

**COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO**

**PROVINCIA DI VENEZIA**

---

**CAPITOLATO SPECIALE/CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO**

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO – AA.SS 2020/2021 (PERIODO APRILE-GIUGNO 2021), 2021/2022 E 2022/2023. CIG 8639493F26**

**SOMMARIO**

PREMESSA .....	4
TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE .....	5
Art. 1 – Oggetto della concessione .....	5
Art. 2 – Modalità dei servizi .....	7
Art. 3 – Centro di produzione pasti .....	8
Art. 4 – Servizi presso i refettori scolastici .....	9
Art. 5 – Servizio di trasporto pasti.....	9
Art. 6 – Servizi opzionali.....	10
Art. 7 – Durata della concessione e calendario dei servizi .....	10
Art. 8 – Standard minimi di qualità del servizio.....	12
Art. 9 – Dimensione presumibile dell'utenza .....	13
Art. 10 – Subappalto del servizio .....	13
TITOLO II: FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	14
Art. 11 – Definizioni e requisiti degli alimenti.....	14
Art. 12 – Reperibilità prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità.....	17
Art. 13 – Divieto di OGM .....	17
Art. 14 – Garanzie di qualità .....	17
TITOLO III: SOPRALLUOGO. STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI .....	18
Art. 15 – Sopralluogo. ....	18
Art. 16 Strutture, impianti, attrezzature ed arredi dell'Amministrazione Comunale .....	18
Art. 17 – Inventario .....	18
Art. 18 – Verifiche in base agli inventari di consegna .....	19
Art. 19 – Manutenzione dei locali e degli impianti .....	19
Art. 20 – Accessi .....	20
Art. 21 – Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) .....	20

TITOLO IV: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.....	21
Art. 22 – Oneri e condizioni inerenti il servizio .....	21
Art. 23 – Responsabilità ed assicurazioni.....	23
Art. 24 – Interruzione del servizio.....	24
Art. 25 – Trattamento dei Dati e Nomina Responsabile Esterno.....	24
TITOLO V: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE .....	26
Art. 26 – Personale dell'impresa aggiudicataria.....	26
Art. 27 – Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio .....	27
Art. 28 – Figure di riferimento dell'impresa aggiudicataria.....	29
Art. 29 – Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione .....	29
Art. 30 – Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti .....	30
TITOLO VI: MENU' .....	31
Art. 31 – Menù e flussi informativi .....	31
TITOLO VII: TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI.....	33
Art. 32 – Diete speciali .....	33
TITOLO VIII: IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	35
Art. 34 – Organizzazione del lavoro per la produzione.....	35
Art. 35 – Piano di autocontrollo .....	35
Art. 36 – Conservazione campioni (pasto test).....	36
Art. 37 – Livello della qualità igienica .....	36
Art. 38 – Conservazione delle derrate .....	36
Art. 39 – Riciclo .....	36
TITOLO IX: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.....	36
Art. 40 – Manipolazione e cottura.....	36
Art. 41 – Operazioni preliminari .....	37
Art. 42 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.....	37
Art. 43 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione .....	38
TITOLO X: LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE .....	39
Art. 44 – Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure .....	39
Art. 45 – Divieti.....	41
Art. 46 – Modalità di utilizzo dei detersivi.....	41
Art. 47 – Prevenzione e gestione dei rifiuti .....	42
Art. 48 – Spogliatoi e servizi igienici .....	42
TITOLO XI: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO .....	43
Art. 49 – Disposizioni in materia di sicurezza.....	43
Art. 50 – Divieti.....	44
Art. 51 – Impiego di energia.....	44
Art. 52 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	45
Art. 53 – Documento Unico Di Valutazione Dei Rischi Da Interferenze (DUVRI) .....	45

Art. 54 – Norme di sicurezza nell’uso di detergenti e dei sanificanti.....	45
Art. 55 – Gestione degli infestanti.....	45
TITOLO XII: CONTROLLI DI QUALITA’ .....	46
Art. 56 – Controllo e verifiche dell’Amministrazione Comunale .....	46
Art. 57 – Controlli Analitici sul servizio .....	48
Art. 58 – Rilievi dei tecnici .....	48
Art. 59 – Reclami e piano di miglioramento .....	49
TITOLO XIII: PENALITA’ .....	49
Art. 60 – Contestazioni, inadempienze, penalità .....	49
TITOLO XIV: CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE.....	52
Art. 61 – Corrispettivo della concessione.....	52
Art. 62 – Organizzazione ed esecuzione del servizio di gestione delle iscrizioni, prenotazioni pasti, riscossione dei pagamenti.....	53
Art. 63 – Contratto e Spese.....	56
TITOLO XV: CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE, VALUTAZIONE TECNICA, VALUTAZIONE ECONOMICA, CALCOLO PUNTEGGI .....	57
Art. 64 – Criterio di aggiudicazione .....	57
Art. 65 – Criteri di valutazione dell’offerta tecnica.....	57
Art. 66 – Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta tecnica.....	64
Art. 67 – Metodo per il calcolo dei punteggi.....	65
Art. 68 – Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta economica.....	66
TITOLO XVI: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	66
Art. 69 - Risoluzione del contratto .....	66
TITOLO XVII: CONTROVERSIE.....	67
Art. 70 – Foro competente.....	67
TITOLO XVIII: SPECIFICHE TECNICHE IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID 19 .....	68
Art. 71 – Specifiche tecniche per la ristorazione scolastica in relazione al rischio Covid- 19.....	68
TITOLO XIX: DISPOSIZIONI FINALI .....	70
Art. 72 – Richiamo alla legge e ad altre norme .....	70

## ALLEGATI

- Allegato A – Menù scolastico
- Allegato B – Note al menu, grammature, variazione di peso degli alimenti, calendario stagionalità
- Allegato C – D.U.V.R.I.
- Allegato D – Linee di indirizzo ristorazione scolastica Regione Veneto
- Allegato E – Centro cottura di Cesarolo
- Allegato F – Centro cottura di Bibione
- Allegato G – Inventario attrezzature

## PREMESSA

La concessione di cui al presente Capitolato Speciale/Condizioni Particolari di Contratto (di seguito per brevità “Capitolato”) si svolgerà in conformità al Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”.

Si prevede in particolare un approccio dei criteri ambientali minimi per il conseguimento degli obiettivi ambientali che:

- sostengano modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, come ad esempio quello biologico e da difesa integrata, come previsto dal Piano d’azione nazionale per l’uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui al D.I. 22 gennaio 2014 e dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico, al fine di non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e la dipendenza dalle fonti fossili, oltre che l’eutrofizzazione e l’inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità e il benessere animale e ottenere materie prime più salubri per i destinatari perché prive di residui di fitofarmaci o, nel caso degli allevamenti, antibiotici e altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni);
- salvaguardino la biodiversità delle specie ittiche, da un lato imponendo la somministrazione di specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio, dall’altro non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento, ciò considerando che il 70% delle specie ittiche è sovra sfruttato o esaurito e che la quantità di pesca è attualmente insostenibile;
- promuovano una dieta a minor consumo di proteine animali;
- approccino la questione delle eccedenze alimentari;
- mirino alla prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell’uso delle stoviglie riutilizzabili e ove possibile, attraverso la riduzione del ricorso a prodotti prelaborati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili;
- mirino alla riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti;
- mirino a sostenere le economie locali ed anche i piccoli produttori;
- affrontino l’aspetto delle verifiche di conformità prevedendo metodi di verifica efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l’impresa aggiudicataria e la stazione appaltante sui prodotti che verranno somministrati di volta in volta, che consente un più efficiente controllo in situ e su base campionaria delle fatture d’acquisto e dei documenti di trasporto delle materie prime;
- introducano la definizione di “filiera corta” e “chilometro zero”;
- prevedano varie azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo;
- consentano la flessibilità dei menù, in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale, prevedendo più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
- favoriscano il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte e ampliare i tagli di carne ammessi;
- prevedano pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi,
- riducano le grammature di determinate tipologie di derrate alimentari (per esempio l’insalata).

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l’impresa aggiudicataria, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di “impresa alimentare” come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 (“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza

fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”), per tutte le mense di cui al presente capitolato nelle quali provvede all’erogazione del servizio di ristorazione.

La presente concessione è soggetta inoltre all’applicazione dei Criteri Minimi Ambientali per il “Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l’igiene”, approvati con D.M. 24/12/2012, per le attività di pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla refezione ed alla preparazione dei pasti, relativamente a:

- prodotti per l’igiene (conformi alle specifiche del Capitolo 6, punto 6.1 dell’allegato al DM 24/12/2012);
- prodotti disinfettanti (conformi alle specifiche del Capitolo 6 paragrafo 6.2);
- altri prodotti, utilizzati per pulizie periodiche o straordinarie e superconcentrati (conformi alle specifiche del Capitolo 6 paragrafo 6.2);

## **TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE**

### **Art. 1 – Oggetto della concessione**

L’oggetto della concessione è la gestione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” per la produzione e somministrazione dei pasti destinati:

- agli alunni e al personale scolastico delle Scuole Statali dell’infanzia, primarie e secondarie presenti nel territorio del Comune di San Michele al Tagliamento nelle modalità individuate nei successivi punti d) ed e) del presente articolo, in cui sono riepilogati gli aspetti principali del servizio;
- ai bambini iscritti ed agli animatori dei centri vacanze estivi di San Michele al Tagliamento (qualora attivati);
- ad altre persone autorizzate dal Comune di San Michele al Tagliamento.

