



# COMUNE DI CAMPOLONGO MAGGIORE

Città Metropolitana di Venezia

Via Roma 68 – 30010 – Campolongo Maggiore tel. 049/5849111 fax. 049/5849151

Web: [www.Comune.campolongo.ve.it](http://www.Comune.campolongo.ve.it)

Email: [amministrazione@Comune.campolongo.ve.it](mailto:amministrazione@Comune.campolongo.ve.it) E-mail certificata: [Comune.campolongo.ve@pecveneto.it](mailto:Comune.campolongo.ve@pecveneto.it)

## CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI

DEI COMUNI DI

CAMPOLONGO MAGGIORE, CAMPAGNA LUPIA, DOLO,  
FOSSO', PIANIGA E VIGONOVO

PERIODO 01.09.2020 – 31.08.2023  
CON RINNOVO OPZIONALE al 31.08.2026

CIG 814803967D

RUP. Dott. Boris Carraro

**INDICE****TITOLO I - OGGETTO E MODALITA' DI CONCESSIONE**

- Art. 1 Oggetto della concessione e regime giuridico
- Art. 2 Durata della concessione e consegna del servizio
- Art. 3 Modalità di svolgimento del servizio e quantificazione presunta dei pasti
- Art. 4 Valore del contratto

**TITOLO II - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO**

- Art. 5 Prestazioni principali per la gestione del servizio di refezione scolastica
- Art. 6 Modalità e tempi di trasporto, consegna pasti
- Art. 7 Somministrazione e scodellamento dei pasti
- Art. 8 Riassetto delle sedi di refezione, pulizie ordinarie e straordinarie, smaltimento dei rifiuti e raccolta differenziata
- Art. 9 Avanzi dei pasti
- Art. 10 Piattaforma digitale per l'iscrizione al servizio di refezione scolastica, la rilevazione dei pasti, l'addebito, il pagamento e l'incasso dei pagamenti dell'utenza
- Art. 11 Caratteristiche dei prodotti alimentari e linea dedicata
- Art. 12 Acqua potabile
- Art. 13 Composizione del Menù, grammature e tabelle merceologiche
- Art. 14 Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 15 Diete speciali
- Art. 16 Centro cottura, norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 17 Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene
- Art. 18 Dotazione obbligatoria in ciascun refettorio
- Art. 19 Controlli di qualità e verifiche batteriologiche
- Art. 20 Consegne inaccettabili
- Art. 21 Licenze e autorizzazioni
- Art. 22 Continuità servizi concessi
- Art. 23 Ulteriori obbligazioni e oneri del concessionario dei servizi
- Art. 24 Pasti per cittadini assistiti
- Art. 25 Pasti per utenti ed educatori dei centri estivi

**TITOLO III - DISPOSIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

- Art. 26 Prezzi, fatturazione, pagamenti, tracciabilità
- Art. 27 Revisione prezzi
- Art. 28 Consegna locali, arredi e attrezzature
- Art. 29 Personale
- Art. 30 Responsabili del contratto referenti per il Comune
- Art. 31 Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi
- Art. 32 Contestazioni, inadempienze, penalità
- Art. 33 Responsabilità dell'Impresa verso terzi e coperture assicurative
- Art. 34 Obbligazioni dei Comuni
- Art. 36 Clausola risolutiva espressa
- Art. 35 Risoluzione del contratto
- Art. 36 Recesso
- Art. 37 Esecuzione in danno
- Art. 38 Fallimento dell'affidatario, morte del titolare
- Art. 39 Divieto di cessione – Limiti al subappalto
- Art. 40 Stipulazione del contratto e spese contrattuali
- Art. 41 Trattamento dei dati personali
- Art. 42 Norme di rinvio
- Art. 43 Foro competente
- Art. 44 Allegati

## TITOLO I – OGGETTO E MODALITA' DI CONCESSIONE

### Art. 1 – Oggetto della concessione e regime giuridico.

1.1. Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica e a favore di altri utenti (cittadini assistiti dai servizi sociali comunali, utenti ed educatori dei centri estivi, come di seguito specificati), ad imprese specializzate che utilizzeranno uno o più centri di produzione pasti, di proprietà o comunque nella loro disponibilità da parte dei comuni di Campolongo Maggiore, Campagna Lupia, Dolo, Fossò, Pianiga, e Vigonovo, tutti in Provincia di Venezia.

1.2. Il Comune di Campolongo Maggiore, capofila in ordine all'espletamento di un'unica procedura di gara per la concessione del servizio, giusta convenzione ex art. 30 D.Lgs 267/2000, cura i rapporti con la Stazione Unica Appaltante Città Metropolitana di Venezia, cui è affidato lo svolgimento delle procedure di gara ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 50/2016. Ad aggiudicazione intervenuta i rapporti con l'operatore aggiudicatario e la sottoscrizione del contratto saranno gestiti autonomamente da ciascun Comune, per il tramite del proprio direttore dell'esecuzione.

1.3. Nel testo del presente capitolato l'Impresa che aggiudicherà la concessione viene definita "Impresa"; con la dicitura "Comune" o "Amministrazione" o "Ente" si fa riferimento a ogni singolo Comune sopra elencato; con la dicitura "Ufficio Pubblica Istruzione" oppure "Ufficio competente" si fa riferimento all'Ufficio Pubblica Istruzione di ciascun Comune; con la dicitura "Ufficio Servizi Sociali" si fa riferimento all'Ufficio Servizi Sociali di ciascun Comune, con la dicitura "Centro Cottura" si fa riferimento al luogo, o a più luoghi, in cui vengono preparati i pasti.

1.4. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica e dei servizi sociali. Il concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.

L'Impresa deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi prestati, tenendo conto della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico- sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

I comuni svolgeranno a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

In particolare la concessione riguarda:

- a) la ristorazione scolastica con alimenti derivanti integralmente da prodotti biologici certificati, come meglio specificato negli articoli seguenti, da fornirsi esclusivamente in pluriporzione durante l'anno scolastico, con servizio di distribuzione;
- b) il servizio di ristorazione a favore degli utenti assistiti dai servizi sociali comunali con alimenti convenzionali di prima qualità, da fornire in monoporzione nei comuni che hanno attivato tale servizio;
- c) il servizio di ristorazione per gli utenti e gli educatori dei centri estivi comunali con alimenti convenzionali di prima qualità da fornire in monoporzione, senza servizio di distribuzione (in quest'ultimo caso assieme ai pasti devono essere fornite anche le stoviglie a perdere in materiale biodegradabile e il tovagliame) richiesto nei comuni che hanno attivato tale servizio;

d) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (iscrizione al servizio di refezione scolastica e utenti assistiti, rilevazione delle presenze giornaliere, ordine dei pasti, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza, gestione insoluti), tramite apposita piattaforma Web accessibile all'Impresa di ristorazione, al Comune e agli utenti.

### 1.5. Strutture organizzative degli enti

Comune	Struttura organizzativa di riferimento
CAMPOLONGO MAGGIORE	Area Servizi Amministrativi Educativi Ufficio Pubblica Istruzione
CAMPAGNA LUPIA	Settore Servizi alla Persona Ufficio Pubblica Istruzione
DOLO	Settore Servizi Educativi sport e concessioni Ufficio Pubblica Istruzione
FOSSO'	Area socio culturale, risorse umane e tecnologiche Ufficio Pubblica Istruzione
PIANIGA	Settore Socio-culturale Ufficio Pubblica Istruzione
VIGONOVO	Area Amministrativa Affari Generali e Pubblica Istruzione Ufficio Pubblica Istruzione

1.6. Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni normative in materia di sostenibilità ambientale e ristorazione collettiva e scolastica ed in particolare, a titolo esemplificativo:

- Piano Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement)
- Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 221 del 25.7.2011,
- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" del Ministero della Salute, Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione, del 16.4.2018
- le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto, edizione Agosto 2017, di seguito denominate "Linee di indirizzo Regionali";
- il D.Lgs. n. 193/2007 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

### Art. 2 – Durata della concessione e consegna del servizio

2.1. La durata della concessione è di tre anni, dal 1.9.2020 al 31.8.2023 (o dall'aggiudicazione definitiva se successiva al 1.9.2020).

Successivamente alla scadenza, perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso alla presente concessione, qualora il servizio si sia svolto in maniera soddisfacente e accertatane la convenienza, è previsto un rinnovo opzionale alle stesse condizioni di aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'art. 28, di durata pari al triennio scolastico che segue, **con termine al 31.8.2026**.

Nel caso, acquisito il consenso di tutti i comuni convenzionati richiedenti il servizio, il Comune capofila notificherà tale intenzione di rinnovo all'aggiudicatario entro il semestre precedente la scadenza (entro quindi il 28.02.2023).

2.2. Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta.

2.3. La consegna del servizio in via d'urgenza, in pendenza della stipula del relativo contratto, è consentita durante il periodo dilatorio di 35 giorni di cui all'art. 32 comma 9 del

D.Lgs. n. 50/2016, di seguito Codice, ricorrendo le condizioni previste dal comma 8 del medesimo articolo.

L'esecuzione del contratto in via d'urgenza, effettuata su ordine del direttore dell'esecuzione di ciascun Comune, è in ogni caso subordinata alla produzione della seguente documentazione da parte dell'aggiudicatario:

- cauzione definitiva;
- polizza assicurativa;
- DUVRI, sottoscritto per accettazione ai sensi di quanto previsto dall'art. 26 comma 3-ter del D.Lgs. n. 81 del 9/04/2008.

### Art. 3 – Modalità di svolgimento del servizio e quantificazione presunta dei pasti

3.1. Il servizio di ristorazione in concessione viene svolto presso le mense scolastiche attive presso i plessi scolastici, nel numero presunto di pasti/anno per il numero di utenti/giorno, comprensivo di alunni e insegnanti, di seguito indicati:

#### COMUNE DI CAMPOLONGO MAGGIORE:

Scuola	Ubicazione Refettorio	Giorni mensa/settimana	n. pasti presunti	n. utenti presunti
Infanzia Statale Via Don Martino Durighello, 5 Bojon di Campolongo Maggiore	All'interno del plesso	5	17.250	126
Primaria di Campolongo Maggiore Quartiere Casolo, 31 Campolongo Maggiore	All'interno del plesso	5	23.485	185
Primaria di Bojon Via Villa, 92 Bojon di Campolongo Maggiore	All'interno del plesso	5	23.530	224
Primaria di Liettoli Via Claudio Monteverdi, 14 Liettoli di Campolongo Maggiore	All'interno del plesso	1	2.200	63
TOTALE			66.465	598

#### COMUNE DI CAMPAGNA LUPIA:

Scuola	Ubicazione Refettorio	Giorni mensa/settimana	n. pasti presunti	n. utenti presunti
Infanzia Statale "Piccolo Principe" Via S. D'Acquisto, 11 Campagna Lupia	all'interno del plesso	5	11.220	61
Primaria "G. Leopardi" Via 4 Novembre, 5 Campagna Lupia	all'interno del plesso	2	12.900	194
Primaria "F.lli Bandiera" Via Marzabotto, 68 Lughetto di C. Lupia	all'interno del plesso	5	13.100	79
Secondaria 1° grado Via Montessori, 7 Campagna Lupia	c/o scuola primaria Campagna Lupia	2	11.320	204
TOTALE			48.540	538

#### COMUNE DI DOLO:

Scuola	Ubicazione Refettorio	Giorni mensa/settimana	n. pasti presunti	n. utenti presunti
Infanzia Statale "Isola del Tesoro" Via Canaletto - Dolo	all'interno del plesso	5	16.090	106

Infanzia Statale "Piccole Tracce Via Brusaura Sambruson di Dolo	all'interno del plesso	5	6.035	40
Primaria "De Amicis" Via Vittorio Veneto ang. Via IV Novembre – Dolo	all'interno del plesso	5	20.810	211
Primaria "Giotto" Via Tintoretto – Dolo	all'interno del plesso	5	31.880	230
Primaria "San Giovanni Bosco" - Via Cazzaghetto angolo Via Arino Arino di Dolo	all'interno del plesso	5	14.195	110
Primaria "Manin" Via Brusaura Sambruson di Dolo	all'interno del plesso	5	16.885	195
<b>TOTALE</b>			<b>105.895</b>	<b>892</b>

**COMUNE DI FOSSO':**

Scuola	Ubicazione Refettorio	Giorni mensa/settimana	n. pasti presunti	n. utenti presunti
Primaria "G. Marconi" V.le Caduti via Fani, n. 2 Fossò	all'interno del plesso	2	16.350	250
Primaria "A. Volta" P.zza S. Giacomo, 1 Sandon di Fossò	all'interno del plesso	2	6.450	95
<b>TOTALE</b>			<b>22.800</b>	<b>345</b>

**COMUNE DI PIANIGA:**

Scuola	Ubicazione Refettorio	Giorni mensa/settimana	n. pasti presunti	n. utenti presunti
Infanzia Statale Via Di Rivale, 134 Pianiga	all'interno del plesso	5	8.600	45
Primaria Via Patriarcato, 22 Pianiga	all'interno del plesso	5	27.100	155
Primaria Via Molinella, 8 Cazzago di Pianiga	all'interno del plesso	5	24.500	124
Primaria Via Noalese Nord, 55 Mellaredo di Pianiga	all'interno del plesso	1	4.700	110
<b>TOTALE</b>			<b>64.900</b>	<b>434</b>

**COMUNE DI VIGONOVO:**

Scuola	Ubicazione Refettorio	Giorni mensa/settimana	n. pasti presunti	n. utenti presunti
Primaria "L. Da Vinci" Via Montale 2 –Vigonovo	all'interno del plesso	2	9.050	146
Primaria "E. De Amicis" Via Battisti 52 Galta di Vigonovo	all'interno del plesso	2	7.350	123
Primaria "G. Marconi" Via Martiri, 1 Tombelle di Vigonovo	all'interno del plesso	2	8.400	134
<b>TOTALE</b>			<b>24.800</b>	<b>403</b>

Totale complessivo dei pasti annui presunti nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica: 333.400.

