione non conforme.

5. Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 5 (Regimi alimentari particolari):

Euro 1.000,00 per singolo pasto.

B. QUANTITÀ

1. Non corrispondenza del numero dei pranzi e delle merende consegnati rispetto al numero dei pranzi delle merende ordinati presso la singola struttura scolastica:

euro 300,00 per ogni singolo pranzo non fornito euro 50,00 per ogni singola merenda non fornita

2. Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico:

euro 3.000,00 per ogni giornata di mancata consegna.

3. Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico:

euro 2.000,00 per ogni giornata di mancata consegna.

4. Totale mancata consegna della merenda di metà mattina laddove previste, presso ogni singolo plesso scolastico:

Euro 1.000,00 per ogni giornata di mancata consegna

5. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate:

euro 500,00 per ogni pasto non consegnato.

6. Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio:

Euro 250,00 per ogni singolo plesso scolastico in cui si è riscontrata l'irregolarità

7. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: Euro 200,00 per ogni singolo plesso scolastico.

8. Irregolare distribuzione da parte degli addetti (art. 35 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione) esclusa l'inosservanza delle disposizioni igieniche:

Euro 300,00 per ogni irregolarità riscontrata

9. Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento od altro del contenitore termico:

Euro 300,00 per ogni irregolarità riscontrata

C. RISPETTO DEL MENÙ

1. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico:

euro 150,00 per ogni giornata di irregolarità

2. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico:

euro 150,00 per ogni giornata di irregolarità

3. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico:

euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità

4. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico:

euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità

5. Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico:

Euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità

D. MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE

1. Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale:

Euro 500,00 per ciascuna infrazione

2. Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 17:

Euro 400,00 per ciascuna infrazione

3. Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, ivi compresi i parassiti, nei pasti erogati:

Euro 800,00 per ciascuna infrazione.

4. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso ogni plesso scolastico:

Euro 1.000,00 per ciascuna partita di prodotto.

5. Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili:

Euro 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.

6. Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande:

Euro 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.

7. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato:

Euro 1.000,00 per ciascun pasto erogato.

8. Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente:

Euro 400,00 per ciascuna partita di prodotto.

9. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente:

Euro 800,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.

10. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura:

Euro 400,00 per ciascuna infrazione.

11. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti:

Euro 400,00 per ciascuna infrazione.

12. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa:

Euro 400,00 per ciascuna infrazione.

13. Mancato o non corretto prelievo dei campioni del pasto:

Euro 250,00 per ciascuna infrazione

14. Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato:

Euro 250,00 per ciascuna infrazione.

E. TEMPISTICA

1. Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti con uno scostamento, in più o in meno, superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:

Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo

F. PERSONALE

1. Mancata esecuzione della estensione del servizio nei tempi di cui all'art. 1:

Euro 850,00 per ogni giorno di ritardo

2. Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 24 – Addetti alla distribuzione

Euro 400,00 per ogni infrazione

3. Violazione delle disposizioni dell'art. 26 relativo alla formazione del personale e rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:

Euro 3.000,00 per ogni infrazione **4. Errato destinatario di diete speciali** Euro 2.000,00 per ogni infrazione

5. Mancato rispetto delle norme di cui al titolo V (Personale) e VI (Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro) del presente capitolato:

Euro 250,00 fatta salva la violazione degli artt. 29 (Rispetto delle normative vigenti) e 30 (applicazioni contrattuali) per i quali viene applicata una penale pari a Euro 1.000,00

G. QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Mancata fornitura delle derrate previste come bio, DOP, IGP, tradizionali, equosolidali dall'art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto di quanto presentato nell'offerta tecnica prodotta in gara ai sensi dell'articolo 9 punti c), d), e) del disciplinare di gara;

da Euro 100,00 ad Euro 300,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

2. Mancato utilizzo dei detersivi a basso impatto ambientale (Ecolabel) rispettosi dei CAM come previsto dall'articolo 19 del Capitolato Speciale d'Appalto

da Euro 250,00 ad Euro 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

3. Mancato utilizzo dei mezzi di trasporto di cui all'art. 32 del Capitolato Speciale d'Appalto erispettosi dei CAM;

da Euro 250,00 ad Euro 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun automezzo difforme

4. Mancato rispetto degli obblighi relativi all'esecuzione delle pulizie di cui all'art. 15 (Gestione sale mensa):

da Euro 500,00 ad Euro 3.000,00 (a seconda della gravità) per ciascuna infrazione.