Sono compresi nella concessione e restano a carico dell’impresa aggiudicataria, qualora non diversamente specificato:

a) l’approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime, la preparazione e produzione dei pasti, il confezionamento dei pasti in modalità multiporzione (monoporzione per le diete speciali e o per altre richieste specifiche motivate da parte dell’amministrazione Comunale), il trasporto dei pasti, la distribuzione e somministrazione per gli utenti del centro delle Scuole dell’infanzia, primarie e secondarie presenti nel territorio del Comune di San Michele al Tagliamento individuate nel successivo punto d) ed e) e/o di aventi diritto in seguito ad autorizzazione dell’amministrazione comunale;

b) l’approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime, la preparazione e produzione dei pasti, il confezionamento dei pasti in modalità multiporzione (monoporzione per le diete speciali e o per altre richieste specifiche motivate da parte dell’amministrazione Comunale) il trasporto dei pasti, la distribuzione e somministrazione per gli utenti del centro estivo nel periodo giugno – agosto di ciascun anno e/o di aventi diritto in seguito ad autorizzazione dell’amministrazione comunale;

c) la preparazione, compreso l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime, e distribuzione dello spuntino del mattino e merende per gli utenti della scuola dell'infanzia di Bibione nonché per gli utenti del Centro Estivo;

d) la gestione integrale, manutenzione ordinaria e straordinaria, adeguamenti strutturali e integrazioni delle attrezzature, del Centro di cottura centralizzato (ex ristorante Le Betulle) sito nella località di Cesarolo del Comune di San Michele al Tagliamento, che verrà concesso in comodato, da utilizzarsi quale unico centro di cottura per l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione, la produzione, la cottura, il confezionamento la veicolazione, la distribuzione e somministrazione dei pasti, in modalità multiporzione (monoporzione per le diete speciali e/o per altre richieste specifiche motivate da parte dell'amministrazione Comunale) presso le seguenti scuole ubicate nel territorio comunale:

- scuola Primaria "G. Pascoli" Via Matteotti, 1- Località Cesarolo di San Michele al Tagliamento;
- scuola Primaria "G. Marconi" via Madonetta 1 - Località San Giorgio di San Michele al Tagliamento;
- scuola Primaria "Zanetto Elti da Rodeano" via G. Pascoli, 7 a San Michele al Tagliamento
- scuola Secondaria "T. Livio" via Dote 8 - Località San Giorgio -San Michele al Tagliamento;

e) la gestione integrale, manutenzione ordinaria e straordinaria, adeguamenti strutturali e integrazioni delle attrezzature, del Centro di cottura centralizzato sito nella località di Bibione di San Michele al Tagliamento, che verrà concesso in comodato, sito nella scuola dell'Infanzia di Bibione, da utilizzarsi quale unico centro di cottura per l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione, la produzione, la cottura, il confezionamento la veicolazione, la distribuzione e somministrazione dei pasti, in modalità multiporzione (monoporzione per le diete speciali e/o per altre richieste specifiche motivate da parte dell'amministrazione Comunale) presso le seguenti scuole ubicate nel territorio comunale:

- scuola dell'Infanzia "C. Collodi" Via Auriga, 9 - Località Bibione di San Michele al Tagliamento;
- scuola Primaria "A. Gabelli" Via Maia, 80 - Località Bibione di San Michele al Tagliamento;

f) la preparazione di pasti in regime alimentare diversificato per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi culturali;

g) la preparazione ed il riordino dei tavoli nei refettori e/o ulteriori spazi e locali individuati per la distribuzione dei pasti nei plessi di distribuzione;

h) il lavaggio delle stoviglie con uso delle lavastoviglie in dotazione presso ciascun plesso di distribuzione con esclusione delle scuole non dotate di lavastoviglie nei luoghi di somministrazione;

i) la pulizia, sanificazione e riordino dei locali ed attrezzature dei Centri Cottura nonché la raccolta ed il conferimento di tutti i rifiuti prodotti nello svolgimento del servizio, secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta;

j) la pulizia e riassetto delle aree interessate alla distribuzione dei pasti con esclusione delle aree destinate alla distribuzione dei pasti nelle aule in cui si prevede la sola disinfezione dei tavoli e le sedie prima e dopo della distribuzione dei pasti nonché la disinfezione dei tavoli e delle sedie tra due turni di somministrazione dei pasti delle medesime aree utilizzate;

k) tutti i servizi, gli arredi, le attrezzature, le prestazioni, le forniture, comprese le sostituzioni delle attrezzature esistenti se necessario e le provviste per garantire un servizio completo e funzionale;

l) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, nonché ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato;

m) l'organizzazione di incontri, eventualmente in videoconferenza, per la presentazione del servizio di ristorazione alle famiglie e altre iniziative di educazione alimentare rivolte alla collettività del Comune di San Michele al Tagliamento o agli utenti delle scuole, concordate con l'Amministrazione comunale, se previste tra le proposte formulate nell'offerta tecnica e soggette a valutazione;

n) la collaborazione, nell'ambito delle attività di competenza, in progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari;

o) la disponibilità ad attivarsi, con la ASL, e con i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

p) la collaborazione nell'analisi rivolta ad individuare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi, ed il supporto alla riduzione della stessa;

q) l'applicazione delle misure richieste dalle autorità in materia di igiene alimentare, nonché quelle richieste per rispettare i protocolli interni adottati, ordinanze o ulteriori adempimenti di Legge in materia di prevenzione del coronavirus (Covid- 19) o altri pericoli per la salute della collettività;

r) l'adozione di un sistema che permetta la gestione informatizzata di tutti gli aspetti connessi alla fruizione della refezione da parte degli alunni senza che vi sia coinvolgimento alcuno del personale scolastico o comunale, così come richiesto dall'art. 62 del presente capitolato.

Sono a carico del Concessionario del servizio tutti i costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas e acqua relativi l'uso dei centri cottura.

## **Art. 2 – Modalità dei servizi**

### Ristorazione scolastica scuola dell'infanzia

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere eseguito nell'immobile della scuola statale dell'Infanzia "C. Collodi" Via Auriga, 9 - Località Bibione di San Michele al Tagliamento. In tale sede pertanto vengono consegnate le derrate alimentari, vengono attivate le operazioni di trasformazione e cottura, la somministrazione, la pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dall'attività d'impresa alimentare nonché il monitoraggio degli infestanti, il mantenimento a norma degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie e la fornitura ed eventuale ridotazione degli accessori mancanti per **n.13090 pasti presunti annui più, per il solo anno scolastico 2020/2021 periodo aprile-giugno 2021, n. 4200 pasti**, comprensivi di spuntino del mattino e merenda del pomeriggio per gli alunni della scuola dell'infanzia, nonché pasti agli insegnanti cui compete. Il servizio prevede la produzione e somministrazione di uno spuntino del mattino e di una merenda nel pomeriggio nel rispetto delle indicazioni delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica -Regione Veneto" e delle indicazioni di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva in via opzionale di richiedere la fornitura di pasti ulteriori (compresi gli spuntini del mattino e le merende) per i bambini iscritti e gli animatori dei centri estivi di San Michele al Tagliamento (pasti presunti annui n. 2.000 da distribuirsi presso la scuola dell'infanzia).

### Ristorazione scolastica scuola primaria e secondaria di primo grado

Il servizio prevede la preparazione dei pasti confezionati ed il relativo trasporto presso il plessi scolastici come specificato nell'oggetto del presente Capitolato, con appositi contenitori termici in multi porzione mediante il sistema del "legame differito – caldo o freddo", la fornitura delle diete personalizzate necessarie (monoporzione e all'interno di contenitori coibentati attivi), la gestione dei servizi presso il refettorio, ovvero l'allestimento dei tavoli, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di idonea attrezzatura atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C per i prodotti a legume caldo e minore di 10° C per i prodotti a legume freddo, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il ritiro dei contenitori sporchi, la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, fornitura delle stoviglie per il pranzo e come da menù allegato e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nella scuola, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei locali stessi, nonché il monitoraggio degli infestanti **(pasti presunti annui n. 31.654 più, per il solo anno scolastico 2020/2021 per il periodo aprile-giugno 2021, n. 7.820 pasti).**

L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna del quantitativo necessario di piatti in ceramica, bicchieri e brocche in vetro, posate in acciaio o prodotti alternativi (vassoi multi porzione), concordati preventivamente con l'Amministrazione Comunale, e attrezzature funzionali al miglioramento della qualità del servizio.

Spetta altresì all'impresa aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione ed al consumo del pasto, ivi compresi:

- i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli e i generi di condimento (tovagliette per i tavoli e tovaglioli in carta, etc.) in tutte le scuole: le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti;
- le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, ecc.) per la pulizia e la sanificazione della cucina della scuola e il lavaggio delle stoviglie presso le due mense scolastiche in cui vengono consumati i pasti.

### **Art. 3 – Centro di produzione pasti**

Per la scuola dell'infanzia e primaria di Bibione, i pasti dovranno essere prodotti dall'impresa aggiudicataria presso il centro di cottura ubicato presso la scuola dell'infanzia, di proprietà dell'Amministrazione comunale.

Per le scuole primarie di Cesarolo, San Michele al Tagliamento, San Giorgio al Tagliamento e secondaria di primo grado San Giorgio al Tagliamento, i pasti dovranno essere prodotti dall'impresa aggiudicataria nel centro di cottura sito nella località di Cesarolo (ex Ristorante le Betulle).

Il centro cottura deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente ed essere debitamente notificati all'Azienda per l'Assistenza Sanitaria competente per territorio ai sensi del d.lgs. 06.11.2007 n. 193 e s.m.i.

#### **Art. 4 – Servizi presso i refettori scolastici**

Il servizio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori della scuola dell'infanzia e di quelli identificati nell'oggetto del Capitolato per le scuole primarie e secondarie di primo grado.