3.2. Il calendario scolastico viene fissato annualmente dalla Regione del Veneto, inizia di norma nella seconda settimana di settembre e termina nella seconda settimana di giugno. L'attività delle scuole dell'infanzia termina invece alla fine di giugno.

Nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado l'inizio del servizio di refezione viene fissato da ciascun Istituto Comprensivo, alcuni giorni dopo l'avvio dell'AS.

3.3. Il Servizio di ristorazione per gli altri utenti autorizzati dal Comune deve essere svolto con le seguenti modalità :

A) **pasti per persone assistite dai servizi sociali:** con decorrenza 1 settembre 2020 i pasti dovranno essere preparati e consegnati ogni giorno della settimana, dal lunedì al venerdì, per tutto l'anno solare ad esclusione dei giorni festivi da calendario.

Il servizio viene svolto nei comuni e nel numero presunto di pasti/anno di seguito indicati:

COMUNE	N. PRESUNTO UTENTI (DATO ANNUO)
Campolongo Maggiore	5.000
Campagna Lupia	3.000
Fossò	4.750
Pianiga	3.000
<b>TOTALE</b>	<b>15.750</b>

B) **pasti per gli utenti e gli educatori dei centri estivi comunali:** pasto del mezzogiorno dal lunedì al venerdì, nel periodo di funzionamento dei centri secondo il calendario che sarà fornito dai singoli comuni ove tale servizio sarà richiesto, nel numero presunto di pasti/anno di seguito indicati:

COMUNE	N. PRESUNTO UTENTI (DATO ANNUO)
Campagna Lupia	1.900
Fossò	3.400
<b>TOTALE</b>	<b>5.300</b>

Totale complessivo dei pasti annui presunti per "altri utenti": 21.050.

3.4. Il **totale complessivo** presunto dei pasti per refezione scolastica e altri utenti, per il periodo di tre anni e di sei anni, nell'eventualità del rinnovo, comprensivo dell'integrazione del 10% ai sensi dell'art. 175 del Codice, è quello indicato nella tabella che segue:

NUMERO COMPLESSIVO PASTI					
	Numero presunto pasti annuale	Numero presunto pasti tre anni	Numero presunto pasti tre anni + 10%	Numero presunto pasti sei anni	Numero presunto pasti sei anni + 10%
Ristorazione scolastica	333.400	1.000.200	1.100.220	2.000.200	2.200.440
Altri utenti: Assistiti	15.750	47.250	51.975	94.500	103.950
Altri utenti: Centri estivi	5.300	15.900	17.490	31.800	34.980

#### Art. 4 - Valore del contratto

4.1. L'importo complessivo del contratto triennale relativo alla concessione del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti, ai sensi di quanto previsto dall'art.167 del Codice, e ai fini di cui all'articolo 35 del medesimo, è stimato in € 5.428.380,00= I.V.A. esclusa, che sommati ad un ulteriore 10% ai sensi dell'art. 175 del Codice ammontano ad € 5.971.218,00= I.V.A. esclusa.

4.2. Tenuto conto dell'esercizio della possibile opzione di rinnovo per ulteriori 3 anni (per complessivi 6 anni), l'importo complessivo del contratto seennale relativo alla concessione del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti, ai sensi di quanto previsto dall'art.167 del Codice, e ai fini di cui all'articolo 35 del medesimo, è stimato in € 10.856.760,00= I.V.A. esclusa, che sommati ad un ulteriore 10% ai sensi dell'art. 175 del Codice ammontano ad € 11.942.436,00=, I.V.A. esclusa.

4.3. L'importo per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze non soggetti a ribasso d'asta, come calcolati nel DUVRI allegato A) al presente capitolato, ammonta ad € 850,00= per il triennio. Tenuto conto dell'esercizio della possibile opzione di rinnovo per ulteriori 3 anni (per complessivi 6 anni) detto importo ammonta ad € 1.700,00=.

L'importo è stato calcolato sulla base di prezzi unitari da porsi a base di gara, elaborati sulla scorta dei dati registrati dai comuni e relativi all'AS 2018/2019 e di specifico prospetto finanziario, moltiplicato per il numero totale annuo presunto dei pasti, moltiplicato per 3 anni e per 6 anni e comprensivo dell'integrazione del 10%, come risultante dalle tabelle di seguito riportate.

Refezione scolastica					
Prezzo unitario a base di gara	Numero totale annuo presunto pasti	Importo annuo	Importo tre anni	+ 10% tre anni Art. 175 Codice	Totale tre anni
5,20	333.400	1.733.680,00	5.201.040,00	520.104,00	5.721.144,00
			Importo sei anni	+ 10% sei anni Art. 175 Codice	Totale sei anni
			10.402.080,00	1.040.208,00	11.442.288,00

#### Altri Utenti:

Utenti assistiti Servizi Sociali					
Prezzo unitario a base di gara	Numero totale annuo presunto pasti	Importo annuo	Importo tre anni	+ 10% tre anni Art. 175 Codice	Totale tre anni
3,60	15.750	56.700,00	170.100,00	17.010,00	187.110,00
			Importo sei anni	+ 10% sei anni Art. 175 Codice	Totale sei anni
			340.200,00	34.020,00	374.220,00
Utenti centri estivi					
Prezzo unitario a base di gara	Numero totale annuo presunto pasti	Importo annuo	Importo tre anni	+ 10% tre anni Art. 175 Codice	Totale tre anni
3,60	5.300	19.080,00	57.240,00	5.724,00	62.964,00
			Importo sei anni	+ 10% sei anni Art. 175 Codice	Totale sei anni
			114.480,00	11.448,00	125.928,00

RIEPILOGO VALORE DEL CONTRATTO					
	Totale un anno	Totale tre anni	Totale tre anni + 10% Art. 175	Totale sei anni	Totale sei anni + 10% Art. 175
Ristorazione scolastica	1.733.680,00	5.201.040,00	5.721.144,00	10.402.080,00	11.442.288,00
Altri utenti: Assistiti	56.700,00	170.100,00	187.110,00	340.200,00	374.220,00
Altri utenti: Centri estivi	19.080,00	57.240,00	62.964,00	114.480,00	125.928,00
<b>Totale</b>	<b>€ 1.809.460,00</b>	<b>€ 5.428.380,00</b>	<b>€ 5.971.218,00</b>	<b>€ 10.856.760,00</b>	<b>€ 11.942.436,00</b>



4.4. La variazione in riduzione o in aumento del numero dei pasti previsti è fin d'ora consentita e accettata sia in caso di eventi indipendenti dai comuni (p.e. disposizioni delle autorità scolastiche, sanitarie, regionali, nazionali etc.), sia in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) sia per cause di forza maggiore.

4.5. La spesa per eventuali variazioni in aumento, espressamente previste nei successivi commi del presente articolo, è ricompresa nella previsione di cui all'art. 175 comma 1 lett. a) e comma 2 del Codice e viene quantificata nella percentuale stimata del 10%.

4.6. Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per le ragioni di cui al precedente punto 4.2, gli enti non assumono alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati, e per questo l'Impresa rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi riportati, in via presuntiva, vengano superati o per qualsiasi motivo non vengano raggiunti.

4.7. L'Impresa accetta di provvedere ad ulteriori somministrazioni, anche in altri plessi scolastici in cui sarà attivato il servizio durante il periodo di durata del contratto di concessione, alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti (esclusa la percentuale dei bis prevista dal presente capitolato).

4.8. I comuni che attualmente non prevedono la somministrazione dei pasti agli utenti assistiti e/o agli utenti dei centri estivi, durante il periodo di vigenza contrattuale si riservano la facoltà di richiedere all'Impresa l'attivazione delle suddette forniture con un preavviso minimo di giorni 30 (trenta). L'Impresa vi provvede alle condizioni tutte del presente capitolato e conformemente alla propria offerta.

4.9 Le singole Amministrazioni, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riservano la facoltà di variare i luoghi di somministrazione (sempre nell'ambito del territorio comunale) e gli orari di svolgimento del servizio.

## TITOLO II - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

### Art. 5 - Prestazioni principali per la gestione del servizio di refezione scolastica

5.1. Il concessionario deve garantire lo svolgimento delle prestazioni principali descritte negli articoli seguenti:

- a) preparazione dei pasti nel/i centro/i cottura indicato/i nell'offerta, nel rispetto della qualità delle materie prime indicate nell'offerta, con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco-caldo" su linea di produzione biologica certificata. Tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° per i piatti caldi e non superiori i 10° per i piatti freddi. E' ammesso il ricorso ad altri tipi di legume per preparazioni la cui lavorazione in loco appaia particolarmente laboriosa (es. paste lievitate, gnocchi, ecc.). I pasti dovranno essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto delle Linee di indirizzo regionali e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica;
- b) registrazione informatica giornaliera delle utenze, per la prenotazione del numero dei pasti da fornire per ciascun plesso e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici descritti più oltre in capitolato;
- c) preparazione e consegna, senza alcun aggravio di spesa, **di un ulteriore 3% di derrate relative al primo e secondo piatto del giorno**, per soddisfare le richieste di bis da parte degli utenti o per l'eventuale presenza di addetti al controllo e all'assaggio dei cibi;
- d) presso ciascuna mensa, fornitura e installazione, se mancanti, o sostituzione con altre di pari o superiore valore e tecnologia, se presenti ma non più idonee al servizio, di:
  - lavastoviglie industriale con dosatore di detergente e brillantante, adeguata al numero dei pasti ed al tempo a disposizione, a norma di legge per temperatura di lavaggio e risciacquo, a basso consumo energetico (nei refettori ove, per motivi strutturali, non

risulta possibile il lavaggio in loco, la fornitura non è richiesta; a tale proposito si veda l'art. 7.10.);

- ogni altra attrezzatura necessaria alle operazioni di distribuzione (scaldavivande, tavoli in acciaio, armadi, carrelli, termometri a sonda, pattumiere a pedale ecc.);

- e) il mantenimento in buono stato di funzionamento, la manutenzione e l'eventuale sostituzione se necessaria, durante tutto il corso di vigenza contrattuale, delle attrezzature di cui alla lettera precedente, anche se già presenti in mensa al momento dell'avvio del servizio perché di proprietà comunale;
- f) gestione dispensa (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza);
- g) comunicazione giornaliera al personale addetto alla distribuzione presso ciascun plesso, del numero dei pasti ordinati;
- h) trasporto dei pasti ai singoli plessi scolastici e deposito dei pasti e dell'altro materiale nei locali destinati a mensa;
- i) somministrazione/scodellamento della singola porzione;
- j) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra;
- k) lavaggio stoviglie, pulizia e riordino refettori (escluso lavaggio pavimenti, pareti, lampadari, vetri, ecc.);
- l) fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette (compresi il detersivo e il brillantante per la lavastoviglie);
- m) fornitura "cestini gita". In caso di escursioni, su richiesta del Comune con un anticipo di almeno 7 giorni lavorativi e in sostituzione del pasto a scuola, l'Impresa dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire il pasto (uno per ciascun utente) in apposito contenitore collettivo idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio.

5.2 L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio di refezione scolastica.

### **Art. 6 Modalità e tempi di trasporto, consegna pasti**

6.1. Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi al DPR n. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato decreto all'art. 31.

6.2. Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronorm in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le altre pietanze, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Quelli utilizzati per gli ingredienti biologici sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili. Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in idonei contenitori termici in polietilene, facilmente lavabili e disinfettabili, in perfetto stato e adatti a mantenere fino alla somministrazione dei pasti, la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°, per i cibi deperibili da consumare freddi ad una temperatura non superiore a + 10°.

6.3. Per i cibi caldi potranno essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici, in tale caso muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa, oppure ad iniezione di vapore). Sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.

Per i cibi freddi dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

I contenitori impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

6.4. Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

6.5. I pasti previsti per diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione termosigillate e contrassegnati con la destinazione del pasto (scuola, cognome e nome dell'utente cui sono destinati e la tipologia della dieta). I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e

sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

6.6. Per le consegne l'Impresa esecutrice del contratto dovrà dotarsi di appositi furgoni muniti di registrazione sanitaria, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pianale in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale liscio e facilmente lavabile. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dall'art. 47 del citato D.P.R. n. 327/1980.