H. VARIE

1. Mancata fornitura nei tempi richiesti di stoviglie ed attrezzature per sale mensa e locali accessori:

Da euro 300,00 a euro 1.000,00 a seconda della gravità, per ciascuna inadempienza rilevata

2. Mancato rispetto degli obblighi relativi ai programmi di educazione alimentare ed obblighi informativi di cui all'art. 40, rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:

Euro 5.000,00 per mancata realizzazione del programma di educazione alimentare

Euro 3.000,00 per mancata realizzazione del programma di comunicazione e di informazione

3. Mancato rispetto degli obblighi relativi alla valutazione della qualità del servizio, alla carta del servizio, al progetto anti-spreco di cui all'art. 41, tenuto conto anche di quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara: Euro 3.000,00 per la mancata predisposizione della carta del servizio

Euro 5.000,00 per la mancata valutazione della qualità del servizio e attuazione del rispettivo progetto di monitoraggio e valutazione del servizio a garanzia della soddisfazione dell'utenza

Euro 5.000,00 per il mancato monitoraggio degli avanzi e attuazione del progetto anti-spreco

4. Mancata esecuzione degli interventi di insonorizzazione indicati nell'offerta in sede di gara, articolo 9 punto m) sub a) del Disciplinare di Gara;

Euro 5.000,00.= per ciascuna mancata insonorizzazione

5. Impiego di lavastoviglie non conformi a quanto offerto in sede di gara (offerta tecnica)

Euro 1.000,00,= per ciascuna infrazione

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo eragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

In occasione dell'applicazione delle penalità sono inoltre a totale carico dell'Appaltatore i costi relativi alle eventuali analisi di laboratorio che si rendessero necessarie.

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto.

Articolo 37

Contestazione delle inadempienze

I rilievi relativi alla non conformità del servizio saranno fatti constatare tempestivamente all'Appaltatore, fissando congruo termine per le sue controdeduzioni.

Scaduto infruttuosamente tale termine senza riscontro o nel caso in cui l'Appaltatore non abbia fornito idonei riscontri su quanto rilevato, l'Amministrazione Comunale procederà all'irrogazione della sanzione.

Nella contestazione delle inadempienze e nell'irrogazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale potrà ritenere assorbibili tra loro eventuali fattispecie riconducibili singolarmente alle inadempienze di cui all'art. 36 (penalità), ovvero ridurre in via equitativa gli importi delle penali.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento di irrogazione della sanzione. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Articolo 38

Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

L'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, nelle ipotesi previste dal presente Capitolato quali ad esempio:

- a. immotivata interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno;
- b. sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 36 (penalità);
- c. violazione degli obblighi previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62/2013;
- d. cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente capitolato;
- e. nel caso di subappalto non autorizzato.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. n. 136/2010 e ss.mm.e ii., causa di risoluzione del presente contratto.

La risoluzione del contratto dovrà, in tutti i casi, essere preceduta da contestazione dell'addebito, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni.

Nei casi previsti dal presente articolo il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni quantificati ai sensi dell'art. 39 (Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento)

Articolo 39

Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 38 (risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa) l'Aggiudicatario corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza del prezzo fra quello da lui offerto e quello che il Comune dovrà affrontare per la gestione del servizio, nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% rispetto alla somma anzidetta.

TITOLO X RAPPORTI CON L'UTENZA

Articolo 40

Comunicazioni all'utenza e progetto di educazione alimentare

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico l'Appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale un progetto di comunicazione e di informazione dell'utenza servita, con riguardo alle caratteristiche ed alla qualità del servizio offerto, con i contenuti minimi previsti dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.8, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.,

L'informazione dovrà essere attuata con depliant, opuscoli e ogni altro strumento ritenuto utile al fine del raggiungimento di un'efficace comunicazione/informazione nei confronti dei cittadini.

L'Appaltatore dovrà presentare, inoltre, un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura, progetto che dovrà essere presentato nell'offerta tecnica secondo i criteri di cui all'articolo 9 del disciplinare di gara.