Per la scuola dell'infanzia i pasti saranno prodotti direttamente nella cucina ivi presente e, quindi, dopo il servizio del pasto, l'impresa aggiudicataria dovrà sbarazzare e pulire i tavoli, lavare le stoviglie e il pentolame utilizzato, gestire i rifiuti prodotti e ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

Per le scuole primarie e secondaria di primo grado, dopo l'allestimento dei tavoli, l'impresa aggiudicataria dovrà procedere alla distribuzione dei pasti con "scodellamento", sbarazzare e pulire i tavoli, lavare le stoviglie e i contenitori sporchi, pulire e riassetare i terminali di distribuzione e i locali accessori, smaltire i rifiuti prodotti ed attivare ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

Nel caso di utilizzo di aule o altri locali individuati per la somministrazione dei pasti il servizio comprende l'allestimento dei tavoli e la disinfezione prima e dopo la somministrazione dei pasti dei tavoli e delle sedie.

#### **Art. 5 – Servizio di trasporto pasti**

All'impresa aggiudicataria spetta trasportare i pasti prodotti per i plessi di distribuzione identificati nell'oggetto del Capitolato per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Per l'esecuzione del servizio, l'impresa aggiudicataria deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso. I mezzi messi a disposizione dall'impresa aggiudicataria devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

In ogni caso i pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 25 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione previsto per le ore 12.00 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.35). La consegna dei pasti, regolata dai tempi indicati, ha lo scopo di ottimizzare la produzione e il consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione della cottura dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde garantire il mantenimento degli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze.

Quotidianamente, l'impresa aggiudicataria emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione incrociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito, dovrà essere impiegato un registro sanificazioni. Durante il periodo emergenziale legato al Covid-19 la sanificazione dei mezzi dovrà essere eseguita giornalmente.

In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, l'impresa aggiudicataria deve dotarsi di appositi automezzi adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per iscritto all'arrivo dei pasti).

L'impresa aggiudicataria deve dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

L'impresa aggiudicataria deve dotarsi di un termometro ad infrarossi (da utilizzarsi per misurare la temperatura delle diete speciali). L'impresa aggiudicataria nei locali di distribuzione scolastica, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi integrando tutte le attrezzature necessarie per il mantenimento delle temperature in modo efficiente. L'impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche.

#### **Art. 6 – Servizi opzionali**

Laddove richiesto dall'Amministrazione comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire i pasti per altri servizi educativi e scolastici (es. centro vacanze e/o corsi extrascolastici), alle condizioni previste dal presente capitolato.

Il corrispettivo per la fornitura di tali pasti è a carico dei soggetti gestori di tali servizi ed è modulato in funzione del servizio effettivamente richiesto e concordato.

Nel corso dell'esecuzione della concessione potranno verificarsi variazioni in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto dello stesso, nei limiti stabiliti dall'art. 106 comma 12 del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.. Dette variazioni, qualora in aumento, non implicheranno alcun onere ulteriore per l'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicataria dovrà applicare gli stessi patti e condizioni offerti in sede di procedura di affidamento.

#### **Art. 7 – Durata della concessione e calendario dei servizi**

La concessione avrà la seguente durata dal 01/04/2021 al 31/08/2023 e precisamente anno scolastico 2020/2021(da aprile a giugno 2021), e anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023 compresa l'opzione dei centri estivi. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice, il contratto potrà essere eventualmente prorogato per il tempo strettamente necessario all'individuazione di un nuovo contraente, per massimo 3 (sei) mesi. In tal caso l'impresa aggiudicataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni. La richiesta di proroga del contratto alla scadenza sarà trasmessa mediante Posta Elettronica Certificata (PEC) almeno 15 giorni prima del termine finale del contratto. In tal caso l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di accettare la proroga.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione comunale. Per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria la somministrazione dei pasti attualmente avviene secondo il seguente calendario e le seguenti quantità:

<b>Scuola</b>	<b>Turni</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>	<b>Totale settimanale</b>
Scuola dell'Infanzia	Turno unico 11h45	70	70	70	70	70	350

“C. Collodi” BIBIONE							
-------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Attualmente il servizio di distribuzione viene effettuato in refettorio, in un turno unico, con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di stoviglie, con lavaggio in loco, acqua in brocca, sanificazione Covid iniziale e finale di tavoli e sedie.

Scuola	Turni	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Totale settimanale
Scuola Primaria “A. Gabelli” BIBIONE	Primo turno 12h00 (classi 1^, 2^ e 3^)	-	114	-	-	-	114
	Secondo turno 13h00 (classi 4^ e 5^)						

Attualmente il servizio di distribuzione viene effettuato:

- in refettorio, a rotazione una o due classi, mediante vassoio pluriscoperto, bicchiere e posate a perdere, acqua in brocca, sanificazione finale Covid di tavoli e sedie;
- in classe, in 3 aule a decorrere da fine distribuzione in refettorio, in continuo sulle 3 aule a distanza di pochi minuti, mediante utilizzo di vassoio multiscoperto, bicchiere e posate a perdere, acqua in brocca, sanificazione Covid iniziale e finale di banchi e sedie.

Scuola	Turni	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Totale settimanale
Scuola Primaria “G. Marconi” SAN GIORGIO AL TAG.TO	Turno unico 13h00	97	97	97	97	97	485

Attualmente il servizio di distribuzione viene effettuato in refettorio, in un turno unico, mediante vassoio multiscoperto, bicchiere e posate a perdere, acqua in bottiglia da lt.1,5, sanificazione Covid iniziale e finale di tavoli e sedie.

Scuola	Turni	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Totale settimanale
Scuola Secondaria “Tito Livio”	Turno unico 13h00	-	58	-	-	58	116

SAN GIORGIO AL TAG.TO							
-----------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Attualmente il servizio di distribuzione viene effettuato in refettorio, in un turno unico, mediante vassoio multiscoperto, bicchiere e posate a perdere, acqua in bottiglia da lt. 1,5, sanificazione Covid iniziale e finale di tavoli e sedie.

Scuola	Turni	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Totale settimanale
Scuola Primaria "G. Pascoli" CESAROLO	Turno unico 13h00	-	-	-	76	-	76

Attualmente il servizio di distribuzione viene effettuato in classe, in 4 aule, in continuo sulle 4 aule a distanza di pochi minuti, mediante utilizzo di vassoio multiscoperto, bicchiere e posate a perdere, acqua in brocca, sanificazione Covid iniziale e finale di banchi e sedie.

Scuola	Turni	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Totale settimanale
Scuola Primaria "Zanetto elti da Rodeano" SAN MICHELE AL TAG.TO	Primo turno 12h00-13h00  Secondo turno 13h00-14h00	-	-	140	-	-	140

È in fase di completamento la riorganizzazione del servizio di distribuzione, mediante la predisposizione di aule-mensa da adibire in modo permanente a refettorio.

Attualmente il servizio di distribuzione viene effettuato in classe, in 4 aule al piano terra dalle 12h00 alle 13h00 e in 3 aule al primo piano dalle 13h00 alle 14h00, in continuo sulle aule a distanza di pochi minuti, mediante utilizzo di vassoio multiscoperto, bicchiere e posate a perdere, acqua in brocca, sanificazione Covid iniziale e finale di banchi e sedie.

Per il trasferimento dei contenitori al primo piano viene utilizzato un montascale.

Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, dello spuntino del mattino o della merenda, sarà data tempestiva comunicazione all'impresa aggiudicataria, che sarà tenuta ad adeguarvisi.

#### **Art. 8 – Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

## Art. 9 – Dimensione presumibile dell’utenza

Le sedi, ove saranno prodotti i pasti e altresì dove saranno solamente consegnati i pasti prodotti nel centro di cottura dell’impresa aggiudicataria, ricadono all’interno dell’ambito territoriale del Comune di San Michele al Tagliamento.

I numeri dei pasti riportati sono da considerarsi del tutto indicativi e non costituiscono obbligo per l’Amministrazione comunale; il dato relativo al numero di presenze effettive sarà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni ricevute. Spetta comunque all’impresa aggiudicataria, in ogni caso, il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e somministrati.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche o socio-sanitarie, concordando comunque le possibili variazioni con l’impresa aggiudicataria.

Nel corso dell’esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell’importo contrattuale, senza che l’aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il numero di pasti presunti per ciascun anno è di 44.744 distinti come segue:

Scuola dell’Infanzia di Bibione	13.090
Scuola Primaria di Bibione	3.876
Scuola primaria di Cesarolo	2.584
Scuola primaria di San Michele al Tagliamento	4.760
Scuola Primaria di San Giorgio	16.490
Scuola Secondaria di San Giorgio	3.944
<b>Totale (Escluso il centro estivo opzionale)</b>	<b>44.744</b>

## Art. 10 – Subappalto del servizio

Fermo restando il divieto di cessione totale o parziale del contratto, le ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell’offerta la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi, con le modalità di cui all’art. 174 del D. Lgs n. 50/2016. Ogni subappalto deve essere preventivamente autorizzato dall’Amministrazione e può riguardare esclusivamente il servizio di trasporto ed il servizio di pulizia del Centro Cottura, dei refettori e delle aule in cui avviene l’eventuale distribuzione dei pasti.

In riferimento alla tipologia e dimensioni economiche dell’affidamento si applica l’art. 105 comma 2 del d.lgs 50/2016.

La responsabilità nei confronti dell’Amministrazione, relativamente alle operazioni subappaltate, rimane a carico della ditta appaltatrice, la stessa ditta è garante anche nel rispetto, da parte degli eventuali subappaltatori, delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e delle disposizioni del presente capitolato.

## **TITOLO II: FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **Art. 11 – Definizioni e requisiti degli alimenti**

#### **Definizioni**

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

#### **Requisiti**

I pasti sono composti da una o più porzioni di frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti si rispettino i seguenti requisiti:

- La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti;
- L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato 5 "calendario stagionalità prodotti ortofrutticoli";
- Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- Le uova devono essere (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- La carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- La carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

- La carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;
- Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);
- Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*);
- Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati;
- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle»;
- Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea;
- Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- I Salumi e i formaggi almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014;
- I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva;
- I Pelati, la polpa e la passata di pomodoro devono essere biologici per almeno il 33% in peso;
- I Succhi di frutta o nettari di frutta devono essere biologici e nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;
- L'acqua deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco;
- Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno, dolci non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte;

- Le marmellate e le confetture devono essere biologiche;
- Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziativa quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

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

L'impresa aggiudicataria dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili: gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008; gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal Regolamento CE n. 1334/2008).