6.7 Conformemente a quanto stabilito dalle "Linee di indirizzo regionali", detti mezzi dovranno essere in numero sufficiente a consentire le consegne entro un'ora dalla partenza dal centro di cottura; la consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di trenta minuti dall'orario stabilito per la refezione, tenuto conto della necessità di controllare quantità e qualità consegnate e per consentire eventuali integrazioni. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.

6.8. Ciascun Comune comunicherà tempestivamente i giorni e gli orari di inizio della somministrazione dei pasti presso i vari plessi. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

6.9. L'Impresa deve impegnarsi quotidianamente al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato 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 partenza e di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento del pasto e verrà ritirato dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.

## **Art. 7 - Somministrazione e scodellamento dei pasti**

7.1. Non devono trascorrere più di due ore tra fine cottura delle pietanze e inizio della somministrazione.

7.2. Il cibo (inclusi pane, verdura cruda e frutta) dovrà essere preparato, trasportato, consegnato e servito garantendo la massima igiene per tutte le portate.

7.3. Una volta giunti in mensa i contenitori dei cibi caldi saranno inseriti, dall'incaricato della Impresa, negli scaldavivande (già opportunamente riscaldati) collocati in ciascun plesso scolastico. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di termometri a sonda, forniti dall'Impresa, per rilevare la temperatura dei cibi "al cuore" al momento dell'arrivo e al momento del consumo. Le temperature sono riportate in apposita tabella che deve rimanere a disposizione degli incaricati della vigilanza sul servizio. Il Comune si riserva di verificare a campione tali rilevamenti.

7.4. Il pane dovrà essere riposto in contenitori puliti e dedicati.

7.5. Il formaggio grattugiato di fresco dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici.

7.6. La frutta, che dovrà essere già lavata, sarà trasportata in contenitori di plastica dedicati ad uso alimentare, muniti di coperchio.

7.7. Il pasto, nella sua completezza, dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I cibi devono essere proposti alla temperatura di consumo gastronomicamente ed organoletticamente ottimale.

7.8. I pasti relativi alle diete personalizzate devono esseri contenuti in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

7.9. L'acqua servita sarà quella potabile del rubinetto con le modalità successivamente indicate.

7.10. Piatti e ciotole dovranno essere in ceramica o in porcellana tradizionale, di colore bianco, integri, non anneriti, non graffiati e non scheggiati. I bicchieri dovranno essere in vetro trasparente infrangibile, integri, non graffiati o scheggiati; le posate e gli utensili dovranno essere in acciaio inox. Tutte le stoviglie dovranno essere in materiale idoneo al

contatto con gli alimenti e al lavaggio in lavastoviglie e delle dimensioni adatte al tipo di utenza.

7.11. Nei refettori ove non risulta possibile il lavaggio in loco delle stoviglie possono essere usati piatti e ciotole in melamina.

7.12. I materiali a perdere (tovagliette, tovaglioli, l'eventuale stovigliame monouso) dovranno essere forniti dall'Impresa giornalmente e in misura superiore al 5% dei pasti richiesti.

7.13. Sono altresì a carico dell'Impresa la fornitura di apparecchiature, attrezzature, materiale detergente, guanti, cuffie, mascherine e grembiuli, ecc. necessari per il servizio di distribuzione.

7.14. L'Impresa eseguirà con proprio personale il servizio di distribuzione del pranzo a queste condizioni:

a) garantendo che gli utenti pranzeranno in un lasso di tempo da un minimo di 30 a un massimo di 45 minuti;

b) garantendo un rapporto minimo, per la fase di servizio ai tavoli, di un operatore ogni 40 pasti.

7.15. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- fare in modo che gli alimenti mantengano un aspetto fisico gradevole
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio (quindi ad esempio, non eseguire con gli stessi guanti operazioni diverse)
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione ai destinatari delle diete speciali
- servire sempre all'utente il pasto completo
- servire anche le diete nei tempi scadenzati per gli altri utenti e per le singole pietanze, ponendo la massima attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi
- arieggiare i locali della mensa prima di iniziare le operazioni, tra un turno e l'altro e ogni volta si ritenga opportuno
- curare bene la raccolta differenziata dei rifiuti.

7.16. Al ricevimento dei pasti detto personale dovrà verificare immediatamente la quantità consegnata rispetto al numero di pasti comunicati dall'Impresa, verificare la presenza delle diete speciali, richiedere tempestivamente l'eventuale integrazione, verificarne la qualità (corrispondenza al menù del giorno, consistenza, odore, sapore, verifica delle date di scadenza, ecc.) e l'integrità dei contenitori. Quindi provvederà alla collocazione dei contenitori negli scaldavivande e/o all'attivazione di quanto necessario per garantire il mantenimento delle temperature. In seguito procederà alla predisposizione dei refettori e allo scodellamento; inoltre, al termine del consumo, provvederà alla raccolta e al lavaggio (pulizia, disinfezione/sanificazione) delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, caraffe, ecc.) utilizzate dagli utenti, alla pulizia ed alla disinfezione/sanificazione degli utensili e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti, alla pulizia e riordino di tavoli, sedie, zona cucina (lavandini, ripiani, armadi, piastrelle, ecc.) nei vari refettori.

7.17. Operazioni che il personale è tenuto ad effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti:

- curare l'igiene della propria persona, in particolare divise, vestiti, capelli e mani (non avere smalti alle unghie, anelli, bracciali, orologi, collane ingombranti, piercing);
- astenersi dall'effettuare il servizio in caso di problemi di salute che non siano consoni al tipo di lavoro (es. forte raffreddore, malattie dermatologiche, ecc.);
- prima di iniziare, e per tutta la durata del servizio, indossare guanti monouso, indumenti (camice o grembiule) puliti e il copricapo, in modo tale da contenere tutta la capigliatura;
- prima di apparecchiare i tavoli, prima di iniziare lo scodellamento e durante il servizio ogni qualvolta è opportuno, lavarsi accuratamente le mani con sapone liquido e cambiare i guanti monouso;
- verificare che la frutta sia stata accuratamente lavata e rimanga pulita, e fare in modo che venga consumata a temperatura ambiente;

- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente tovagliette e tovaglioli, posate, i bicchieri capovolti sopra le tovagliette, le brocche piene d'acqua in numero e capienza adeguati;
- distribuire il pane solo dopo il primo piatto;
- riaprire i contenitori termici, fatta salva la necessità di verificarne il contenuto in termini di qualità e quantità al momento dell'arrivo, solo al momento in cui inizia la distribuzione per evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- eseguire i rilievi delle temperature dei cibi caldi e freddi;
- prima di iniziare lo scodellamento, effettuare la "taratura" che consiste nell'individuazione della quantità di cibo espressa in peso o in volume da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto fornite dall'Impresa a ciascuna mensa; la quantità individuata con la taratura andrà comunque corretta e adattata all'età degli utenti (es. leggermente ridotta per i bimbi del primo ciclo della scuola primaria e leggermente aumentata per i bambini del secondo ciclo); a tale scopo le mense dovranno essere dotate di mestoli di diversa misura;
- mettere i sughi di condimento solo su una parte della pasta e riso subito prima del consumo per consentire la scelta tra quella condita e quella in bianco, il formaggio grattugiato (solo Parmigiano Reggiano) sarà fornito a parte e posto su ciascun tavolo
- condire le verdure cotte o crude con olio extravergine e poco sale dentro il loro contenitore immediatamente prima di iniziare la distribuzione;
- mai mescolare le verdure crude tra di loro;
- servire l'uovo sodo insieme all'olio per evitare il pericolo di soffocamento; per gli utenti della Scuola dell'Infanzia va servito sbucciato e condito;
- il pinzimonio deve essere presente e ben disposto in tavola, in ciotole comuni, una ogni sei utenti, dall'inizio alla fine del pranzo e porzionato in base all'età degli utenti;
- per gli utenti della scuola dell'infanzia la carne deve giungere in mensa già spezzettata;
- sempre per gli utenti della scuola dell'infanzia la frutta deve essere sbucciata e preparata per il consumo in mensa;
- mettere a disposizione dei commensali in un tavolo a parte i condimenti (aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale fino marino integrale e/o iodato, eventualmente limone a fette);
- non usare il telefono cellulare durante la distribuzione;
- utilizzare utensili e attrezzature adeguati per la distribuzione al tavolo; modalità diverse saranno definite insieme al Comune;
- iniziare la distribuzione dei pasti solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere, all'orario stabilito, ad eccezione delle minestre/zuppe calde per i bambini della scuola dell'infanzia;
- iniziare la distribuzione del secondo piatto e del contorno solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- distribuire il dessert ai tavoli solo al termine del pasto;
- al termine di ciascun giro di distribuzione, verificare e soddisfare le richieste di bis da parte degli utenti;
- variare l'ordine della distribuzione delle pietanze solo se concordato previamente con il Comune;
- svolgere la distribuzione ai tavoli con l'ausilio di carrelli (anche termici, se necessario) su cui andranno collocati soltanto i piatti e i contenitori delle pietanze, e con utensili adeguati anche a garantire le condizioni di sicurezza per tutti;
- ritirare i piatti sporchi anche tra la prima e la seconda portata;
- gettare gli avanzi al termine del servizio;
- evitare l'incrocio tra la fase di apparecchio dei tavoli, la fase di distribuzione/scodellamento e quella dello sparecchio/pulizia/lavaggio, anche in caso di doppio turno; in particolare, con i tavoli apparecchiati, non deve essere svolta alcuna operazione di pulizia.

7.18. Il lavaggio delle stoviglie ed il riordino dovranno avvenire in un tempo congruo, e di norma entro l'orario di chiusura della scuola.

7.19. L'Impresa provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio di oliva extravergine, aceto di mele, sale, limone, stoviglie, pane, posate, tovagliato di riserva e quanto altro necessario per la consumazione del pasto.

7.20. Presso ciascun refettorio deve essere individuata una persona addetta alle diete speciali.

7.21. Qualora, nel corso del periodo di validità della concessione, fosse necessario attivare la modalità di scodellamento self-service, il Comune e l'Impresa individueranno le modalità più consone per garantire la massima efficacia ed efficienza della distribuzione, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

7.22. Qualora il servizio di refezione si svolga in due turni, fra i turni di distribuzione il personale dell'Impresa provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione idonea per il turno successivo, compreso l'arieggiamento dei locali.

7.23. All'inizio dell'anno scolastico, l'Impresa fornisce al Comune la lista (con cognome, nome, qualifica e mansione) delle persone addette alla distribuzione assegnate a ciascun plesso, nonché l'indicazione di eventuali riserve o figure jolly.

7.24. All'inizio dell'anno scolastico e prima dell'avvio del servizio, e comunque ogni volta sia necessario, senza oneri aggiuntivi il Comune potrà, previa comunicazione all'Impresa, incontrare il personale addetto alla distribuzione per definire dettagliate modalità operative e organizzative anche al fine di armonizzare l'attività nelle scuole.

## **ART. 8 - Riassetto delle sedi di refezione, pulizie ordinarie e straordinarie, smaltimento dei rifiuti e raccolta differenziata**

8.1. Tutti i trattamenti di pulizia presso i refettori devono essere eseguiti a cura e a carico della Impresa. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione, come pure si deve evitare la sovrapposizione temporale delle operazioni. Il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature usate dagli utenti e dal personale addetto alla distribuzione avverrà in loco per mezzo di lavastoviglie industriali fornite e installate dall'Impresa. Sarà cura del Comune predisporre in ciascuna mensa gli attacchi a rete (acqua, energia elettrica e scarichi) in accordo con l'Impresa. Al termine del lavaggio le stoviglie e le attrezzature andranno asciugate, se necessario, e riposte negli appositi armadi al riparo dalla polvere.

8.2. Nei refettori ove, per motivi strutturali, non risulta possibile il lavaggio in loco delle stoviglie, queste devono essere ritirate giornalmente dall'Impresa per il loro successivo lavaggio. Contestualmente al ritiro delle stoviglie sporche l'Impresa provvede a consegnare le stoviglie pulite per il turno successivo, che saranno riposte negli appositi armadi al riparo dalla polvere, a disposizione per la preparazione delle tavole del giorno/turno seguente.

8.3. La pulizia e igienizzazione/sanificazione ordinaria (giornaliera) dei refettori riguarda i tavoli e le sedie, le attrezzature (lavastoviglie, scaldavivande, carrelli, lavandini, ecc.) e i ripiani utilizzati dagli addetti alla distribuzione dei pasti, le pareti piastrellate dell'area cucina, i contenitori dei rifiuti. Sono esclusi pavimenti, pareti, lampadari, vetri, ecc..

8.4. La pulizia straordinaria dovrà avvenire regolarmente, e comunque almeno tre volte durante l'anno scolastico, in orario aggiuntivo rispetto a quello riservato alle operazioni ordinarie, e dovrà interessare tutto l'arredo nonché l'attrezzatura adibita alla distribuzione (inclusi sedie, tavoli, armadi, carrelli, bidoni portarifiuti, panni, ecc.). In particolare dovrà essere posta la massima cura nell'effettuazione delle pulizie e nello stoccaggio dei prodotti alla fine e all'inizio dell'anno scolastico.

8.5. Le operazioni di lavaggio e pulizia sono previste in un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'Impresa dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio. L'Impresa inoltre dovrà attivarsi per ottenere la visione del manuale da parte dell'Azienda ULSS di appartenenza del Comune.