I programmi di informazione e il progetto di educazione alimentare devono ottenere la preventiva approvazione da parte del Comune e la conseguente autorizzazione ad essere attuati.

Tutti i materiali informativi, che dovranno presentarsi con una immagine di buona qualità, dovranno essere divulgati con l'intestazione e il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione dei programmi di informazione e del progetto di educazione alimentare sono a carico dell'Appaltatore.

Articolo 41

Carta del servizio - valutazione della performance del servizio – monitoraggio periodico degli avanzi

L'Appaltatore dovrà predisporre la carta del servizio e organizzare un sistema per la valutazione della performance del servizio.

Per la valutazione della performance del servizio l'appaltatore si impegna ad una rilevazione del gradimento del servizio (qualità del cibo e della sua distribuzione) con una valutazione mirata all'interno di un progetto volto a monitorare e migliorare la soddisfazione dell'utenza con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica (articolo 9 del disciplinare di gara).

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance del servizio, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronomi e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti ed a formulare delle proposte correttive (per la riduzione degli avanzi) sotto forma di progetto anti-spreco, con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica (articolo 9 del disciplinare di gara).

Le spese per le attività previste dal presente articolo sono a carico dell'Appaltatore.

TITOLO XI DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 42

Aggiornamento dei prezzi

Il corrispettivo si intende imm modificabile nel primo anno di validità del contratto.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, è consentita la revisione periodica del corrispettivo sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) del mese di maggio rispetto allo stesso mese dell'anno prima, a valere dal nuovo anno scolastico.

Articolo 43 Assicurazioni

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale di euro 10.000.000,00 per persona a ristoro di eventuali danni corporali ed euro 10.000.000,00 per danni a cose;
- polizza assicurativa responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimale non inferiore e euro 5.000.000,00 per prestatore di lavoro.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

Articolo 44 Cessione e subappalto

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione totale o parziale del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del D.Lgs. 50/2016.

E' ammesso il subappalto ai sensi dell'articolo 105 D.Lgs. 50/2016, nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto.

Qualora la ditta concorrente intenda avvalersi dell'istituto del subappalto, deve indicare, all'atto dell'offerta, i servizi o le parti di servizi che intende subappaltare.

In assenza della dichiarazione di subappalto l'Amministrazione non concederà alcuna autorizzazione al subappalto.

Articolo 45 Esecuzione del servizio in pendenza di stipulazione del contratto

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

- 1) la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata all'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- 2) la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
- 3) la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- 4) la trasmissione del menu con le caratteristiche previste dal capitolato;
- 5) l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della ditta aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
- 6) la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio;

- 7) la trasmissione di copia conforme delle polizze assicurative previste dal capitolato;
- 8) la costituzione di garanzia definitiva.

Articolo 46 **Fatture e pagamenti**

Le fatture saranno emesse mensilmente e saranno pagate a 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, di conseguenza, a contestazioni.

In questo ultimo caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Le fatture dovranno essere accompagnate dai riepiloghi mensili dei pasti somministrati, suddivisi per plesso scolastico e differenziando tra alunni e insegnanti.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'oneri a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Si rimanda in ogni caso a quanto disposto dall'art. 6 del presente capitolato.

Il pagamento è inoltre subordinato alla comunicazione da parte dell'Appaltatore del conto corrente dedicato cui alla legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, alla regolarità contributiva (DURC), alla verifica di eventuali inadempimenti da effettuarsi presso Equitalia S.p.A. ai sensi dell'articolo 48-bis del D.P.R. 602/1973, all'adempimento degli obblighi in materia di split payment e di ogni altro obbligo previsto dalla normativa.

Si applica inoltre quanto dall'art. 4 del D.L. 124/2019 convertito dalla legge 157/2019 e dall'Agenzia delle Entrate, Risoluzione n. 108 del 23 dicembre 2019 e Risoluzione n. 109 del 24 dicembre 2019, circa gli obblighi in materia di ritenute e compensazioni nell'ambito degli appalti e dei subappalti.

Articolo 47 **Scorrimento graduatoria di gara**

Trova applicazione quanto previsto dall'articolo 110 del D.Lgs. 50/2016.