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

Inoltre, dovranno essere garantite le percentuali minime in peso e per singola tipologia merceologica di prodotto a garanzia dei requisiti minimi espressi al D.M. n.14771 del 18.12.2017.

Per la gestione degli ingredienti biologici, con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento CE n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i pertinenti controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 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.

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto l'impresa aggiudicataria dovrà dotare ogni tavolo di caraffe infrangibili nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini.

Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 0,5 - 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo.

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

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti sopra riportati e alle caratteristiche merceologiche per quanto non ivi previsto dell'allegato 3 "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione Veneto" e successivi aggiornamenti nonché a quelle presenti nell'offerta tecnica e ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

## **Art. 12 – Reperibilità prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità**

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, l'impresa aggiudicataria dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- 1) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di San Michele al Tagliamento;
- 2) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione, ecc.);
- 3) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
- 4) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o "lotta integrata" o appartenenti alle categorie DOP, IGP, e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta" a km 0".

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio dell'Amministrazione Comunale.

## **Art. 13 – Divieto di OGM**

I prodotti forniti dovranno essere "O.G.M. – Free" non derivanti da O.G.M. ai sensi dei regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate.

## **Art. 14 – Garanzie di qualità**

L'impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle linee guida del Veneto.

### **TITOLO III: SOPRALLUOGO. STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

#### **Art. 15 – Sopralluogo.**

Sopralluogo: entro il termine indicato nel disciplinare di gara, previo accordo con l'Ente, la ditta potrà eseguire i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio, per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente.

Il sopralluogo è obbligatorio, tenuto conto della natura e complessità dei servizi da rendere. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di affidamento.

Il sopralluogo verrà effettuato previo appuntamento telefonico, successivamente confermato via email, dal lunedì al venerdì, dalle ore 10.00 alle ore 12.00, contattando l'Ufficio Scuola – Comune di San Michele al Tagliamento al n. di telefono 0431/516162

Successivamente alla richiesta, il Comune comunicherà all'interessato il giorno e l'ora del sopralluogo.

La richiesta di sopralluogo dovrà indicare:

- dati della Ditta;
- recapito telefonico e posta elettronica;
- nominativo della persona delegata a partecipare al sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La Stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

#### **Art. 16 Strutture, impianti, attrezzature ed arredi dell'Amministrazione Comunale**

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria, alle condizioni di cui ai successivi articoli e per tutta la durata della concessione, i magazzini, le attrezzature, gli arredi e le minuterie presenti presso il centro cottura della scuola dell'infanzia di Bibione e il centro cottura di Cesarolo, i locali adibiti a scodellamento dei pasti e le aree mensa, necessari per la preparazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia medesima e la distribuzione di quelli veicolati presso le scuole primarie e secondaria di primo grado.

I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e condizioni, salvo il normale deterioramento per effetto dell'uso e della vetustà, considerando anche l'inserimento di eventuali nuove attrezzature, che possano nel tempo rendersi necessarie.

La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. L'impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni consegnati per la durata del contratto.

#### **Art. 17 – Inventario**

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno riportati in appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante dell'impresa aggiudicataria.

Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non idoneo all'uso viene scartato, e, qualora venga ritenuto necessario dall'Amministrazione comunale, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale messo a disposizione dall'impresa aggiudicataria si intende funzionante e in buono stato.

#### **Art. 18 – Verifiche in base agli inventari di consegna**

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione Comunale ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione Comunale.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, arredi, attrezzature od impianti, che si rendano necessari, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni di servizio dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'impresa aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'impresa aggiudicataria ed addebitandole le spese sostenute.

#### **Art. 19 – Manutenzione dei locali e degli impianti**

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti e le attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'impresa aggiudicataria, che dovrà garantirne la loro perfetta efficienza.

La manutenzione è riferita a tutte le attrezzature ed impianti (anche quelli acquistati dall'impresa aggiudicataria) ed a tutti i locali avuti in consegna, compresi i locali e le attrezzature delle cucine utilizzate per i servizi di refettorio.

All'Amministrazione Comunale compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali se non dovuta a cause imputabili all'impresa aggiudicataria: nel caso in cui la manutenzione straordinaria sia dovuta a cause imputabili all'impresa aggiudicataria, quest'ultima dovrà farsene carico. Qualora l'impresa aggiudicataria non esegua gli interventi necessari, vi provvederà l'Amministrazione Comunale ponendone il relativo costo a carico dell'impresa aggiudicataria.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;
- manutenzione straordinaria: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi. e straordinaria. Gli oneri di manutenzione di cui al presente titolo sono riferiti alle attrezzature ed ai locali oggetto della concessione.

## **Art. 20 – Accessi**

È consentito il libero accesso ai locali oggetto della presente concessione al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale deve essere garantito in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi anche al centro di cottura.

Ai magazzini e ai locali, adibiti alla preparazione e allo scodellamento dei cibi presso i plessi scolastici di San Michele al Tagliamento, non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale e dell'impresa aggiudicataria. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'impresa aggiudicataria.

## **Art. 21 – Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**

I pasti possono essere somministrati in vassoi multiscoperto, insieme a bicchieri e posate a perdere, oppure possono essere consumati in stoviglie riutilizzabili anche multiscoperto (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, nella scuola dell'infanzia, oppure in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile nelle scuole primarie e secondarie).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire quanto segue, che va reso disponibile fin dal giorno di inizio del servizio:

- piatti in ceramica (o diversa tipologia preventivamente autorizzati);
- posate in acciaio (o diversa tipologia preventivamente autorizzati);
- bicchieri e brocche in vetro (o diversa tipologia preventivamente autorizzati);
- e più in generale, attrezzature migliorative della qualità del servizio che si rendano necessarie per il corretto espletamento dello stesso.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'impresa aggiudicataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 09.07.2009 (2009/568/CE).

Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, le attrezzature e gli impianti, forniti dall'impresa aggiudicataria per l'esecuzione dei servizi di cui alla presente concessione, saranno conferiti di diritto all'Amministrazione Comunale che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere all'impresa aggiudicataria.

Solo per documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

Nella gestione del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 – Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione;
- Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

#### **TITOLO IV: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

##### **Art. 22 – Oneri e condizioni inerenti il servizio**

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto della concessione, nonché ogni attività e fornitura che si renda necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, inclusi quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

In particolare, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, ed interamente compensate nei prezzi unitari del pasto tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- all'acquisto, il stoccaggio e la corretta conservazione delle derrate alimentari e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione della presente concessione;
- alla preparazione dei pasti, degli spuntini del mattino, delle merende del pomeriggio nel rispetto dei menù, grammature e tabelle merceologiche allegate al presente capitolato, nonché alla fornitura di derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti;
- alla pulizia ed al riassetto del centro cottura della scuola dell'infanzia e del centro cottura di Cesarolo (Ex Betulle) nonché del locale utilizzato per il lavaggio delle stoviglie presenti presso le scuole primarie e secondaria di primo grado, nonché dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione e scodellamento dei pasti, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale;
- alle misure di disinfezione tavoli e sedie utilizzati per la distribuzione e somministrazione dei pasti in locali diversi dai refettori in adeguamento ai protocolli prevenzione contagio coronavirus (Covid-19);

- alle misure di disinfestazione e derattizzazione dei centri di cottura dei pasti e refettori, integrandosi con i servizi già esistenti;
- alla fornitura di detersivi ecocompatibili ed eventualmente autorizzati ad integrazione delle misure preventive contro il coronavirus (Covid - 19) ed attrezzi per la pulizia dei centri di cottura e il lavaggio delle stoviglie per tutti i plessi;
- alla fornitura di attrezzature, impianti, arredi e stoviglie, laddove previsto;
- alla fornitura del materiale a perdere (piatti, piattini, posate, tovaglette, tovaglioli, etc.);
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed ordinaria dei locali;
- all'integrazione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, laddove necessario;
- alla gestione del centro cottura della scuola dell'infanzia di Bibione e del centro cottura di Cesarolo, del servizio di distribuzione e somministrazione dei pasti ed alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) e della sicurezza presso i centri cottura e presso i centri di distribuzione dei pasti;
- alla sottoscrizione del premio assicurativo relativo alla polizza che l'impresa appaltatrice dovrà stipulare con compagnia di assicurazione per danni a persone o a cose che potrebbero essere procurati dal suo personale o dai suoi mezzi e che comunque fossero derivanti dall'espletamento del servizio, come meglio descritto al successivo art. 23 del presente Capitolato;
- all'applicazione dei piani di emergenza determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale;
- alla formazione e addestramento del proprio personale;
- a garantire un'informazione agli utenti relativamente a: alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti nonché ai contenuti dell'approccio dei Criteri Ambientali Minimi espressi nella premessa del presente Capitolato per il conseguimento degli obiettivi ambientali;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- partecipazione alle riunioni del "Comitato mensa" comunale nel rispetto del "Regolamento relativo alle competenze del comitato mensa scolastica";
- ad ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

I servizi prestati dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche e alle specifiche indicate nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipulazione del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, e l'impresa aggiudicataria non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti dell'Amministrazione Comunale assumendosene ogni relativo rischio.

L'impresa aggiudicataria si impegna espressamente a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Amministrazione Comunale.

L'impresa aggiudicataria si obbliga, inoltre, a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente Capitolato. Spetta all'impresa aggiudicataria l'onere di richiedere alle competenti autorità tutte le autorizzazioni che si rendano necessarie per l'espletamento dei diversi servizi.

L'impresa aggiudicataria si impegna all'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari che deve essere oggetto di apposita comunicazione.