8.6. Dovranno inoltre essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature. Detti protocolli, corredati dalla relativa tempistica, dovranno essere forniti anche al Comune per le opportune verifiche.

8.7. Per le operazioni di lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione, sono utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di

registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE. I prodotti (categoria detersivi e categoria disinfettanti) dovranno possedere il marchio di qualità ecologica Ecolabel UE, forniti da aziende qualificate del settore e corredati di schede tecniche e di sicurezza. Il personale dovrà essere formato per il loro corretto utilizzo; inoltre, ove possibile, si dovrà prevedere l'utilizzo di detersivi alternativi quali aceto e bicarbonato. Elenco e schede tecniche dei detersivi e sanificanti utilizzati dall'Impresa devono essere presenti in ogni singola mensa e a disposizione del Comune o di altri addetti ai controlli. I prodotti dovranno essere inaccessibili ai bambini; le attrezzature per la pulizia saranno riposte pulite in spazi adeguati. Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona di distribuzione detersivi di qualsiasi genere, scope, strofinacci, ecc..

8.8. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la più accurata raccolta differenziata così come attivata nei singoli comuni, la salvaguardia da contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche. I sacchetti dei recipienti vanno sostituiti quando sono pieni e comunque sostituiti giornalmente. I recipienti vanno sempre lavati e sanitizzati a fine servizio. I rifiuti del refettorio, distinti per tipo e in sacchi chiusi, dovranno essere portati all'esterno della sala mensa e inseriti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

I contenitori per i sacchetti posti all'esterno della mensa saranno forniti dal Comune. Le pattumiere a pedale e i relativi sacchetti per i vari tipi di rifiuti, utilizzate dal personale addetto alla distribuzione dentro i refettori, saranno fornite dall'Impresa.

Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, che dovranno essere posti in appositi contenitori per il successivo smaltimento secondo modalità concordate con ogni singolo Comune. Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

L'Impresa dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica dell'Ente in ordine alla qualità e all'ambiente.

8.9. Qualora nel corso di validità del contratto il Comune avviasse interventi educativi legati alla raccolta differenziata dei rifiuti nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini.

## **Art. 9 - Avanzi dei pasti**

9.1. L'Impresa si impegna ad operare per la prevenzione dell'avanzo, per evitare lo spreco del cibo e promuovere l'educazione al consumo responsabile, anche in relazione alla composizione del pasto.

9.2. L'Impresa presenta al Comune, alla fine dell'anno scolastico, un rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari, con l'indicazione della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari acquistati per la commessa, e della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo, e delle misure intraprese per ridurre tali quantità.

9.3. Gli avanzi di cibo provenienti dai piatti, così come il cibo pulito non distribuito, se non destinati al recupero ai sensi delle L. 155/2003 e 166/2016, devono essere smaltiti nel rifiuto umido previa l'accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile (es. confezioni di budino, tovagliame in carta). Tali avanzi potranno essere destinati agli animali domestici o da cortile ovvero ad altra destinazione, previa autorizzazione del Comune.

9.4. Gli avanzi di cibo confezionato (es. budino) e la frutta (purché pulita e intatta), possono essere lasciati a disposizione della scuola, previo accordo con il Comune.

## **Art. 10 – Piattaforma digitale per l'iscrizione al servizio di refezione scolastica, la rilevazione dei pasti, l'addebito, il pagamento e l'incasso dei pagamenti dell'utenza**

10.1. Per il servizio di ristorazione scolastica l'Impresa deve provvedere alla messa a disposizione ai comuni e agli utenti di una piattaforma digitale telematica per l'iscrizione al servizio di refezione scolastica e dei cittadini assistiti, la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione giornaliera dei pasti, l'addebito, il pagamento e la riscossione delle quote dei pasti a carico di ciascun utente, da gestire per tutta la durata della concessione. La piattaforma digitale deve essere accessibile in via telematica dal Comune

e dagli utenti in qualunque momento, e pienamente operativa all'avvio del servizio di refezione scolastica.

10.2. I pasti per i cittadini assistiti dovranno essere forniti dal 1 settembre 2020 e contestualmente dovrà essere attivata la piattaforma digitale per le attività di cui sopra, la cui gestione rimane di norma in capo ai servizi sociali comunali, così come la prenotazione dei pasti, ferma restando la possibilità della gestione diretta da parte dei cittadini assistiti. Nel corso del contratto l'attivazione del servizio a favore di nuovi utenti assistiti inizierà dal momento della segnalazione da parte dei Servizi Sociali comunali.

10.3. Il sistema dovrà essere interamente *web based* e sito presso una Server Farm Certificata ISO 27001. Per assicurare la massima affidabilità, sicurezza e continuità di servizio anche la società produttrice del software, che dovrà essere esplicitamente indicata nella descrizione del progetto, deve essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001.

La piattaforma digitale costituisce una funzione irrinunciabile e qualificante del servizio di refezione.

10.4. Attraverso la piattaforma digitale l'Impresa gestisce le seguenti procedure, a favore di ciascun Comune e distintamente:

- raccolta digitale e cartacea delle iscrizioni al servizio di refezione scolastica degli alunni, e digitale delle iscrizioni al servizio di refezione dei cittadini assistiti;
- costituzione e aggiornamento della banca dati degli utenti iscritti al servizio: alunni e insegnanti (distinti per ordine di scuola, plesso e classe) e degli altri utenti, comprensiva delle anagrafiche fisiche e fiscali degli utenti e degli adulti responsabili del pagamento. Se richiesti i comuni forniscono all'Impresa le proprie banche dati.
- rilevazione giornaliera della disdetta dei pasti, da effettuarsi per via telematica entro le ore 9.00 del mattino a cura dei genitori, o degli uffici comunali per conto degli altri utenti;
- trasmissione al/ai centro/i cottura, giornalmente, entro le ore 9.30, dei dati relativi alle prenotazioni dei pasti (per dati si intende: nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione, insegnanti o altri adulti assegnati, diete speciali, persone assistite)
- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche attraverso i pagamenti telematici e i punti di ricarica sparsi sul territorio, senza oneri a carico dell'utenza. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza, sia attraverso la comodità e la numerosità dei punti di ricarica, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento, digitali e telematici, di prossimità e da remoto, a solo titolo di esempio: bonifico, carta di credito/debito, mobile payment etc, da dettagliare in fase di progetto. La lista dei punti di ricarica e le altre modalità attivate dovranno essere comunicate al Comune;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- soluzione di eventuali criticità connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti, e alla verifica della regolarità, correttezza e completezza delle informazioni pervenute al sistema;
- gestione completa delle comunicazioni con i genitori e gli altri utenti;
- gestione completa dell'iter del pagamento, compreso il controllo del saldo, dei crediti/debiti, i solleciti e, sentito il Comune, l'eventuale contenzioso;
- gestione completa dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza. A tal fine l'Impresa dovrà comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della loro gestione e i recapiti telefonici a cui gli utenti potranno rivolgersi.
- attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento della piattaforma digitale.

10.5. Per il buon funzionamento del sistema sopradescritto il Comune comunica all'Impresa:

- a) gli aggiornamenti anagrafici o le altre informazioni aventi ricadute sul servizio di refezione
- b) il numero/nome degli insegnanti/altri adulti aventi diritto al pasto gratuito, suddivisi per plesso e classe;



c) il calendario scolastico adottato dalla scuola con le relative vacanze, ponti, santo patrono, e ogni sospensione del servizio di refezione per qualsiasi motivo scioperi, gite, ecc. In caso di sospensione la comunicazione va effettuata entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso

d) le tariffe dei servizi e le eventuali esenzioni totali o parziali, non appena adottate dal Comune

e) le risultanze delle verifiche e dei controlli sul corretto funzionamento dell'intero sistema;

f) eventuali suggerimenti e proposte migliorative

10.6. La piattaforma deve consentire a ciascun utente di redigere statistiche individuali relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti secondo le date e i periodi desiderati, le somme ricaricate, etc. Essa è in ogni momento accessibile anche tramite un link presente sul sito di ciascun Comune.

10.7. La piattaforma deve consentire a ciascun Comune di redigere statistiche generali e individuali relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti secondo le date e i periodi desiderati, le somme ricaricate, etc.

10.8. Tutti gli oneri necessari all'avviamento, alla messa a regime, alla gestione e alla manutenzione della piattaforma digitale proposta, che dovrà essere funzionante all'avvio del servizio, sono a carico dell'Impresa.

10.9. Alla scadenza del contratto l'Impresa dovrà consegnare la banca dati completa degli utenti iscritti e cessati dal servizio.

10.10. L'Impresa introita direttamente i pagamenti effettuati dall'utenza. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando l'acquisto del credito necessario presso gli esercizi che l'Impresa provvederà a convenzionare, o attraverso le altre modalità telematiche e digitali dall'Impresa attivate.

A tal fine l'Impresa dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti (almeno un esercente per ogni Comune) addetti alla vendita dei buoni virtuali; saranno totalmente a carico dell'Impresa gli eventuali costi derivanti.

10.11. L'informazione circa il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmessa istantaneamente al sistema centrale allo scopo di aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà ridotto giornalmente all'atto della prenotazione automatica del pasto. L'utente potrà cancellare una prenotazione entro le ore 9.00 dello stesso giorno; in tal caso nulla gli verrà addebitato.

10.12. Fermo restando quanto previsto di successivo art. 26, su presentazione di fattura elettronica predisposta sulla base dei dati presenti ed elaborati dalla piattaforma, il Comune provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto nell'importo dallo stesso stabilito, e per i soli pasti effettivamente addebitati/consumati.

Nel caso di contestazioni per pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati al Comune dall'Impresa, accertato l'errore di rilevazione si procederà allo storno dell'addebito corrispondente sulla fattura successiva.

Nel caso di contestazioni per pasti erroneamente addebitati all'utente, accertato l'errore di rilevazione si procederà a rimpinguare il saldo individuale dell'importo corrispondente.

10.13. Ai fini della gestione informatizzata dei dati personali l'Impresa si assume il conseguente obbligo del trattamento ai sensi del Regolamento 2016/679/UE – GDPR.

## **Art. 11 – Caratteristiche dei prodotti alimentari e linea dedicata**

11.1. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime da impiegare per la produzione di tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente capitolato dovranno essere conformi a quanto prescritto nelle *Linee di indirizzo in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - Edizione Agosto 2017*, che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate. Per quanto riguarda i pasti per la ristorazione scolastica le *schede prodotti* (allegato 3 alle succitate Linee) sono applicabili per quanto compatibili con i prodotti alimentari biologici e fatto salvo quanto stabilito dal presente capitolato.

11.2. L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizi, l'eticità delle tecniche di produzione ed il

rispetto degli animali. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di “qualità superiore”, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Al fine di contemperare il principio di economicità con la tutela della salute, dell’ambiente e della promozione dello sviluppo sostenibile, con una ricaduta positiva nel territorio e nell’economia regionale, l’Impresa dovrà privilegiare l’utilizzo di alimenti biologici cosiddetti “a chilometro zero” e/o “da filiera corta geografica” (secondo i principi della L.R. Veneto 25 luglio 2008 n. 7 modificata dalla legge regionale 3/2010).

11.3. Le derrate alimentari (alimenti e condimenti per la preparazione dei pasti per la ristorazione scolastica, incluso diete personalizzate, menu speciali, piatti freddi) e le bevande devono essere costituite integralmente da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche per tutte le tipologie merceologiche presenti sul mercato.

Anche gli alimenti non reperibili in Italia (banane, ananas, spezie, ecc.) dovranno essere di produzione biologica oppure del mercato equo e solidale.

I prodotti di provenienza extracomunitaria ammessi devono essere certificati ed etichettati ai sensi della vigente normativa comunitaria sulla produzione biologica.

11.4. Il prodotto biologico è quello ottenuto dalla “produzione biologica”, vale a dire con l’impiego di metodi di produzione, in conformità alle norme sotto elencate, in tutte le fasi della produzione, preparazione, etichettatura e distribuzione:

- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007;
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008;
- Regolamento CE n. 1235/2008 della Commissione del 8 dicembre 2008 (regime di importazione di prodotti biologici di paesi terzi);
- Decreto Ministeriale 27/11/2009 “Disposizioni per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008, n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l’etichettatura dei prodotti biologici”.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti esclusivamente presso fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 e che sono assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

11.5. È necessario che il Centro di Cottura e quindi l’intera filiera di preparazione dei pasti biologici (prodotti e loro approvvigionamento, magazzinaggio delle materie prime e dei prodotti finiti confezionati e non confezionati, preparazione delle pietanze) sia sottoposta a controllo e certificazione di un organismo di controllo riconosciuto.

Tale requisito “di processo” presuppone la separazione dei cicli produttivi – nel caso di preparazione contemporanea di piatti bio e convenzionali - e l’identificabilità delle materie prime e dei prodotti finali in tutte le fasi di produzione.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all’articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

11.6. L’Impresa dovrà fornire al Comune, sempre e appena disponibili, e comunque almeno una volta all’anno in coincidenza con l’inizio dell’anno scolastico, i verbali di sopralluogo resi da organismi certificatori della linea di cottura dedicata.