Articolo 48 **Contributi**

L'Appaltatore dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che l'Amministrazione richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento di aiuti comunitari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

L'Appaltatore dovrà rispettare i termini indicati dall'Amministrazione Comunale per la consegna della documentazione di cui al paragrafo precedente.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di porre a carico dell'Appaltatore la procedura di raccolta della documentazione ed elaborazione dei dati per la formulazione della richiesta volta all'ottenimento dell'aiuto comunitario e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

Articolo 49 **Rinvio a normativa vigente**

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.



COMUNE DI ZERO BRANCO (TV)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA (D.LGS. N. 81/2008)

**APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
A.S. 2021/2022 2022/2023 E 2023/2024**

CIG N. 8822461D1F

REVISIONE	DATA	OGGETTO
	Maggio 2021	

COMMITTENTE

Nome	In qualità di	Firma
	Datore di lavoro	

ISTITUTO COMPRENSIVO DI ZERO BRANCO

Nome	In qualità di	Firma
	Datore di lavoro	

IMPRESA APPALTATRICE

Nome	In qualità di	Firma
	Datore di lavoro	

1. DATI ANAGRAFICI DEL COMMITTENTE

Ragione sociale	COMUNE DI ZERO BRANCO
Sede Legale	Piazza Umberto I, 1 31059 Zero Branco (TV)
CF/ P.IVA	80007390265 / 01593080268
Responsabile dell' Appalto	ALESSANDRA NAPOLETANO
RSPP Comune di Zero Branco	Dott. Ferdinando Bonamico – Ditta Prisma Srl, Via Cima da Conegliano, 1 S.Donà di Piave (VE)
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	
Medico competente	<i>in definizione</i>
Telefono	0422 485455

2. DATI ANAGRAFICI ISTITUZIONE SCOLASTICA

Ragione sociale	ISTITUTO COMPRENSIVO ZERO BRANCO
Sede Legale	Viale IV Novembre, 22 31059 Zero Branco (TV)
Datore di lavoro	
CF/ P.IVA	80011140268
	Scuola Primaria "G.Pascoli" Via Scandolara
	Scuola Primaria "E. Fermi" Piazza Diaz, 17
	Scuola Primaria "G. Marconi" Viale IV Novembre, 20

3. DATI ANAGRAFICI IMPRESA APPALTATRICE

Ragione sociale	
Sede Legale	
Datore di lavoro	
CF/ P.IVA	
Responsabile dell'appalto per l'impresa appaltatrice	
Telefono	

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DERIVANTI DA ATTIVITÀ AFFIDATE AD IMPRESE APPALTATRICI O A LAVORATORI AUTONOMI, AI SENSI DEL D.LGS. 81/2008 ART. 26

1 PREMESSA

Il D.Lgs 81/2008 all'art. 26 prevede una serie di adempimenti per la gestione dei rischi derivanti dalle attività in appalto o contratto d'opera. In particolare in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'Ente:

1. verifica l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o contratto d'opera;
2. fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
3. promuove la cooperazione e il coordinamento del datore di lavoro nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
4. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 3, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

2 PROCESSO VALUTATIVO

La "Valutazione del Rischio", così come prevista del D.Lgs. 81/2008, va intesa come l'insieme di tutte quelle operazioni, conoscitive ed operative, che devono essere attuate per addivenire ad una 'Stima' del Rischio di esposizione ai fattori di pericolo per la sicurezza e la salute del personale, in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, ciò al fine di una programmazione degli eventuali interventi di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione del rischio secondo quanto previsto dall'art. 15 del D.Lgs. 81/2008 (Misure di tutela).

2.2 Definizione di pericolo e rischio

Nel presente documento si è fatto riferimento alle seguenti definizioni:

- **pericolo:** proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (attrezzatura, prodotto, modello organizzativo, postazione di lavoro) avente la potenzialità di causare danni.
- **rischio:** probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego, ovvero di esposizione ad un determinato fattore.
- **rischio residuo:** rischio che può comunque rimanere anche dopo l'attuazione di una o più misure di riduzione.
- **valutazione del rischio:** procedimento di valutazione dei rischi residui per la sicurezza e la salute dei lavoratori, nell'espletamento delle loro mansioni, derivate dalle circostanze del verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro.