### **Art. 23 – Responsabilità ed assicurazioni**

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato. L'impresa aggiudicataria, inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare all'Amministrazione Comunale, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'impresa aggiudicataria, si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense del Comune di San Michele al Tagliamento, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, l'impresa aggiudicataria si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 6.000.000,00 (Euro seimilioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere dell'impresa aggiudicataria, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 6.000.000,00 (Euro seimilioni/00) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00) per persona.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante la durata del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del relativo premio.

In caso di mancata consegna entro il termine indicato l'Amministrazione comunale potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della garanzia provvisoria ovvero di quella definitiva prestata per l'esecuzione del contratto.

#### **Art. 24 – Interruzione del servizio**

In caso di sciopero del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà darne preavviso all'Amministrazione Comunale mediante comunicazione a mezzo PEC nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista nel successivo art. 60.

In caso di scioperi del personale scolastico o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, all'Amministrazione Comunale e/o l'impresa aggiudicataria dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'impresa aggiudicataria e dell'Amministrazione Comunale, che le stesse non possano evitare con l'utilizzo della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In ogni caso l'impresa aggiudicataria non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

#### **Art. 25 – Trattamento dei Dati e Nomina Responsabile Esterno**

Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'impresa aggiudicataria potrà venire a conoscenza e trattare i dati comuni e sensibili relativi ai servizi offerti agli utenti del servizio.

Nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, il legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria è nominato RESPONSABILE ESTERNO (di seguito "Responsabile") del trattamento dei dati personali, anche particolari, ai sensi dell'art. 28 del Reg. 679/2016 sulla protezione dei dati personali di titolarità dell'Amministrazione Comunale (di seguito "Titolare"). Il trattamento potrà riguardare solamente le tipologie di documenti/dati/ banche dati o fascicoli indispensabili per rendere il Servizio oggetto del contratto.

Ogni trattamento dei dati succitati, da effettuarsi solamente in conformità alle finalità sopra riportate, dovrà essere limitato al tempo necessario a dare esecuzione all'affidamento in argomento. Al termine delle operazioni di trattamento affidate, nonché all'atto della cessazione per qualsiasi causa del trattamento da parte del Responsabile, quest'ultimo sarà tenuto a restituire al Titolare i dati personali oggetto del trattamento, oppure a provvedere alla loro integrale distruzione, salvo i casi in cui la conservazione dei dati sia richiesta da norme di legge. Nello svolgimento del Servizio, in merito ai trattamenti che dovranno essere effettuati, si dovrà dare scrupolosa applicazione alle disposizioni previste dal Reg. Ue 679/16, in particolare:

- a. adottare, presso la struttura dell'impresa aggiudicataria, le misure organizzative, fisiche, procedurali e logiche sulla sicurezza nei trattamenti, con particolare riferimento a quanto specificato nell'art. 32 del Regolamento. Il Responsabile, tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, deve assicurarsi che le misure di sicurezza predisposte ed adottate siano adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, in particolare contro:
  - distruzione, perdita, modifica, divulgazione non autorizzata o accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati;
  - trattamento dei dati non consentito o non conforme alle finalità delle operazioni di trattamento;
- b. individuare, verificare e, se del caso, aggiornare le persone fisiche incaricate a trattare i dati in relazione a ciascuna area di trattamento;
- c. fornire agli interessati tutte le informazioni previste dall'art. 13 del Reg. 679/2016;
- d. vigilare - anche secondo le prassi istituite ed in accordo con il Titolare - che gli incaricati al trattamento dei dati personali dell'impresa aggiudicataria, si attengano alle procedure di volta in volta indicate specificatamente, sia verbalmente che per iscritto, in relazione ai diversi trattamenti;
- e. assistere il Titolare nel garantire il rispetto degli obblighi relativi alla valutazione d'impatto sulla protezione dei dati, nonché alla eventuale consultazione preventiva all'Autorità di Controllo;
- f. se richiesto, assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare le eventuali richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui agli artt. 13 – 22 del Regolamento;
- g. se richiesto, assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli artt. da 32 a 36 del Regolamento, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento;
- h. comunicare ogni eventuale trasferimento di dati e informazioni all'estero, anche per fini tecnici connessi ai servizi di Providing e backup utilizzati in azienda;
- i. osservare e fare osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori, il segreto nei confronti di chiunque, per quanto riguarda fatti, informazioni, dati e atti di cui vengano a conoscenza nell'espletamento della concessione;
- j. non cedere, non consegnare, non copiare, non riprodurre, non comunicare, non divulgare, non rendere disponibili in qualsiasi modo o a qualsiasi titolo a terzi, le informazioni acquisite nell'esecuzione del servizio;
- k. redigere, conservare ed eventualmente esibire al Titolare, un registro di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per proprio conto.

Il Responsabile mette a disposizione del Titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente capitolato e della normativa applicabile, consentendo e contribuendo alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare o da un altro soggetto da questi incaricato.

Resta inteso che la presente nomina non comporta alcun diritto del Responsabile ad uno specifico compenso e/o indennità e/o rimborso derivante dal medesimo.

## **TITOLO V: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

### **Art. 26 – Personale dell'impresa aggiudicataria**

L'impresa aggiudicataria dovrà assicurare per tutta la durata del contratto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel centro cottura pasti dell'impresa aggiudicataria, compreso il trasporto dei pasti e distribuzione avverrà con personale a carico dell'impresa aggiudicataria e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti a servizio ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio almeno n. 1 addetto ogni 40 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola primaria/secondaria e almeno n. 1 addetto ogni 35 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola dell'Infanzia. Tale rapporto dovrà essere garantito durante l'orario di distribuzione dei pasti.

Le persone individuate per l'adempimento di cui sopra dovranno essere impiegate, durante l'orario di somministrazione pasti, esclusivamente per le attività di distribuzione dei pasti e dovranno essere presenti, per tutta la durata del servizio di somministrazione: le eventuali assenze dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto addetti/utenti. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio e a tal fine l'impresa aggiudicataria si impegna ad assicurare, nella misura più ampia possibile, la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata della concessione. Nelle situazioni in cui gli operatori siano due o più, uno di essi, su indicazione dell'impresa aggiudicataria assume la qualifica di Referente per i rapporti con il Comune e l'utenza. L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale addetto alla mensa (propri dipendenti addetto allo scodellamento e al lavaggio delle stoviglie) indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Art. 42 DPR 327/1980) da indossare 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, che dev'essere sempre indossata dal personale.

L'impresa aggiudicataria garantisce la presenza giornaliera di un cuoco responsabile per ogni centro cottura che è la persona incaricata dell'impresa aggiudicataria di gestire l'intero processo di produzione. Il cuoco responsabile del centro cottura di Cesarolo e quello responsabile di Bibione dovranno possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 24 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco se previsto, o addetto ai servizi di ristorazione dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 12 mesi di esperienza in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente Capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione di cui al Reg.UE 852/2004.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla

valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.

Si estendono all'impresa aggiudicataria e al suo personale addetto, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici.

Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.

L'impresa aggiudicataria è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dall'Amministrazione Comunale non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. L'impresa aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale dell'intervenuta sostituzione.

#### **Art. 27 – Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio**

L'Impresa aggiudicataria deve impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali: per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari; per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione, oltre che delle malattie trasmesse da alimenti, anche della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche unita alle regole per il distanziamento e l'igiene respiratoria vanno rafforzate mediante idonee attività di formazione/training

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico-sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima della loro attuazione – all'Amministrazione Comunale, che potrà inviare il proprio personale o persona delegata. Al termine di ogni corso, l'impresa aggiudicataria

dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, degli argomenti trattati e del tempo dedicato ad ogni tema. L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Porzionatura e tecniche di cottura;
- alimentazione e dietetica (o salute);
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense;
- intolleranze e allergie alimentari;
- cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- Capitolato Tecnico/Condizioni Particolari Di Contratto.
- Corretta applicazione del protocollo preventivo contro coronavirus (Covid-19)

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere inoltre i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare, intolleranze e allergie.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare inoltre:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

L'impresa aggiudicataria è in ogni caso obbligata a presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato compresi i soci - lavoratori se trattasi di società cooperativa, 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 art. 28.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificate in sede di offerta, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito il contingente minimo di risorse umane di cui al seguente art. 28.

#### **Art. 28 – Figure di riferimento dell’impresa aggiudicataria**

L’impresa aggiudicataria dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un responsabile del servizio con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio di ristorazione scolastica la cui funzione è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso. Il responsabile dovrà essere reperibile dalle ore dalle 8.30 fino alle 14.30 dal lunedì al venerdì e deve mantenere un contatto continuo con i referenti preposti dall’Amministrazione Comunale al controllo dell’andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.) l’impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro responsabile e darne comunicazione all’Amministrazione Comunale;
- un responsabile amministrativo del contratto in possesso di adeguato titolo di studio (almeno scuola secondaria di secondo grado) ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;
- un responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza con adeguata conoscenza e preparazione relativa alle diete, sia normali che particolari. Detto professionista potrà essere contattato all’occorrenza dal competente ufficio dell’Amministrazione Comunale e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

Tali figure dovranno cooperare anche con i referenti comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato presente, integrato come da offerta presentata in sede di gara e dovranno essere persone distinte per ogni figura richiesta.

Infine, deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio in relazione all’art. 41 “prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari”.

#### **Art. 29 – Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione**

Ai sensi dell’art. 50 del D.lgs. 50/2016, qualora il concessionario entrante abbia l’esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, deve impegnarsi in via prioritaria, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa, ad assumere gli stessi addetti che erano alle dipendenze dell’appaltatore uscente, fatta salva l’autonomia contrattuale di cui all’art. 1322 codice civile.