La certificazione relativa alla linea di produzione biologica dovrà essere acquisita e prodotta al Comune di Campolongo Maggiore, capofila, entro e non oltre il termine tassativo del 31 dicembre 2020.

11.7. In accordo con il Comune e secondo il menù stabilito e l'offerta qualitativa presentata, si potranno utilizzare eccezionalmente e in misura massima del 5% i seguenti prodotti non biologici:

- prodotti tipici di qualità (DOP - Denominazione d'Origine Protetta, IGP - Indicazione Geografica Protetta, STG - Specialità Tradizionale Garantita) della Regione Veneto o di altre regioni italiane, formalmente riconosciuti, provenienti da fornitori operanti all'interno del regime di controllo previsto dai Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del 20/03/2006 e che siano assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- presidi slowfood;
- pesce di pesca freschissimo o surgelato e il tonno sott'olio.

In tali casi la loro natura non biologica deve essere chiaramente indicata nella scheda prodotto.

Tutti i prodotti DOP, IGP, STG, presidi slowfood, formaggi e prosciutto in particolare, alla consegna in mensa devono essere accompagnati da documento identificativo della qualità e origine del prodotto.

11.8. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili. Sulle etichette delle confezioni dei prodotti certificati secondo la normativa vigente e sopra citata (siano essi cassette, sacchi, ecc.), devono essere riportate le seguenti informazioni:

- il lotto prodotto nei casi previsti dalla legge
- il produttore e il luogo di produzione
- l'ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- il codice del produttore
- il numero dell'etichetta
- la data di scadenza o il termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge
- le modalità di conservazione.

Gli imballaggi devono essere possibilmente di materiale riciclabile:

- per l'ortofrutta: cassette di legno o di cartone per alimenti
- per gli oli e altre conserve: vetro e lattine per alimenti
- per la pasta e i cereali: materiale idoneo per alimenti.

In tutte le fasi necessarie alla produzione del pasto l'Impresa dovrà limitare al massimo la quantità degli imballaggi ed evitare l'utilizzo di contenitori/confezioni monouso o monoporzione.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dalle norme relative. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Premesso quanto sopra e tenuto conto delle tabelle merceologiche allegate, nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo regionali e alle indicazioni del presente capitolato.

11.9. I parametri generali a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- etichettatura secondo le norme vigenti per tipologia e classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);

- la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, contaminanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 e Determinazione Conferenza Permanente Stato Regioni 10/05/2007, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;
- riconoscimento e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 che prevede la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione secondo le normative vigenti nel corso del periodo di validità del contratto.

11.10. I parametri specifici e le caratteristiche merceologiche a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate, compresi i prodotti per i celiaci e per utenti con allergie ed intolleranze, a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate, devono corrispondere a quanto indicato nell'allegato D al presente capitolato, per quanto compatibile con gli alimenti di produzione biologica, e nell' *Allegato 3 - Schede Prodotti* delle Linee di indirizzo Regionali, che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate, anch'esso per quanto compatibile con gli alimenti di produzione biologica.

11.11. Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di ottima qualità, frutta e verdura freschissime, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge in materia di biologico e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie.

11.12. Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti.

L'Impresa è tenuta inoltre a rendere disponibile al Comune le tabelle dei pesi a cotto (inclusi verdura cruda, prosciutto, formaggio, pizza, frutta, pane, polenta, dolce, ecc.) relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

11.13. Le pietanze del menù contenenti alimenti surgelati devono essere contrassegnate con un asterisco.

11.14. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

11.15. Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente capitolato l'Impresa dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati, che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche ed è obbligata a comunicare ogni variazione della lista stessa.

11.16. Ai sensi della Legge Regionale Veneto n. 6 del 01/03/2002, l'Impresa ha l'obbligo di rispettare la tracciabilità di filiera alle forniture alimentari.

11.17. Dovrà inoltre essere rispettato il D.Lgs. 114/2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici e il D.Lgs 231/2017, che prevede l'obbligo di indicazione degli allergeni per i prodotti somministrati sul menù.

11.18. In casi precauzionali per emergenze sanitarie quali BSE, aviaria, ecc. si evidenzia la facoltà da parte dell'Ente di sospendere la somministrazione del prodotto interessato fino a nuove disposizioni e di chiederne la sostituzione con altro alimento. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

11.19. L'Impresa deve garantire la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene usato per la fornitura dei pasti, con idonea documentazione, da fornire tempestivamente ai comuni quando richiesto, che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti per le mense scolastiche dei Comuni affidatari.

Prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica l'Impresa si impegna a fornire al Comune:

- la lista delle pietanze contenute nel menu e relativi ingredienti
- l'elenco aggiornato delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo delle aziende fornitrici, dei marchi, dell'azienda produttrice, del nome commerciale dei prodotti utilizzati;

- le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati
- l'elenco aggiornato dei fornitori e tempestiva informazione di ogni eventuale variazione successiva.

Tale documentazione sarà resa su supporto informatico e dovrà essere costantemente aggiornata.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

11.20. Su specifica richiesta del Comune l'Impresa si impegna inoltre a fornire in qualsiasi momento:

- copia del registro di carico/scarico delle derrate biologiche utilizzate;
- copia delle bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici delle derrate alimentari utilizzate o da utilizzare per la preparazione dei pasti.

Inoltre, l'Impresa potrà ricevere la visita, anche senza preavviso, di una delegazione del Comune durante la preparazione dei pasti.

11.21. Essendo necessario inoltre garantire il rispetto dei requisiti "di ingredientistica", la ricetta della SINGOLA preparazione gastronomica deve quindi prevedere non meno del 95% di ingredienti biologici e, nello specifico, per quanto riguarda la mensa scolastica, i seguenti alimenti dovranno essere SEMPRE biologici: pasta, riso, pane, farine, legumi, cereali, biscotti e prodotti dolciari, pane, uova pastorizzate, frutta, verdura, ortaggi, olio extravergine di oliva e di seme, passata di pomodoro, formaggi e latticini, burro, budino, marmellata o confettura di frutta, gelato, prodotti spalmabili, carni bianche e rosse, insaccati, succhi di frutta.

11.22. Durante l'anno il Comune procederà al prelievo autonomo e senza preavviso di campioni del pasto (dal primo piatto al dessert) da sottoporre ad analisi chimica per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari o altri tipi di elementi chimici, presso un laboratorio di propria fiducia. In caso di riscontro di parametri anomali verranno applicate le sanzioni previste dal presente Capitolato.

11.23. E' tassativamente vietata, per tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente capitolato, la fornitura di:

- alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o prodotti o contenenti organismi geneticamente modificati
- alimenti sottoposti a irraggiamento
- alimenti contenenti sostanze indesiderate
- alimenti cosiddetti "quarta" e "quinta" gamma.

11.24. L'Impresa si impegna affinché tutti gli alimenti utilizzati per la produzione di tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente capitolato siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la veicolazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. Per quanto attiene ai limiti microbiologici e chimico-fisici si rinvia alle normative vigenti per ciascun tipo di alimento.

## **Art. 12 - Acqua potabile**

12.1. L'acqua utilizzata nel servizio di refezione scolastica proviene dall'acquedotto, quindi dovranno essere rispettate e seguite le seguenti procedure:

- POCHI MINUTI prima dell'inizio dello scodellamento, gli/le addetti/e dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato eventualmente scorrere l'acqua per qualche secondo
- le caraffe riempite e possibilmente chiuse dal coperchio dovranno essere riposte sopra i tavoli
- dovrà essere garantito almeno un litro d'acqua ogni 4 bambini
- durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite di acqua
- le caraffe dovranno essere lavate eventualmente anche tra un turno e l'altro
- ogni giorno al termine del pranzo le caraffe dovranno essere lavate e sanificate

- le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere riposte negli armadi appositi per stoviglie al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo
  - regolarmente dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti naturali (es. aceto) che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato.
- 12.2. In caso eccezionale di indisponibilità di acqua del rubinetto, l'Impresa dovrà provvedere a fornire acqua in bottiglia di vetro oppure provvedere alla fornitura mediante prelievo in altra mensa del Comune con appositi contenitori.
- 12.3. Il Comune provvederà affinché l'Ulss competente esegua regolarmente i controlli sulla qualità dell'acqua erogata nelle mense scolastiche.

### **Art. 13 – Composizione del menù, grammature e tabelle merceologiche**

13.1. La composizione del pasto sarà la seguente:

- un 1° piatto;
- un 2° piatto;
- un contorno di verdura di stagione fresca cruda e/o cotta; il pinzimonio deve essere presente almeno una volta al mese;
- pane o, eccezionalmente, grissini o altro prodotto da forno
- frutta fresca di stagione oppure un dessert (budino, dolce, macedonia, gelato).

13.2. I piatti da preparare per le varie scuole saranno specificati nei menù settimanali, che la concessionaria dovrà elaborare nel rispetto delle tabelle delle grammature riportate nell'allegato B) al presente Capitolato.

13.3 Il menu elaborato dalla concessionaria dovrà ottenere la validazione da parte dell'AULSS competente, e corrispondere ai menù stagionali di base primavera/estate e autunno/inverno) riportati nell'allegato C) al presente Capitolato.

13.4. L'Impresa potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito a mancata consegna di derrate o per altri fatti contingenti (dimostrabili), purché vengano segnalati al Comune per l'approvazione.

13.5. Il menù stabilito potrà subire delle variazioni in relazione a indicazioni dell'AULSS e anche allo scopo di evitare il noto problema dell'"assuefazione". E' anche previsto che il menù cambi a seguito del successo di iniziative di Educazione Alimentare a livello nazionale o locale, comprese quelle sostenute dal Comune.

13.6. E' richiesta all'Impresa la disponibilità a sostituire prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti in questo Capitolato, non venissero giudicati idonei sotto il profilo organolettico, su segnalazione delle amministrazioni comunali.

13.7. Almeno due volte nel corso dell'anno scolastico è richiesta all'Impresa la preparazione di un **piatto tradizionale della cucina veneta o di altre regioni italiane** accompagnato da una breve presentazione da distribuire a scuola la settimana precedente.

### **Art. 14 - Campionatura rappresentativa del pasto**

14.1. L'Impresa è tenuta a conservare presso il Centro Cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (compresi i contorni), così come del pasto sostitutivo del menù di base qualora fossero intervenute delle variazioni.

14.2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in congelatore a temperatura non superiore a -18°C per almeno 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

14.3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

### **Art. 15 - Diete speciali**

15.1. Su richiesta l'Impresa deve eventualmente fornire, per utenti scolastici che devono seguire "diete speciali" attestate da certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie), pasti non previsti dal menu allo stesso prezzo dell'offerta di gara. Deve altresì garantire pasti alternativi per esigenze etiche e/o religiose.

15.2. Anche le diete speciali di cui al punto precedente dovranno essere preparate con alimenti di origine biologica, per quanto possibile.

15.3. Tutti gli alimenti utilizzati nelle diete speciali dovranno possedere le medesime caratteristiche degli alimenti utilizzati per i menu standard ed essere preparati nel rispetto delle stesse prescrizioni, grammature e condizioni stabilite.

15.4. Una volta predisposta, prima di essere somministrata la dieta deve essere trasmessa dall'Impresa al SIAN competente per territorio per la vidimazione.

15.5. L'Impresa modifica le diete speciali ad ogni cambio del menu, adeguandole ai prodotti di stagione.

15.6. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, minimizzando per quanto possibile la differenziazione rispetto al menù standard, e contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata indicante il destinatario del pasto (cognome e nome dell'utente, scuola, tipologia della dieta), affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei.

15.7. Per la "dieta no glutine" dovranno essere utilizzati prodotti sicuri per evitare possibili contaminazioni secondo quanto prescritto nelle Linee di indirizzo regionali in materia di ristorazione scolastica.

15.8. L'Impresa deve preparare/cuocere/confezionare il pasto per allergici presso il Centro Cottura in un luogo separato dalle altre zone di lavorazione, con personale dedicato, per limitare al minimo il rischio di contaminazioni crociate.

15.9. Nella relazione illustrativa in sede di presentazione dell'offerta l'Impresa deve fornire una descrizione esauriente del ciclo di lavorazione relativo alle diete speciali, in relazione alle attrezzature e agli spazi disponibili.

15.10. Su richiesta del Servizio sociale l'Impresa fornisce le diete speciali anche ai cittadini assistiti e agli utenti ed educatori dei centri estivi. Si applicano i punti 15.7 e 15.8.

15.11. In caso di indisposizione temporanea (max una settimana), su richiesta dell'utente e in sostituzione del menù del giorno è prevista la fornitura di una cosiddetta "dieta in bianco" così composta:

- primo piatto: pasta o riso all'olio extra vergine di oliva;
- secondo piatto: carne bianca, o formaggi magri;
- contorno: patate o carote lessate.

15.12. Per quanto non previsto si fa riferimento all'allegato 6 delle "Linee di indirizzo in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", della Regione Veneto – Edizione Agosto 2017, che si richiama integralmente anche se non materialmente allegato.