2.3 Individuazione dei fattori di rischio

Il processo valutativo si sviluppa nell'individuazione dei fattori di rischio attribuibili al Committente, ovvero ai luoghi di lavoro ed alle attività svolte presso l'area oggetto dei lavori in appalto ed ai fattori di rischio originati dalle attività dell'Appaltatore con ricadute sul personale appartenente al Committente (Nelle schede: SI=pericolo presente; NO=pericolo assente). Tali fattori di rischio sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- Pericoli derivanti da elementi strutturali
- Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine
- Pericoli per la salute

- Pericoli di incendio/esplosione
- Altri pericoli eventuali

2.4 Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze

E' la parte nodale del presente documento unico di valutazione, ove si individua se e come il personale del committente e quello dell'Appaltatore possano causare reciprocamente situazioni di rischio. Una volta individuate le situazioni di rischio vengono descritti gli interventi atti a limitarne la probabilità di accadimento e l'entità dello stesso tramite gli interventi preventivi e/o protettivi ritenuti più opportuni.

3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA DAL COMMITTENTE MACCHINE/IMPIANTI PRESENTI

L'attività viene svolta nelle scuole primarie di Zero Branco, di Scandolara e di S. Alberto sopradescritte all'interno dei locali adibiti alla ristorazione scolastica. Non sono presenti macchine od attrezzature che possono essere fonte di pericolo.

In alcune sedi sono presenti locali adibiti al trattamento delle stoviglie.

I mezzi adibiti al trasporto in alcune sedi non entrano all'interno del perimetro scolastico, ma vengono parcheggiati in prossimità del cancello d'ingresso, mentre in altre sedi entrano nel perimetro ma da ingresso separato.

4 ATTIVITA' IN APPALTO

4.1 Descrizione attività in appalto

L'oggetto dell'appalto è il servizio di fornitura pasti preparati in regime di "legame fresco-caldo" per gli alunni della scuola dell'infanzia, primarie ed adulti (insegnanti), per le sedi ed il numero presunto di pasti descritti nel Capitolato.

Il servizio consiste nello svolgimento delle seguenti attività:

- ricevimento ordinativi dei pasti ;
- preparazione dei pasti e predisposizione dei relativi contenitori termici;
- consegna dei pasti alle scuole mediante veicoli di proprietà della ditta;
- distribuzione dei pasti nei locali riservati alla refezione;
- ritiro dei contenitori mediante veicoli di proprietà della ditta;
- pulizie dei locali adibiti a refezione scolastica;
- smaltimento dei rifiuti.

Area interessata dai lavori: *sale refettorio* presso gli istituti scolastici sopradescritti.

Pericoli riferibili all'area di lavoro

Pericoli derivanti da elementi strutturali	SI	NO	Note
Pavimentazione pericolosa (bagnata, scivolosa, irregolare, ecc.)	x		<i>scuole</i>
Superfici pericolose (taglienti, spigolose, appuntite, ecc.)		x	
Superfici ad alta temperatura		x	
Dislivelli con pericolo di caduta verso il basso		x	
Superfici calpestabili con portate limitate (lucernai, andatoie, ecc.)			
Spazi ristretti	x		
Caduta oggetti/materiali dall'alto		x	
Microclima (temperatura, umidità, ventilazione particolari)		x	
Illuminazione (scarsa e/o eccessiva)	x		

Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine	SI	NO	Note
Impianti ed apparecchiature elettriche in tensione	x		
Mezzi di trasporto in movimento (automezzi, ecc.)	x		<i>Area esterna</i>
Pericoli per la salute	SI	NO	Note
Sostanze e preparati pericolosi (tossici, nocivi, irritanti)		x	
Agenti chimici aerodispersi (aerosol)		x	<i>Area esterna</i>
Fumi, polveri e/o fibre aerodisperse		x	
Agenti biologici (patologie infettive)	x		<i>locali frequentati da bambini</i>
Pericoli di incendio/esplosione	SI	NO	Note
Materiali combustibili	x		<i>refettorio Marconi</i>
Sostanze infiammabili	x		<i>refettorio Marconi</i>
Materiali o sostanze esplosive		x	
Presenza fiamme libere		x	

5 ZONE INTERESSATE DA POSSIBILI INTERFERENZE

Per quanto riguarda l'attività di distribuzione dei pasti presso i refettori l'interferenza con il personale delle scuole (operatori ed insegnanti) ed i bambini avverrà nelle aree esterne, per la consegna dei pasti, e nei refettori durante la distribuzione.