A tal fine, di seguito si elenca il personale attualmente in servizio presso l'impresa aggiudicataria che gestisce il servizio di ristorazione scolastica per il Comune di San Michele al Tagliamento è il seguente:

- un cuoco 4<sup>^</sup> livello a tempo indeterminato (attualmente impiegato nel centro cottura di Cesarolo per 35 ore settimanali);
- un aiuto cuoco 5<sup>^</sup> livello a tempo determinato (attualmente impiegato nel centro cottura di Bibione per 31 ore settimanali);
- un addetto ai servizi mensa 6<sup>^</sup>S livello a tempo indeterminato (attualmente impiegato per 10 ore settimanali);
- un addetto ai servizi mensa 6<sup>^</sup>S livello a tempo determinato (attualmente impiegato per 25 ore settimanali);
- un addetto ai servizi mensa 6<sup>^</sup> livello a tempo indeterminato (attualmente impiegato per 10 ore settimanali);
- un addetto ai servizi mensa 6<sup>^</sup> livello a tempo indeterminato (attualmente impiegato per 11 ore settimanali);
- un addetto ai servizi mensa 6<sup>^</sup> livello a tempo determinato (attualmente impiegato per 13 ore settimanali);
- un addetto ai servizi mensa 6<sup>^</sup> livello a tempo determinato (attualmente impiegato per 10 ore settimanali);

Il Contratto Collettivo Nazionale di lavoro dell'attuale impresa aggiudicataria è quello per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (8 febbraio 2018).

### **Art. 30 – Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti**

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'impresa aggiudicataria, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per tutte le mense di cui al presente capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione.

L'impresa aggiudicataria ha l'onere di individuare, ai sensi del d.lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii., l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, con le modalità previste dalla legge alle autorità competenti con copia all'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'impresa aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Amministrazione Comunale per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'impresa aggiudicataria, oltre all'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dall'Amministrazione Comunale per effetto delle violazioni di cui sopra.

L'Operatore del Settore alimentare è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28.01.2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

- dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

L'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente; in particolare l'Amministrazione Comunale potrà richiedere: la documentazione predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il centro cottura, i mezzi di trasporto e i plessi di distribuzione), la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale, ecc.

Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti. L'Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che il personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio definite da ordinanze, ecc) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l'accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia, positività al coronavirus, ecc.).

## **TITOLO VI: MENU'**

### **Art. 31 – Menù e flussi informativi**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche, dal menù, dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica della Regione Veneto, dal calendario di stagionalità allegato al presente Capitolato (allegati A, B, C e E) e dalle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara e/o concordate. La struttura del menù proposta:

- garantisce una flessibilità dei pasti proposti in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;
- favorisce il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte;
- consente una semplice revisione dei pasti proposti, da concordarsi con l'amministrazione, in seguito ai risultati ottenuti nel rapporto quadrimestrale come da art. 41 del presente Capitolato "prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari".

I pasti sono composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti

qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti riportata nell'art.11 "requisiti degli alimenti", sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con tali requisiti.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di esporre, quotidianamente, entro le ore 10 del giorno stesso, all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio, al fine anche di garantire un'adeguata verifica, il menù dettagliato del giorno e quello settimanale, che dovranno riportare tutte le indicazioni ai sensi di Legge con particolare riferimento alla presenza degli eventuali allergeni ai sensi del Reg UE 1169/2011 (individuando gli allergeni per ogni piatto proposto in modo scritto).

Per quanto concerne la scuola dell'Infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti in modo da non rendere necessario l'uso dei coltelli a tavola. Le operazioni di taglio devono essere condotte nei centri cottura a carico della impresa aggiudicataria. I menù, nel corso della concessione, potranno essere soggetti a modifiche per motivate e valutate innovazioni. L'impresa aggiudicataria dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù ogni variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti...) richiesta dall'Amministrazione Comunale utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.

I menù predisposti dalla Ditta dovranno ottenere, a cura della Ditta stessa, la validazione preventiva del Servizio Igiene Alimenti (S.I.A.N) dell'Azienda U.L.S.S n.4

Le variazioni ai menù dovranno in ogni caso essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio dell'Amministrazione Comunale e nessuna variazione potrà essere apportata dalla impresa aggiudicataria senza la specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'impresa aggiudicataria può, previa comunicazione all'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione temporanea ai menù nei seguenti casi di anomalia:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare;
- irreperibilità provata e documentata delle materie prime.

Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'anomalia ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile alla sostituzione di derrate alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici indicati nel presente Capitolato, non vengano giudicate idonee dall'Amministrazione Comunale sotto il profilo organolettico.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, l'impresa aggiudicataria dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

In occasione di gite scolastiche, scioperi o altre emergenze, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere all'impresa aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti del servizio di Ristorazione scolastica. Il cestino dovrà essere composto da: 2 panini (con formaggio montasio fresco e con prosciutto cotto al naturale) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato - acqua minerale naturale - 2

tovaglioli di carta. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità previste nell'allegato B al presente Capitolato "Note al menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura".

Sarà possibile, in correlazione all'esito del monitoraggio delle eccedenze come da art. 41 del presente Capitolato "prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari", al fine di ridurre gli sprechi alimentari, e dopo comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale, somministrare grammature inferiori a quanto previsto dal presente Capitolato (es. pane o altri alimenti/es. insalata). In tale caso le modalità di distribuzione e monitoraggio dei consumi dovranno comunque essere concordate con l'Amministrazione Comunale. La differenza estrapolabile, espressa in grammatura, correlata al minore spreco dovrà essere quantificata economicamente in relazione esclusivamente alla differenza tra le quantità consegnate e le quantità non fornite al plesso di distribuzione. La differenza economica dovrà essere compensata in termini economici da utilizzarsi in modalità da concordarsi e comunque riconducibili all'oggetto del servizio erogato e/o analogo.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno somministrate, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Per gli alunni delle scuole che hanno il rientro pomeridiano sempre negli stessi giorni dovrà essere assicurato un menù alternato e variabile nelle proposte settimanali.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità.

L'aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, dovrà predisporre per ogni plesso scolastico i menù settimanali e/o mensili, con stagionalità estiva ed invernale, secondo il calendario dei servizi di cui all'art.7 del presente capitolato.

## **TITOLO VII: TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI**

### **Art. 32 – Diete speciali**

Le diete speciali possono essere richieste per allergie/intolleranze alimentari e patologie o motivi culturali. La necessità della dieta speciale di carattere sanitario dev'essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, che indicherà la diagnosi e gli alimenti da evitare. In seguito all'applicazione del Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, risulta importante che il pediatra/medico indichi nel certificato il grado di tolleranza da tenere, ovvero se si richiede l'assenza di allergeni come ingredienti e/o anche come tracce potenziali dovute a contaminazione crociata.

Le richieste di diete speciali sono presentate a cura dei genitori sia all'istituzione scolastica che all'Amministrazione Comunale, nelle modalità richieste sul sito web del Comune e/o della scuola, e corredate dalla necessaria documentazione sanitaria (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi; affetti da allergie). Tale documentazione è conservata e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

L'Amministrazione Comunale non è responsabile della documentazione consegnata al personale delle Scuole o dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali di cui sopra, come indicato nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione Veneto" senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale. Analogamente, l'impresa aggiudicataria si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze di tipo etico, religioso e culturale.

Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché alle Linee Guida sopracitate.

In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo l'impresa aggiudicataria provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni.

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti e dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che ne identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste dall'Amministrazione Comunale.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, l'impresa aggiudicataria è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con l'Amministrazione Comunale tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione comunale, a richiesta, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti.

Inoltre:

- nessuna variazione al menù potrà essere apportata, senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale;
- i pasti delle diete speciali, in caso di veicolazione, devono essere confezionati in confezioni monoporzione termosaldati a caldo personalizzati, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente normativa in materia, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi;
- il menù e le diete speciali dovranno essere elaborati e visionati da dietista o figura equipollente.

Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione Veneto".

### **Art. 33 – Diete in bianco**

Il centro di produzione pasti provvede, in casi eccezionali, alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.15 dello stesso giorno. Per la scuola dell'Infanzia, il cuoco provvede a preparare la dieta in bianco, anche in questo caso su richiesta effettuata entro le ore 9.15 dello stesso giorno.

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico per un massimo di tre giorni; qualora il periodo dovesse protrarsi più a lungo, dovrà essere prodotta idonea certificazione medica. La dieta in bianco è costituita da:

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

## **TITOLO VIII: IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 34 – Organizzazione del lavoro per la produzione**

Il personale adibito al confezionamento dei pasti deve preferibilmente fare uso di mascherine e guanti monouso obbligatori solo in caso di ferite alle mani. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

### **Art. 35 – Piano di autocontrollo**

L'impresa aggiudicataria deve predisporre un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti e il servizio di refettorio. Il piano deve essere redatto tenendo conto della peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.

Nei Piani di autocontrollo, previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 basate sull'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), un sistema per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici, a tutela dei consumatori oltre che degli Operatori del settore alimentare (OSA).

Presso ciascun plesso scolastico, cucine, struttura in cui si effettuano operazioni di produzione o distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata copia cartacea aggiornata della parte del piano di autocontrollo ivi applicata e dei suoi allegati. L'impresa aggiudicataria deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del presente piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione Comunale con PEC.

L'impresa aggiudicataria si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto coinvolto nel processo di produzione ed erogazione del servizio; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia all'Amministrazione Comunale.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia all'Amministrazione Comunale e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse o dotate di apposite zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo.

#### **Art. 36 – Conservazione campioni (pastro test)**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 1 campione da 150 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riporlo in sacchetto sterile, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in congelatore a temperatura di -18° C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dev'essere riportata la data e l'ora del prelievo.

È altresì consentita una diversa modalità di conservazione del campione, purché garantisca gli stessi risultati al fine di identificare cause di tossinfezioni alimentari.