## **Art. 16 – Centro di cottura, norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

16.1. Per l'espletamento del servizio l'Impresa dovrà utilizzare un centro di cottura dei pasti di cui abbia la piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto. Tale centro dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dai punti di somministrazione tale da garantire il rispetto degli standard previsti dalle "Linee di indirizzo Regionali".

16.2. In caso di indisponibilità del centro cottura di cui al comma precedente, l'Impresa deve provvedere alla preparazione dei pasti presso uno o più centri di cottura alternativi, dei quali abbia parimenti la disponibilità, adeguatamente attrezzato e ubicato a una distanza dai punti di somministrazione tale da garantire il rispetto degli standard previsti.

16.3. Il centro di cottura deve possedere i requisiti tecnici richiesti dall'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. Deve inoltre avere capacità di produzione adeguata all'entità del contratto, deve disporre del relativo locale di stoccaggio merci e dell'area di confezionamento adeguata ai pasti prodotti, nonché essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata dalla ASL territoriale.

16.4. L'Impresa deve eseguire un dettagliato e minuzioso controllo delle pietanze preparate e confezionate per i Comuni. Queste non devono presentare alcuna alterazione, nemmeno di tipo organolettico. L'Impresa deve inoltre rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti conformi alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda. Per la predisposizione dei pasti biologici deve essere attiva una linea di processo dedicata, distinta da quella prevista per la predisposizione dei pasti tradizionali.

I locali del centro di cottura devono:

- garantire la totale separazione delle preparazioni convenzionali da quelle biologiche
- essere strutturati al fine di consentire una facile ed adeguata pulizia;
- risultare adeguati alle necessità del numero dei pasti prodotti giornalmente;
- garantire l'igienicità delle operazioni compiute
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);

16.5. Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento alla Direttiva CEE 93/43.

Oltre alle attrezzature tradizionali, devono essere presenti:

- un abbattitore di temperatura dimensionato alle capacità produttive del centro
- i forni devono essere a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura
- eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta e un banco caldo per il mantenimento della temperatura.

E' vietato distribuire pasti non conformi alle caratteristiche sensoriali ed organolettiche previste per le pietanze servite.

16.6. L'Impresa ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

16.7. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori.

16.8. Nel centro di produzione pasti devono essere presenti stabilmente almeno le seguenti figure:

- a) un cuoco diplomato e dotato di esperienze varie e pluriennali,
- b) un dietista o un tecnico nutrizionista,
- c) un responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica,
- d) il responsabile delle materie prime,
- e) il responsabile del controllo qualità,
- f) il responsabile delle pulizie e della sanificazione ambientale.

Le figure di cui ai punti *d)*, *e)* e *f)* possono essere individuate in un'unica persona.

16.9. Per la preparazione dei pasti l'Impresa dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.



- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- La soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) con il raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore, sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina
- Cottura di paste al forno
- Cottura di sughi e ragù

16.10. I pasti preparati devono comunque sempre rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

#### **Art. 17 – Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene.**

17.1. L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

17.2. Il Centro di Cottura e i singoli refettori delle diverse scuole devono essere dotati di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e dovranno, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e s.m.i. Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso ciascuna struttura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dai Comuni. L'Impresa dovrà fornire all'Ente, a richiesta, copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

17.3. L'Impresa deve essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20/11/2007 e s.m.i.. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073 / 2005, Reg. CE 178/2002, Reg. CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

17.4. L'Impresa dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti, anche attraverso controlli preoperativi, e segnalare al Comune eventuali criticità rilevate. Tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del contratto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACPP.

17.5. L'Impresa dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti segua scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso specifico di addestramento e formazione igienico-sanitaria ed avere sul luogo di lavoro idonea attestazione;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- non indossare anelli o bracciali;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo, divise pulite e ordinate, appositi calzari, dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.

17.6. Il personale addetto alla pulizia dovrà essere adeguatamente istruito come da normativa vigente per quanto concerne:

- il programma di pulizia e sanificazione;
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

17.7. I prodotti che verranno utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento e dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature, nonché dei tavoli e delle sedie, non dovranno lasciare tracce, odori o residui.

17.8. Durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere, ma vanno conservati in apposito locale o armadio chiuso. I prodotti devono essere impiegati con le modalità indicate nelle relative schede tecniche.

17.9. La Impresa, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve giornalmente provvedere ad accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie; riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori, compresi scaldavivande e carrelli termici se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione.

17.10. Resta salvo quant'altro previsto dall'art. 8 del presente capitolato con particolare riferimento alla periodicità delle pulizie straordinarie degli ambienti della mensa e delle lavastoviglie.

## **Art. 18 - Dotazione obbligatoria in ciascun refettorio**

18.1. Per ciascun refettorio l'Impresa dovrà provvedere alla fornitura di:

- stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori
- tovagliette e tovaglioli di carta;
- caraffe in plastica resistente infrangibile e resistente ai graffi possibilmente con coperchio, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni a integrazione del materiale presente qualora necessario;
- contenitori per la frutta ed il pane igienicamente idonei, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- utensili necessari alla somministrazione in acciaio inox (spatole, pinze, mestoli, misurini per la taratura, attrezzo "taglia mele" a spicchi manuale) ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale fino, limone);
- dispenser di sapone liquido per le mani e carta asciugamani;
- piccola dotazione di cuffie e grembiuli monouso per i commissari mensa.

18.2. Le stoviglie e le posate a perdere eventualmente fornite, laddove si rendesse necessario per la temporanea indisponibilità della lavastoviglie nei relativi refettori, dovranno essere in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato, non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare le pietanze, frutta inclusa.

18.3. I tovaglioli devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo dim. 33x33 cm., peso medio 3,2 gr.

18.4. Tale materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

18.5. In caso di necessità l'Impresa dovrà provvedere a integrare la dotazione di stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori qualora insufficienti o se richiesto dal Comune in relazione all'organizzazione del servizio di distribuzione o qualora il materiale presente si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento. Esso dovrà essere integro ed in buone condizioni oltre che di composizione idonea per l'utilizzo alimentare.

### **Art. 19 - Controlli di qualità e verifiche batteriologiche**

19.1. A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto del contratto, durante ogni anno scolastico l'Impresa effettua i seguenti controlli, dandone comunicazione e referto al Comune:

- almeno n. 2 analisi chimiche su alimenti serviti nelle mense per individuare l'eventuale presenza di residui di pesticidi o altre sostanze non ammesse nella produzione biologica;
- almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (*attrezzature* della cucina compresi i *contenitori* utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del parametro CBT;
- n. 2 tamponi ambientali presso ciascun refettorio oggetto del contratto ed in propria gestione (*superfici di lavoro e attrezzature*) per verifiche batteriologiche al fine di accertare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e con frequenza almeno bimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT, Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli; Lysteria.

19.2. L'Impresa si impegna a fornire, all'atto della stipula del contratto e su richiesta del Comune, la documentazione, prodotta dalle sue aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che le stesse operano conformemente a quanto stabilito dai Regg. CE 852 e 853/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

19.3. In presenza di criticità emerse e/o segnalate i Comuni si riservano comunque la facoltà di richiedere all'Impresa, con oneri a carico della stessa, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in aggiunta a quelle minime prescritte.

### **Art. 20 - Consegne inaccettabili**

20.1. Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna per fornitura inferiore rispetto all'ordinato del giorno temperatura delle pietanze da servire calde inferiore ai 65°, l'Impresa dovrà provvedere a sostituire o integrare i pasti contestati in tempo utile ad assicurare la regolare esecuzione del servizio.

20.2. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma il Comune provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 32.5 del capitolato.

### **Art. 21 - Licenze e autorizzazioni**

21.1. L'Impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del Servizio e dovrà provvedere, nel caso cui risultasse aggiudicataria del contratto, ad inviare all'ULSS competente tutte le necessarie segnalazioni certificate di inizio attività (modelli Allegati al Decreto 140 del 05/03/2008, per il subentro al precedente gestore) secondo quanto previsto dalla vigente normativa della Regione Veneto.

### **Art. 22 - Continuità servizi concessi**

22.1. I servizi in concessione non devono subire interruzioni. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali, impraticabilità delle strade ecc.) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta purché comunicate tempestivamente alla controparte. In tale caso, se necessario, il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico dell'Impresa.

22.2. Nel caso di sciopero del personale scolastico l'Impresa sarà preavvisata quanto prima e possibilmente entro due giorni lavorativi antecedenti la fornitura dei pasti.

In caso di sospensione del servizio mensa non vi saranno addebiti a carico dell'utenza e dell'ente; nel caso invece che il servizio venga comunque attivato, l'Impresa è autorizzata a somministrare agli utenti pasti veloci o piatti freddi anche in difformità al menù previsto purché di uguale valore nutrizionale ed economico; in tal caso gli utenti che non usufruiranno del pranzo dovranno effettuare la normale disdetta.

22.3. In caso di sciopero del personale dell'Impresa, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la stessa avvisa il Comune di norma entro due giorni lavorativi antecedenti a quello previsto per la sospensione, nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. L'Impresa si impegna comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l'Ente.

22.4. Nell'ipotesi di impedimenti tecnici alla preparazione dei pasti (interruzioni di energia elettrica, di erogazione del gas o guasti, ecc.), che dovranno essere immediatamente comunicati al Comune e adeguatamente giustificati, l'Impresa si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di giorni 2 (due).

22.5. Qualora l'Impresa per gravi motivi non fosse temporaneamente in grado di svolgere regolarmente il servizio, dovrà tempestivamente darne comunicazione al Comune, provvedendo altresì a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, e in accordo con lo stesso, ad assicurare comunque il servizio avvalendosi di un centro cottura alternativo, idoneo a garantire le caratteristiche dei pasti richiesti dal presente capitolato. L'emergenza dovrà essere limitata al tempo strettamente necessario alla riattivazione del/i centro/i cottura indicato/i in sede di gara.

22.6. L'interruzione ingiustificata del servizio comporta responsabilità penale in capo al concessionario, ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, e costituisce possibile causa di risoluzione contrattuale.

22.7. L'Ente si riserva in ogni caso di sostituirsi senza formalità di sorta all'Impresa per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa di spese e addebito dei danni patiti e patienti.

## **Art. 23 - Ulteriori obbligazioni e oneri del concessionario dei servizi**

23.1. L'Impresa dovrà:

- a) segnalare tempestivamente al Comune la necessità/opportunità di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria nei refettori, negli arredi, negli impianti e nelle attrezzature;
- b) intervenire direttamente in caso di problemi di semplice ed immediata risoluzione (es. disinfestazione delle mense, ecc.) previa comunicazione al Comune;
- c) verificare periodicamente il buono stato delle prese elettriche
- d) mantenere le certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale.

23.2. Tutti gli elettrodomestici e le attrezzature fornite o sostituite – secondo quanto previsto dall'art. 5, lett. d) ed e), dovranno essere ad elevato risparmio energetico e perfettamente funzionanti. È a carico del concessionario la conservazione, all'interno della mensa, del manuale d'uso degli elettrodomestici.

Gli elettrodomestici e le attrezzature sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura dell'Impresa (se di sua proprietà), che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma.

In caso di sostituzione di beni inventariati dal Comune l'Impresa dovrà restituirli per lo scarico dall'inventario comunale ed indicare il materiale acquistato in sostituzione. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Per quanto riguarda i beni sostituiti, o aggiunti a norma di legge, si rinvia all'art. 28.4.

23.3. Prima della stipula del contratto, l'Impresa dovrà comunicare il recapito telefonico e telematico del proprio referente reperibile durante l'orario 7.00 – 19.00, dal lunedì al venerdì, in grado di assicurare la tempestiva sostituzione del personale assente e l'attivazione degli

interventi che dovessero rendersi necessari. A tale recapito sono indirizzate anche le comunicazioni e le richieste di informazione o di intervento del Comune.

23.4. L'Impresa, di concerto con i comuni e a partire dall'anno scolastico 2020/2021 organizza le attività di educazione alimentare tra quelle di seguito indicate, proposte in sede di offerta:

- a) incontri/corsi/laboratori di degustazione rivolti a genitori, alunni, insegnanti e cittadini al fine di promuovere educazione alimentare, cultura gastronomica, conoscenza di prodotti tipici e tradizionali e del mercato equo e solidale;
- b) produzione e distribuzione agli utenti di materiale informativo relativo ai prodotti serviti in mensa.

#### **Art. 24 - Pasti per cittadini assistiti**

24.1. Il servizio prevede la fornitura, presso punti di consegna che saranno comunicati, del pasto di mezzogiorno per le persone assistite dagli Uffici dei Servizi Sociali dei Comuni di Campolongo Maggiore, Campagna Lupia, Fossò e Pianiga, durante tutto l'anno, da lunedì a venerdì, esclusi i giorni festivi da calendario.

Ciascun Comune può richiedere la preparazione dei pasti anche per il giorno del sabato, con consegna il venerdì, con decorrenza e per il periodo da concordarsi tra Comune e impresa.