Durante gli interventi di preparazione dei refettori non ci sono interferenze in quanto i locali saranno chiusi e non ci sarà presenza di terze persone.

6 MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale.

Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

- a) Designazione di un referente operativo della Stazione appaltante per l'appaltatore (referente del coordinamento);
- b) Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.
- c) Comunicazione all'Appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.
- d) Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Appaltatore

- a) Sopralluogo, nei locali oggetto dell'appalto, da effettuarsi prima dell'inizio delle prestazioni, da parte del Responsabile dell'appaltatore, allo scopo di informarsi e coordinarsi con la stazione appaltante sui rischi presenti e sulle relative misure.
- b) Il responsabile dell'Appaltatore provvederà alla formazione del personale che opererà nei locali comunali, informandolo sui rischi specifici presenti nei locali oggetto dell'appalto, e sulle relative misure adottate e dotandolo dei dispositivi per la prevenzione e protezione.
- c) Consegna alla stazione appaltante del DVR documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate.

- d) Nomina di un referente del coordinamento.
- e) Comunicazione alla Stazione appaltante delle misure di emergenza adottate.
- f) Segnalazione di eventuali pericoli e segregazione dell'area di intervento mediante apposita segnaletica (es. triangolo con "lavori in corso", "pavimento bagnato", ecc.).
- g) Rispetto delle procedure per la sicurezza della viabilità nei percorsi interni alle strutture.
- h) Mantenimento della velocità dei veicoli a passo d'uomo nelle aree interne alle strutture.
- i) Divieto di fumo in tutta le aree (interne ed esterne) delle strutture scolastiche.
- j) Divieto di fumo in tutte le aree interne.
- k) Deposito dei rifiuti in contenitori chiudibili e non facilmente movibili.
- l) Mantenimento della pulizia delle aree esterne ai refettori.
- m) Lasciare sempre liberi i percorsi e le uscite di emergenza
- n) Segnalare al Responsabile dell'Istituzione Scolastica eventuali deficienze nel sistema di sicurezza o comunque l'esistenza di condizioni di pericolo.

7 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Non sono previsti DPI per misure specifiche di interferenza. La ditta appaltatrice dovrà far utilizzare i DPI previsti dalla propria valutazione dei rischi di mansione correlata all'appalto.

L'attività svolta dal personale dipendente richiede l'utilizzo di Dispositivi di Protezione Individuali. Tali dispositivi sono utilizzati esclusivamente per la gestione del rischio residuo proprio dell'attività e non a protezione da rischi di interferenza.

I DPI, dove necessari, dovranno essere forniti dall'appaltatore ai propri dipendenti e la consegna è corredata da un'apposita scheda firmata dal dipendente per ricevuta dove sono esposte le principali modalità di utilizzo del DPI consegnato. Tutti i DPI dovranno essere marcati CE.

Il Datore di lavoro dell'appaltatore dovrà destinare ogni DPI ad un uso personale e, qualora le circostanze richiedano l'uso di uno stesso DPI da parte di più persone, prenderà misure adeguate affinché tale uso non ponga alcun problema sanitario e igienico ai vari utilizzatori; dovrà inoltre informare preliminarmente il lavoratore dei rischi dai quali il DPI lo protegge; rendere disponibile nell'azienda ovvero unità produttiva informazioni adeguate su ogni DPI; assicurare una formazione adeguata e organizza, se necessario, uno specifico addestramento circa l'uso corretto e l'utilizzo pratico dei DPI; provvedere a che i DPI siano utilizzati soltanto per gli usi previsti, salvo casi specifici ed eccezionali, conformemente alle informazioni del fabbricante; mantenere in efficienza i DPI e assicurarne le condizioni d'igiene, mediante la manutenzione, le riparazioni e le sostituzioni necessarie.

8 OSSERVAZIONI E DISPOSIZIONI A TUTELA DELLA SICUREZZA INDIVIDUATE DALL'APPALTATORE (da compilare a cura del Appaltatore)