#### **Art. 37 – Livello della qualità igienica**

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

#### **Art. 38 – Conservazione delle derrate**

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0° C e +4° C. Le confezioni delle uova pastorizzate, una volta aperte, devono essere tenute in frigorifero e se non consumate il giorno stesso dell'apertura devono essere eliminate.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata la data di scadenza, chiaramente leggibile.

#### **Art. 39 – Riciclo**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

### **TITOLO IX: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

#### **Art. 40 – Manipolazione e cottura**

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

## **Art. 41 – Operazioni preliminari**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- il formaggio grattugiato (esclusivamente Parmigiano Reggiano) deve essere preparato in giornata;
- la consegna delle carni dovrà essere effettuata con tagli già preparati o da porzionare per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; le preparazioni eventualmente necessarie possono essere effettuate il giorno precedente il consumo;

## **Art. 42 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

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

L'Impresa aggiudicataria dovrà:

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

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

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, L'Impresa aggiudicataria deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati

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

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

### **Art. 43 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere, orologi;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- indossare mascherina chirurgica e guanti in fase di somministrazione salvo diverse indicazioni presenti nel “protocollo interno misure prevenzione coronavirus - Covid 19”
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche o bottiglie per l'acqua e piatti nelle modalità stabilite dal RSSP della scuola e con riferimento al “protocollo interno misure prevenzione coronavirus - Covid 19” contenente eventuali requisiti specifici al distanziamento fisico degli utenti;
- all'arrivo dei contenitori termici (nel caso dei pasti veicolati), controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- all'arrivo delle derrate alimentari (nel caso dei pasti prodotti presso il centro cottura della scuola dell'Infanzia di Bibione), controllare le quantità di prodotto e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- all'arrivo dei contenitori termici, rilevare le temperature come previsto dal d.lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.;
- procedere alla distribuzione una volta che gli alunni abbiano preso posto a tavola o in altre modalità concordate con l'amministrazione Comunale;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi), sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;

- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento di temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Amministrazione Comunale;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto. A richiesta il pane dovrà essere somministrato preincartato individualmente per singolo utente.
- Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte);
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di +65° C fino al momento del consumo;
- Nel caso di pasti veicolati, le paste asciutte devono essere trasportate al punto di consumo, unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- Il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione a seguito di richiesta del commensale e/o con procedure che saranno impartite dall'Amministrazione Comunale eventualmente anche in monodose confezionato per singolo utente.

## **TITOLO X: LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE**

### **Art. 44 – Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i centri di cottura pasti e presso il locale di distribuzione delle Scuole primaria e secondaria di primo grado, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria e conservate presso i rispettivi locali.

In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature.

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da dépliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana.

### **Disinfezione dei locali e delle superfici**

Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detersivi e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus. Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto con alimenti

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia.

Occorre quindi:

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche), nonché – ove presenti - delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti. L'aula didattica eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente areata e pulita al termine del pasto stesso, agevolando tempi e operazioni di pulizia anche attraverso tovaglie monouso, e al termine delle lezioni.

### **Precauzioni igieniche personali**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con acqua sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 40 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,

- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

### **Uso di guanti**

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS Cov2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc.

I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

### **Art. 45 – Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

### **Art. 46 – Modalità di utilizzo dei detersivi**

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate sulle relative schede tecniche e in particolare:

- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere, nelle zone di lavorazione, materiali e attrezzature destinate alla pulizia;
- il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti;
- relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'impresa aggiudicataria si renderà garante per tutte le operazioni attraverso controlli preoperativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

Dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare i detersivi e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature non dovranno lasciare tracce, odori o residui.

L'impresa aggiudicataria, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle quotidiane accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie; riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori compresi i banconi scaldavivande ed i carrelli termici se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione. Periodicamente, inoltre, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione dei locali e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivo adottato e trasmesso all'Amministrazione Comunale che obbligatoriamente sarà elaborato in seguito alla valutazione dei rischi che prevede l'applicazione di un piano di monitoraggio degli infestanti (insetti volanti, roditori, insetti striscianti, ecc.).

#### **Art. 47 – Prevenzione e gestione dei rifiuti**

L'Impresa aggiudicataria deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di cottura o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'Amministrazione Comunale.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

#### **Art. 48 – Spogliatoi e servizi igienici**

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone e salviette a perdere.

## **TITOLO XI: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Art. 49 – Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, in particolare a quanto previsto dal d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. A tale proposito l'impresa aggiudicataria dovrà:

- elaborare un proprio Documento di Valutazione dei Rischi relativi al servizio oggetto della concessione da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio;
- elaborare un proprio Piano di Gestione delle Emergenze in relazione alle attività svolte ed ai luoghi occupati;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco (onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento) 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 tutto il proprio personale ai sensi del d.lgs. 81/2008 art. 37 ed in particolare quello alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio.

L'impresa aggiudicataria è responsabile, nei confronti sia dell'Amministrazione Comunale sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità salute dei propri lavoratori. L'impresa aggiudicataria, in particolare, dovrà:

- osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'art. 15 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. ed ottemperare agli obblighi prescritti all'art. 18 del decreto stesso;
- coordinarsi con l'Amministrazione Comunale così come previsto all'art. 26 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione Comunale;
- impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- dotare il proprio personale dei dispositivi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi da interferenza derivanti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel Documento Unico di Valutazione di Rischi da Interferenza (DUVRI), allegato n. 4 al presente Capitolato, come specificato nel successivo art. 52.

A sua volta l'Amministrazione Comunale s'impegna, nei termini e modi prescritti dall'art. 26 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., ad informare l'impresa aggiudicataria sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente Capitolato, l'impresa aggiudicataria è tenuta:

1. a partecipare alla riunione di coordinamento predisposta ai fini del d.lgs. n. 81/2008 art. 26 comma 2: in tale riunione, se necessario, si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI.

2. a depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dall'Amministrazione Comunale) una copia del Piano delle Emergenze relativo alle attività svolte dall'impresa aggiudicataria nell'ambito del servizio oggetto di concessione. Tale piano deve contenere almeno:
- una copia del Documento di Valutazione dei Rischi, contenente:
    - la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
    - l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
    - il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
    - l'indicazione del preposto alla sicurezza.
  - una copia del Piano delle Emergenze relativo alle attività svolte dall'impresa aggiudicataria nell'ambito del servizio oggetto di concessione. Tale piano deve contenere almeno:
    - il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
    - l'indicazione degli addetti alla gestione delle emergenze, loro funzioni e compiti;
    - la proposta inerente alle attività di comunicazione e coordinamento relative all'attuazione delle misure di prevenzione dei rischi da interferenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la modifica del Piano delle Emergenze qualora lo ritenga inadeguato.

Ferme restando le responsabilità dell'impresa aggiudicataria in ordine alla sicurezza, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo e, in caso di inadempienza, di sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in ogni momento all'impresa aggiudicataria l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata.

L'inadempimento di obblighi in materia di sicurezza e prevenzione costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **Art. 50 – Divieti**

È fatto divieto al personale dell'impresa aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata ed al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e attrezzature.

#### **Art. 51 – Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'impresa aggiudicataria deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'impresa aggiudicataria.

#### **Art. 52 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Altresì a cura della aggiudicataria la disponibilità in loco di segnaletica portatile indicante il pericolo di scivolamento da pavimentazione bagnata da collocare presso i locali destinati a preparazione pasti che al consumo degli stessi in caso di necessità.

#### **Art. 53 – Documento Unico Di Valutazione Dei Rischi Da Interferenze (DUVRI)**

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad attenersi nello svolgimento del servizio alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI di cui all'art. 26 del d.lgs. 09.04.2008, n. 81 (Allegato D del presente Capitolato).

L'impresa aggiudicataria può proporre all'Amministrazione Comunale aggiornamenti e integrazioni al DUVRI in occasione della riunione di coordinamento cui al precedente art. 47. Lo stesso documento potrà comunque essere aggiornato nel corso della durata della concessione, anche su proposta dell'impresa aggiudicataria, in caso di sopraggiunte esigenze di carattere tecnico, logistico, od organizzativo gravanti sulle modalità di realizzazione del servizio.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dando, dello stesso, adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati e adottando tutte le misure necessarie all'esecuzione di quanto dallo stesso previsto.

#### **Art. 54 – Norme di sicurezza nell'uso di detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei necessari dispositivi di protezione individuale (apparecchi di protezione vie respiratorie, guanti, occhiali di protezione, ecc.), quando l'utilizzo di tali presidi è indicato dalle schede dati sicurezza aggiornate dei prodotti impiegati.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nei centri di cottura devono essere deterse e disinfettate come previsto al precedente titolo X. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

#### **Art. 55 – Gestione degli infestanti**

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo della concessione con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni.

Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 nei locali oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale. Il piano di monitoraggio e gli

eventuali interventi straordinari devono comprendere tutte le cucine e tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne.

Inoltre, dovrà riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati. L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire al Comune copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 4/anno per refettorio/cucina).

Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o altre azioni correttive. Contestualmente devono essere forniti al Comune i nominativi degli operatori che effettueranno il servizio, con evidenza della qualifica per l'esecuzione delle attività. Ogni eventuale variazione deve essere tempestivamente comunicata al Comune. Le postazioni per il monitoraggio di striscianti e di roditori devono essere con coperchio trasparente (in modo da individuare immediatamente un'eventuale cattura) e apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di monitoraggio. Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali ed in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate. Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti. La sostituzione delle piastre collanti per il monitoraggio dei volanti è anch'essa a carico della società specializzata.

## **TITOLO XII: CONTROLLI DI QUALITA'**

### **Art. 56 – Controllo e verifiche dell'Amministrazione Comunale**

La vigilanza sui servizi spetta all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo del contratto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi alle attività in capo alle Autorità competenti per quanto concerne gli aspetti igienico-sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio. L'impresa aggiudicataria è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Hanno altresì diritto di visitare i locali di preparazione e di refezione, per accertare le modalità di lavorazione e distribuzione, nonché il gradimento del pasto da parte dell'utenza, i rappresentanti del "Comitato mensa" debitamente autorizzati dal Comune.