24.2. I pasti, da fornire confezionati in vaschette monoporzione sigillate in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato e inserite in contenitori termici, riportanti il nome e cognome dell'utente destinatario e la data di preparazione del pasto, in base ai requisiti previsti dal regolamento CE 852/2004, saranno composti da: un primo e un secondo piatto, un contorno e un dessert/frutto, pane, secondo le tabelle dietetiche e le grammature stabilite per una persona adulta dalle Linee di indirizzo Regionali.

24.3. Le pietanze saranno scelte sulla base di un menù settimanale, che l'Impresa dovrà fornire in tempo utile per consentire l'ordine telematico giornaliero o settimanale da parte degli utenti o dell'Ufficio Servizi Sociali.

24.4. L'orario di consegna dei pasti confezionati sarà concordato con i singoli comuni, in un orario compreso tra le ore 11.00 e le ore 12.00 e presso i punti di consegna concordati nell'ambito di ciascun territorio comunale.

24.5. L'organizzazione complessiva del servizio è curata dall'Ufficio Servizi Sociali. Previo accordo con l'Impresa, l'incasso delle tariffe e la gestione degli insoluti possono essere posti in carico ai comuni.

#### **Art. 25 - Pasti per utenti ed educatori dei centri estivi**

25.1. Il servizio di fornitura pasti per utenti ed educatori dei centri estivi prevede la fornitura del pasto di mezzogiorno, indicativamente nel periodo da metà giugno alla fine di agosto, in pluriporzione ovvero in monoporzione sigillata a seconda della richiesta che verrà esplicitata annualmente dal Comune o dal soggetto incaricato all'organizzazione degli stessi, in base alle soluzioni organizzative stabilite.

25.2. Qualora i pasti venissero forniti in pluriporzione da scodellare presso la struttura a cura dell'organizzatore del Centro Estivo (è quindi escluso il servizio di distribuzione), le stoviglie monouso, fornite dall'Impresa, dovranno essere in materiale ecologico biodegradabile e compostabile al 100% da poter destinare alla frazione umida (mater-bi o similari).

25.3. I pasti saranno composti da: un primo e un secondo piatto, un contorno e un dessert, pane, secondo le tabelle dietetiche e le grammature stabilite per un adulto. Se richiesto dal Comune, perchè non disponibile l'acqua di rubinetto, dovrà essere fornito inoltre mezzo litro di acqua minerale in bottiglia.

25.4. Le pietanze verranno scelte dall'Ufficio comunale o dall'organizzazione indicata dal Comune quale gestore del Centro Estivo, sulla base di un menù settimanale che l'Impresa dovrà fornire in tempo utile per consentire l'ordine telematico. Il numero dei pasti da fornire giornalmente sarà comunicato nello stesso ordine.

25.5. L'orario di consegna dei pasti, comunque tra le 12.00 e le 12.30, e i punti di consegna (anche più d'uno nell'ambito del territorio comunale) saranno concordati con il Comune o con il gestore del centro Estivo.

25.6. I pasti effettivi saranno quelli ordinati giornalmente dal Comune o dal gestore del Centro Estivo nei giorni di funzionamento del servizio.

25.7. L'organizzazione complessiva del servizio è curata dall'Ufficio comunale competente. L'incasso delle tariffe e la gestione degli insoluti è a carico dei comuni.

25.8. La fatturazione, previo accordo tra le parti, può essere trasferita al gestore dei centri estivi.

### **TITOLO III - DISPOSIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

#### **Art. 26 – Prezzi, fatturazione, pagamenti, tracciabilità**

26.1. I prezzi per singolo pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni e qualsivoglia onere, esclusa la sola IVA di legge.

26.2. Il servizio è dato in concessione, pertanto l'utenza richiedente il servizio effettuerà direttamente al concessionario il pagamento della tariffa (IVA compresa), di norma anticipatamente.

26.3. Cade in capo al concessionario la gestione del recupero dei crediti e i rischi di eventuali insoluti, fatta eccezione per gli utenti per i quali il Comune assume la relativa spesa a proprio carico e per i casi sociali sopravvenuti.

26.4. L'Impresa fatturerà direttamente agli utenti i pasti pagati, IVA compresa, anche tramite rilascio di ricevuta al momento della ricarica.

26.5. Le tariffe per ciascuna tipologia di utenza sono fissate dal Comune, che le comunicherà all'Impresa entro un congruo termine prima dell'avvio del servizio per ogni anno scolastico. Parimenti, prima dell'avvio dell'anno scolastico, il Comune comunica all'Impresa il numero di insegnanti/adulti con gratuità autorizzati a pranzare presso ciascun plesso, distinto per classe e/o sezione e per ciascun giorno della settimana.

26.6. Sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturati mensilmente:

- i pasti degli alunni per i quali è stata approvata l'esenzione totale, i cui nominativi, compresi nelle liste degli iscritti al servizio, sono comunicati dal Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico o in corso d'anno,

- i pasti degli insegnanti o degli altri adulti aventi diritto alla gratuità;

- la quota relativa ai pasti degli alunni non coperta dalle tariffe stabilite da ciascun Comune;

- se concordato, i pasti degli altri utenti, assistiti e fruitori dei centri estivi;

26.7. Le fatture elettroniche dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola, per tipologia di utente (alunni e insegnanti/adulti) e per livello di pagamento (intero, ridotto per fascia ISEE, esente) e dovranno essere corredate da prospetti mensili di dettaglio. In ogni caso ogni Comune potrà richiedere la fatturazione separata per ciascuna tipologia di utenza.

26.8. Il pagamento delle fatture elettroniche avviene entro trenta giorni dal loro ricevimento mediante piattaforma, una volta verificata la regolarità delle stesse e la loro corrispondenza ai servizi prestati. In caso di contestazioni il termine dei trenta giorni viene sospeso.

26.9. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali sanzioni o pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'Impresa e quant'altro dalla stessa dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'Impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

26.10. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Ente tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione del contratto.

26.11. Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa. L'Impresa si impegna a comunicare a ciascun Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente a generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. È a

carico dell'Impresa concessionaria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.

Qualora l'Impresa non assolva agli obblighi previsti dal succitato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

### **Art. 27 - Revisione prezzi**

27.1. I prezzi di aggiudicazione rimarranno invariati per il primo anno scolastico di validità del contratto, potendo successivamente, a richiesta documentata dell'aggiudicatario, essere soggetti a revisione periodica annuale.

A tal fine l'Impresa, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno successivo al primo, dovrà documentare al Comune capofila l'eventuale adeguamento dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre e che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. L'aggiornamento dei prezzi unitari, dovrà basarsi sulla variazione annuale dell'indice ISTAT FOI per le famiglie di operai e impiegati (Generale senza Tabacchi) registrato a luglio dello stesso anno.

27.2. In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento sarà confermato l'ultimo prezzo fissato.

### **Art. 28 - Consegna locali, arredi e attrezzature**

28.1. I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, come da elenco allegato E) sono consegnati all'Impresa per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi concessi.

28.2. Prima dell'inizio del servizio le parti effettueranno la ricognizione dello stato di conservazione degli ambienti e delle attrezzature, dandone formale riscontro nel verbale di consegna.

28.3. L'Impresa si impegna a fare buon uso dei beni avuti in consegna, e a non portarli fuori dagli ambienti ove gli stessi sono collocati per nessun motivo.

28.4. Alla scadenza l'Impresa è tenuta a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Le attrezzature e gli elettrodomestici, già di proprietà del Comune e sostituiti dall'Impresa ai sensi dell'art. 5.1. lett. d) ed e) del capitolato, rimangono acquisiti al patrimonio del Comune.

28.5. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale predisposto dall'Impresa uscente e sottoscritto dal Responsabile del Servizio. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo imputabili all'Impresa dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, il Comune avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati, o di mercato per quelli mancanti.

### **Art. 29 – Personale**

29.1. L'Impresa è tenuta all'osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro, nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.).

29.2. La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito il Comune, in occasione dei pagamenti, provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva.

29.3. L'Impresa si impegna all'osservanza di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui viene prestato il servizio, nonché delle vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'Impresa si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo

il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino al loro rinnovo o sostituzione.

29.4. L'Impresa è tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva"; è inoltre invitata a rilevare prioritariamente, e comunque proporzionalmente al fabbisogno determinato dal presente capitolato, il personale già in servizio presso le mense scolastiche nell'anno scolastico 2019/20 che si renderà disponibile alla continuazione del rapporto di lavoro.

29.5. E' obbligatorio al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dal D.Lgs 106/2009. A tale proposito l'Impresa dovrà:

- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio.

29.6. Viene allegato al presente Capitolato, sub A), al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze, il "Documento Unico di Valutazione dei Rischi e Interferenze" relativo a possibili interferenze che richiedono misure preventive e protettive supplementari rispetto a quelle già a carico della Impresa.

Tali misure devono essere adottate dall'Impresa a propria cura e spese.

Nella base d'asta sono pertanto computati gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Prima della stipula del contratto, ciascun Comune organizzerà la riunione di coordinamento tra soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico e l'Impresa che presenterà il proprio piano delle misure di sicurezza per l'integrazione del D.U.V.R.I. da allegare al contratto.

L'Impresa dovrà inoltre aggiornare il DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 ogni qualvolta si renda necessario, in collaborazione con i soggetti interferenti (Comuni, Istituti Comprensivi, i soggetti che gestiscono i centri estivi, ecc.)

29.7. L'Impresa deve fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 DPR 327/1980) da indossare durante tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del datore di lavoro.

29.8. L'Impresa, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente sui contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. In particolare tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della ristorazione scolastica ed in particolare sulle seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Pulizia e sanificazione;
- Sicurezza e antifortunistica all'interno delle strutture di produzione e somministrazione;
- Primo Soccorso (con particolare riferimento alle tecniche di disostruzione delle vie aeree per gli addetti alla distribuzione) e prevenzione incendi.

29.9. Il personale addetto alla distribuzione deve essere costantemente presente nel numero prestabilito presso ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con altro personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza. Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso l'Impresa dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza. Dovrà avere altresì a disposizione personale qualificato e in particolare almeno un dietista a tempo pieno presso



il/ciascun centro cottura che segua la preparazione dei pasti (ordinari e diete speciali) e che effettui i normali controlli. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dai competenti uffici del Comune e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

29.10. L'Impresa è obbligata a presentare in sede di gara il proprio organigramma aziendale con particolare riferimento al/ai centro/i cottura impiegato/i e, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato presso ciascun refettorio, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), di qualifica e curriculum nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni. Dovrà in particolare comunicare il nominativo dei responsabili del contratto ai sensi di quanto previsto dal successivo articolo 31.

29.11. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato tempestivamente con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzioni temporanee. Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificato in sede di gara, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito un contingente minimo di risorse umane necessario a garantire gli standard di qualità e sicurezza richiesti dal presente capitolato.

### **Art. 30 - Responsabili del contratto referenti per il Comune**

30.1. L'Impresa deve garantire, per tutta la durata del contratto e nell'ambito della propria organizzazione la disponibilità delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda ai Comuni, in possesso di adeguato titolo di studio e adeguata preparazione professionale;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo titolo di studio ed adeguata esperienza;
- un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. 81/2008.
- un responsabile per il sistema informatico (eventualmente individuato tra il personale dell'Impresa subappaltatrice).

30.2. Tali figure devono cooperare con i responsabili comunali per assicurare che gli standard del servizio prestato siano corrispondenti a quelli previsti dal capitolato, eventualmente integrati dall'offerta in sede di gara. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere eventuali criticità nell'erogazione dei servizi, ove possibile per vie brevi.

### **Art. 31 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi**

31.1. Il Comune si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite proprio personale, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere liberamente e senza preavviso ai locali mensa presso le scuole.

31.2. Fatta salva la facoltà del comune di svolgere in ogni momento i controlli ritenuti più opportuni sulla buona esecuzione del contratto, anche accedendo liberamente e senza preavviso ai locali mensa presso le scuole, l'Impresa si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) servizi competenti dell'AULSS;
- b) commissioni mensa

31.3. I controlli saranno eseguiti principalmente:

- a) sulle derrate e sui pasti cucinati sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la verifica della corretta temperatura alla consegna e alla somministrazione;
- b) nelle dispense e negli armadi delle mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione e la tipologia delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- c) sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati

l'idoneità dei mezzi, il loro tipo di alimentazione secondo quanto dichiarato in sede di offerta, le condizioni igieniche;

- d) tramite sopralluoghi, senza preavviso, presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura utilizzato dall'Impresa e anche presso le ditte fornitrici di materie prime, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l'applicazione delle clausole del contratto;
- e) tramite indagini di customer satisfaction.

31.4. Per i controlli previsti all'articolo 11.19 il Comune potrà avvalersi di soggetti qualificati esterni, appositamente incaricati e con oneri a proprio carico, che procederanno al prelievo e all'analisi di alimenti serviti in mensa per verificare la corrispondenza delle loro caratteristiche a quelle previste per i prodotti biologici.

31.5. L'Impresa si obbliga altresì:

- ad esporre in ciascun refettorio il menù vigente;
- senza oneri aggiuntivi, a partecipare con i propri referenti, in base alle competenze richieste, alle riunioni delle diverse Commissioni Mensa presso i sei comuni, e agli altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari.

### **Art. 32 – Contestazioni, inadempienze, penalità**

32.1. Nell'esecuzione del contratto l'Impresa ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti e il presente capitolato.

32.2. Qualora emergano inadempienze, difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati, ovvero in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori per esempio sul comportamento degli operatori, il Comune formula e notifica via PEC contestazione dei fatti rilevati, invitando l'Impresa a sanare la criticità riscontrata, e a controdedurre entro 10 giorni.

32.3. In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di non accoglibilità delle stesse, con provvedimento motivato del Responsabile competente, da notificarsi via PEC, viene applicata la penale e ingiunto il termine di pagamento, scaduto infruttuosamente il quale si provvederà per la rivalsa sugli importi corrispettivi da corrispondersi, e in difetto sulla somma depositata a garanzia.

32.4. L'applicazione della penale non estingue eventuali rivalse da parte del Comune o di terzi per i danni provocati. Verificandosi gravi deficienze o abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali e ove l'Impresa, regolarmente diffidata, non ottemperi agli ordini ricevuti, il Comune la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spese dell'Impresa le prestazioni necessarie al regolare andamento dei servizi.

#### **32.5. PENALITÀ:**

**da € 2.000,00 a € 3.000,00 - per ognuna delle seguenti gravi violazioni che possono comportare anche la risoluzione anticipata del contratto:**

- a. mancata acquisizione e produzione ai Comuni entro il termine del 31/12/2020 della Certificazione della linea di Produzione biologica nel/nei Centro/i Cottura utilizzati (la sanzione di Euro 2.500,00 viene ingiunta automaticamente allo scadere del termine assegnato, senza formale contestazione; successivamente, dopo aver espletato le procedure di cui ai punti precedenti, qualora permanesse l'inadempienza si procederà alla risoluzione anticipata del contratto ai sensi del successivo art. 35 del presente capitolato).
- b. mancata o parziale esecuzione della fornitura del pasto completo, anche per un solo giorno (proporzionalmente all'entità delle mancanze riscontrate)
- c. fornitura di alimenti difformi da quanto previsto dal presente capitolato o dalle normative vigenti (prodotti scaduti o senza data di scadenza; prodotti chimicamente e/o parassitologicamente contaminati, prodotti che non rispettano i limiti di contaminazione microbica, alimenti non provenienti da agricoltura biologica certificata);
- d. mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale;
- e. somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione (fatta salva

l'assoluta responsabilità dell'Impresa in caso di eventuale richiesta risarcimento danni provocati all'utente)

- f. riscontro di gravi irregolarità nel/nei centro/i cottura;
- g. confezionamento dei pasti non conforme a quanto previsto dal capitolato con riferimento alla linea certificata dedicata
- h. mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione
- i. in caso di gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi;

**da € 1.000,00 a € 2.000,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze:**

- j. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie per ciascuna delle fasi del servizio, dallo stoccaggio delle materie prime presso il centro cottura fino alla somministrazione dei pasti;
- k. fornitura di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, bromatologica a quanto previsto dal presente capitolato;
- l. etichettatura e imballaggi delle derrate non conformi alla normativa vigente ed al capitolato
- m. mancato rispetto delle temperature di sicurezza
- n. mancata consegna di una parte del menù (la sanzione sarà proporzionata al numero di pasti e di plessi interessati)
- o. mancato rispetto delle grammature dei cibi e del numero dei pasti previsti dal contratto
- p. utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici, con caratteristiche diverse da quelle previsti dal capitolato, oppure deficitari nella loro integrità
- q. per ogni inosservanza degli obblighi previsti dall'art. 10 del presente capitolato relativo alla piattaforma digitale e del relativo progetto presentato in sede di gara;

**da € 500,00 a € 1.000,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze:**

- r. mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti con conseguente ritardo negli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico;
- s. mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal presente capitolato;
- t. mancato rispetto del rapporto tra personale addetto allo scodellamento e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione
- u. mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto;
- v. mancato reintegro/manutenzione/pulizia di attrezzature e stoviglie
- w. mancato o non idoneo allestimento, pulizia, sanificazione e riordino dei refettori.
- x. utilizzo di stoviglie monouso non ecocompatibili
- y. ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti.

**da € 200,00 a € 500,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze:**

- z. mancato rispetto del menu senza preavviso all'ente
- aa. utilizzo di detersivi non conformi per il lavaggio di stoviglie e attrezzature e per la pulizia delle mense
- bb. per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente articolo.

**32.6. Per violazioni reiterate le sanzioni di cui sopra saranno applicate nella misura massima prevista.**

32.7. Le sanzioni sopra indicate, sebbene relative a violazioni/inadempienze/inosservanze specifiche del servizio di ristorazione scolastica si applicano per quanto compatibili anche a violazioni/inadempienze/inosservanze riconducibili al servizio di refezione degli alti utenti.

### **Art. 33 - Responsabilità dell'Impresa verso terzi e coperture assicurative**

33.1. E' obbligo dell'Impresa concessionaria stipulare con Compagnia di assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data del contratto, specifica polizza RTCO (responsabilità Civile verso Terzi e verso prestatori d'Opera), redatta in lingua italiana, avente per oggetto e richiamando espressamente nella "Descrizione del Rischio" il medesimo oggetto del presente servizio, oltre all'indicazione del relativo CIG, con estensione della copertura alla preparazione, trasformazione, conservazione somministrazione dei cibi e delle bevande, con massimale RCT unico e per

sinistro non inferiore a € 5.000.000,00=, massimale RCO unico e per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00=, senza alcuna limitazione per periodo assicurativo e con validità non inferiore alla durata del servizio. E' ammessa la copertura annuale della polizza con le specifiche che seguono più avanti.

33.2. La polizza dovrà inoltre:

- a. espressamente riportare che il pagamento è avvenuto in forma FLAT, ovvero unico, annuo, senza regolazione del premio a fine periodo assicurativo. In alternativa, riportare che il mancato pagamento della regolazione non influisce sulla efficacia della copertura assicurativa;
- b. annoverare tra i terzi il Comune, tutti i suoi dipendenti e tutti coloro che prestano la loro attività per l'esecuzione del servizio;
- c. annoverare tra gli assicurati tutte le società partecipanti al servizio oggetto del contratto, compresi i propri dipendenti e tutti coloro che partecipano alle attività, a qualsiasi titolo;
- d. espressamente prevedere un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con l'obbligo per l'assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora;
- e. espressamente prevedere che le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno essere opponibili al Comune.

33.3. In alternativa alla stipulazione della polizza avente le caratteristiche di cui ai commi precedenti, l'Impresa concessionaria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCTO, già attivate e efficace, stipulata con Compagnia di assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data del contratto. In tal caso la concessionaria dovrà produrre un'appendice alla stessa (appendice di precisazione), redatta in lingua italiana, nella quale sia espressamente indicato che la polizza preesistente è efficace anche per la concessione in argomento, della quale deve richiamare l'oggetto e il relativo CIG, e prevedere i massimali e le caratteristiche della polizza specifica.

33.4 La polizza e/o l'appendice di precisazione vanno presentate al Comune prima della sottoscrizione del contratto, in originale o copia conforme e debitamente quietanzate dall'assicuratore per conferma di avvenuto pagamento. La documentazione attestante il rinnovo della copertura va presentata al Comune in originale o copia conforme, debitamente quietanzate dall'assicuratore per conferma di avvenuto pagamento.

33.5. Resta inteso che la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per lo svolgimento del servizio e pertanto, qualora l'Impresa aggiudicataria non fosse in grado di provare la sussistenza della copertura assicurativa richiesta il contratto si intende risolto di diritto, con incameramento della garanzia prestata a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo del risarcimento per il maggior danno subito.

#### **Art. 34 - Obbligazioni dei Comuni**

34.1. Per lo svolgimento del servizio il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature di proprietà assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la fornitura delle utenze: acqua, elettricità, raccolta rifiuti ecc.;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti.

#### **Art. 35 - Risoluzione del contratto**

35.1. Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento contrattuale, e fermo restando l'applicazione dell'art. 108 del Codice, costituiscono motivo di risoluzione del contratto ex art. 1456 del Codice Civile le gravi violazioni descritte all'articolo 33.5, nonché le seguenti ipotesi:

- a. perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice e dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- b. carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;

- c. in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;
- d. cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- e. per gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
- f. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- g. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs 193/2007 e mm.ii.;
- h. per gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
- i. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- j. nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio nonché per la mancata acquisizione e produzione della Certificazione di Qualità della linea di Produzione dei pasti biologici.
- k. per mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni nelle transazioni relative al presente contratto, ai sensi della L. 136/2010.

35.2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, notificata mediante PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

35.3. Il Comune si riserva inoltre di disporre la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente, nei seguenti casi:

- mancato avvio del servizio nel termine comunicato;
- per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- contegno abituale scorretto da parte del personale dell'Impresa durante l'espletamento del servizio;
- per reiterati e gravi inadempimenti nell'arco della vigenza contrattuale;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, a termini dell'art. 1453 del codice civile.

35.4. Nei casi sopra previsti la contestazione è notificata all'Impresa con PEC, con assegnazione allo stesso di un termine di 15 (quindici) giorni per la presentazione di eventuali repliche.

35.5. In caso di risoluzione del contratto l'Impresa incorre nella perdita della cauzione definitiva, che resta incamerata dall'Ente concedente, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, ed è tenuta, nel rispetto degli obblighi contrattuali, a garantire la prosecuzione del contratto fino al subentro del nuovo gestore, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio imputando all'Impresa le eventuali spese sostenute per garantire la prosecuzione del servizio.

35.6. All'Impresa sarà dovuto soltanto il corrispettivo contrattuale spettante per le prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute dal Comune.

35.7. L'Impresa riconosce al Comune il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

## **Art. 36 - Recesso**

36.1. E' facoltà del Comune recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi all'Impresa concessionaria mediante PEC.

36.2. Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze del contratto per gravi motivi, al Comune è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs 50/2016.

36.3. Dalla data di efficacia del recesso, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso l'Impresa ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

36.4. E' attribuita all'Impresa la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio al Comune e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

### **Art. 37 - Esecuzione in danno**

37.1. Considerata la particolare natura delle prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dal concessionario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

### **Art. 38 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare**

38.1. L'affidatario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

38.2. In caso di fallimento dell'esecutore si applica l'art. 110 del Codice.

### **Art. 39 --Divieto di cessione – Limiti al subappalto.**

39.1. In vigore di contratto all'Impresa non è consentito, in alcun modo e in alcun momento cedere a terzi il contratto, pena la sua nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del Codice,

Il subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 105 del succitato decreto e alle condizioni di seguito specificate.

### **Art. 40 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali**

40.1. Essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale di interesse pubblico, il Comune si riserva la facoltà di procedere alla consegna del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto, ricorrendo le condizioni previste dal comma 8 dell'art. 32 del Codice e fatta salva la produzione della documentazione di cui al comma seguente.

40.2. Dopo l'aggiudicazione definitiva e decorsi almeno 35 giorni dalla relativa comunicazione ai controinteressati, l'Impresa è invitata a presentarsi presso ciascuno Comune per la stipulazione di specifico contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa produzione della seguente documentazione:

- cauzione definitiva;
- polizze assicurative;
- eventuale aggiornamento in coordinamento con l'ente del Documento Unico di valutazione dei rischi relativi alle interferenze (DUVRI) ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008;
- dichiarazione di nomina del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- ricevuta del deposito delle spese di contratto, nell'importo presunto di Euro 7.800,00=, registro e bollo;

40.3. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

40.4. Sono altresì a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese di pubblicazione degli atti di gara, nell'importo presunto di Euro 3.500,00=.

**Art. 41 - Trattamento dei dati personali**

41.1. Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, contestualmente alla sottoscrizione del contratto designa l'Impresa concessionaria responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio.

41.2. L'Impresa è tenuta all'osservanza del Reg.to UE 2016/679 'GDPR', e in particolare:

- trattare i dati nella sua disponibilità esclusivamente ai fini dell'espletamento dei servizi concessi;
- non procedere alla raccolta dei dati presso le famiglie dei minori utenti, salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare;
- non comunicare a terzi dati che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, salvo casi eccezionali e previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare
- non diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto;
- non diffondere e/o rendere pubblici dati sensibili e/o ipersensibili;
- adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
- limitare il trattamento ai seguenti dati e finalità:
  - a) nome, cognome, anagrafe, residenza, codice fiscale, scuola frequentata degli alunni;
  - b) nome, cognome, anagrafe, residenza, codice fiscale, email, numero telefonico dei genitori e degli adulti assistiti;
  - c) condizioni di salute tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;
  - d) convinzioni religiose e/o filosofiche tali da richiedere l'attivazione di diete speciali.

**Art. 42 - Norme di rinvio**

42.1. Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente, ove compatibile con la presente tipologia di affidamento (concessione).

**Art. 43 - Foro competente**

43.1. Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il foro di Venezia. È esclusa qualsiasi forma di arbitrato.

**Art. 44 - Allegati**

Sono allegati quali parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

Allegato A) DUVRI

Allegato B) TABELLA GRAMMATURE

Allegato C) MENU DI BASE

Allegato D) DERRATE

Allegato E) ATTREZZATURE