In particolare si prevedono i seguenti controlli:

- controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati e/o da persona competente designata dall'Amministrazione Comunale (nei plessi di distribuzione e/o nel centro cottura senza alcun preavviso e/o in modalità "lavoro agile"), riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio, il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti ai refettori e il loro comportamento nei confronti

dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici attrezzature, schede di monitoraggio, documenti di trasporto, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.);

- controllo igienico-sanitario svolto dalle Autorità competenti e/o da persona competente designata dall'Amministrazione Comunale relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa aggiudicataria. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
- controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti del "Comitato mensa" e/o da persona competente designata dal Comune presso ogni singola struttura scolastica servita. Detti componenti potranno accedere ai locali di somministrazione e/o al centro cottura. I controlli potranno verificare, mediante l'assaggio dei pasti proposti, l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In ogni caso i componenti del "Comitato mensa" sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici dell'Amministrazione Comunale che si occupano del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni all'impresa aggiudicataria per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse all'impresa aggiudicataria solo ed esclusivamente dall'Amministrazione Comunale. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare all'impresa aggiudicataria l'elenco dei membri del "Comitato mensa" e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione.
- Controllo delle verifiche, eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, indicate dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" quali:
  - a) verifiche documentali che si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento;
  - b) verifiche delle eccedenze che sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale;
  - c) verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011;
  - d) verifiche attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

In caso di utilizzo di detergenti conformi ai Criteri Minimi Ambientali potrà essere richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nel successivo art. 60.

Ai membri del “Comitato mensa” e alle persone autorizzate dall’Amministrazione Comunale sarà messo a disposizione, da parte dell’impresa aggiudicataria, tutto l’idoneo vestiario usa e getta (camice, cuffia, copri scarpe) per il corretto svolgimento delle visite nei refettori e nel centro cottura.

#### **Art. 57 – Controlli Analitici sul servizio**

Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo all’impresa aggiudicataria di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza). In particolare dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche:

- n. 10 campionature/anno solare di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione tipologia e luogo) piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dalla cucina/centro cottura con ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacee, E. Coli, Listeria, ecc.;
- n. 3 prelievi/anno solare di tamponi superficiali effettuati in cucina e/o refettorio della Scuole dell’infanzia e delle Scuole primaria e secondaria di primo grado. Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro cottura (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacee, E. Coli, Listeria, ecc.;
- n. 2 campionature/anno solare di alimenti ortofrutticoli per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologica.

All’inizio della concessione, l’impresa aggiudicataria comunicherà all’Amministrazione Comunale presso quale laboratorio di fiducia portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dall’impresa aggiudicataria e saranno successivamente trasmessi in copia all’Amministrazione Comunale.

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all’indagine microbiologica, l’Amministrazione Comunale, ferma restando l’applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l’immediata sospensione del servizio fino all’accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all’impresa aggiudicataria i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. L’Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe specificate al precedente paragrafo 1 e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

#### **Art. 58 – Rilievi dei tecnici**

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell’impresa aggiudicataria. Il personale dell’impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall’Amministrazione Comunale.

## **Art. 59 – Reclami e piano di miglioramento**

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, l'impresa aggiudicataria deve definire una procedura per il trattamento e per la gestione dei reclami da parte degli utenti.

L'impresa aggiudicataria si impegna ad effettuare annualmente, con oneri a proprio carico, un'indagine presso l'utenza diretta a rilevare il grado di soddisfazione del servizio, i cui risultati devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione Comunale. Sulla base di quanto emerso da detta indagine, tenuto conto dei rilievi mossi dall'Amministrazione Comunale sulla base dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti, l'impresa aggiudicataria deve predisporre, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da condividere con l'Amministrazione Comunale.

## **TITOLO XIII: PENALITA'**

### **Art. 60 – Contestazioni, inadempienze, penalità**

Nell'esecuzione del servizio, l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato nonché l'offerta tecnica presentata. In caso di mancato rispetto di tale obbligo l'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria.

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme. Si riporta di seguito una descrizione delle tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicate negli importi massimi, a carico dell'impresa aggiudicataria.

### **Standard merceologici**

- Mancato rispetto degli standard previsti dal precedente art. 11 “Definizioni e requisiti degli alimenti”: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche previste € 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
- Fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00);
- Mancata conservazione del campione giornaliero del pasto test ai sensi dell'art. 36 (€ 1.000,00).

### **Quantità**

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 5.000,00 (euro cinquemila/00);
- Totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 2.000,00 (euro duemila/00);

- Mancato o scorretto uso di utensili per le porzionature in funzione delle fasce di età: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Mancata consegna materiale a perdere: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 (euro cinquecento/00) per le prime due sanzioni; dalla terza in poi € 1.000,00 (euro mille/00).

### **Menù e flussi informativi**

- Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (frutta): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (merenda): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Scorretto e/o assente flusso informativo previsto nei menù: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).

### **Igienico-sanitari**

- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- Rinvenimento di parassiti: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Utilizzo di prodotti di detergenza/disinfezione non conformi ai CAM: (€ 250,00 euro cinquecento/00);
- Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00);
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente e/o alla valutazione dei rischi del piano HACCP: € 1000,00 (euro mille/00);
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 1000,00 (euro mille/00);
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00).
- Mancato rispetto delle misure anticontagio Covid-19 o del protocollo interno personalizzato: € 1.000,00 (euro mille/00).

### **Tempistica**

- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti che provochino un ritardo nell'inizio della somministrazione dei pasti rispetto all'orario previsto: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore a 5 minuti dall'orario previsto: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa: € 500,00 (euro cinquecento/00).

### **Personale**

- Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione (€ 500,00 euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto di quanto esplicitato nel Capitolato in materia di personale (€ 1000,00 euro mille/00).
- Mancato rispetto di quanto esplicitato "Protocollo interno misure prevenzione coronavirus - Covid 19" € 500,00 (euro cinquecento/00);

### **Criteri ambientali minimi**

- Mancato rispetto delle informazioni previste nei documenti di trasporto € 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato monitoraggio e trasmissione dati delle eccedenze (€ 250,00 euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto dei MOCA (€ 250,00 euro cinquecento/00).

Ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal capitolato e dai suoi allegati, e/o dall'offerta presentata e dalle leggi e/o dai regolamenti vigenti: fino a € 2.000,00 a seconda della gravità.

In caso di reiterazione della stessa violazione, dopo l'applicazione della terza sanzione, il valore della stessa sarà calcolato sul doppio dell'importo definito.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali saranno contestati all'impresa aggiudicataria, per iscritto tramite PEC, descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia specificando la contestazione, dati relativi all'accertatore, ecc.) e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Qualora l'impresa aggiudicataria non faccia pervenire all'Amministrazione Comunale le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà procedere, con atto del Responsabile del Servizio competente, all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

L'Amministrazione Comunale, tramite il Responsabile del Servizio competente, valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, la sua eventuale reiterazione, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

L'Amministrazione Comunale, tramite il Responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Il Responsabile del Servizio competente potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le citate condizioni).

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla garanzia definitiva ovvero mediante trattenuta sul corrispettivo da pagare per le fatture emesse. La garanzia definitiva parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione da parte dell'impresa aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento di incameramento della garanzia definitiva sarà comunicato alla ditta mediante PEC, con invito a reintegrare la garanzia definitiva stessa. In caso di carenze e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio, l'Amministrazione Comunale potrà provvedervi d'ufficio con proprio personale o ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'impresa aggiudicataria inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto della presente concessione dovrà essere sempre preceduta da formale diffida trasmessa a mezzo PEC.

Qualora nel corso del servizio si verificassero gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi di Legge salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

## **TITOLO XIV: CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE**

### **Art. 61 – Corrispettivo della concessione**

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto a riscuotere direttamente le tariffe relative al servizio di refezione scolastica.

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

Il Comune si obbliga, altresì, a corrispondere al concessionario il prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, per:

- i pasti consumati dagli insegnanti aventi diritto alla fruizione gratuita della mensa sulla base della normativa vigente che prevede la fornitura di n. 1 pasto per l'insegnante che effettua assistenza in ciascuna classe che usufruisce del servizio mensa. la fornitura di eventuali ulteriori pasti sarà autorizzata dal Servizio Istruzione dell'ente;
- i pasti consumati dagli alunni esonerati dal pagamento della mensa dai Servizi Sociali del Comune. I nominativi degli alunni, con indicazione del relativo periodo di esonero, saranno trasmessi alla ditta aggiudicataria dagli operatori del Servizio istruzione dell'ente;
- i pasti consumati dagli alunni esonerati in toto o in parte dal pagamento della mensa dal Servizio Istruzione, in quanto fruitori di benefici economici erogati dal Comune. I nominativi degli alunni, con indicazione del relativo periodo di esonero, saranno trasmessi alla ditta aggiudicataria dagli operatori del Servizio Istruzione dell'ente;

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. Si procederà alla revisione in base all'indice ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati, riferito al mese di scadenza di ogni anno scolastico.

Al termine della concessione si procederà da parte del Comune all'emissione del certificato di verifica di conformità e, quindi al pagamento del saldo e allo svincolo della cauzione.

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, compresi diritti di segreteria, oneri fiscali e tributari, con l'unica esclusione di quelle esplicitamente poste dalla legge a carico della stazione appaltante, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Tutte le spese inerenti energia elettrica, gas

Il concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e successive modifiche. A tal fine si impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati a operarvi, nonché a comunicare tempestivamente ogni modifica di relativi dati. Il concessionario assume, inoltre, l'obbligo a consegnare, su richiesta del Comune copia di tutti gli eventuali contratti di subappalto, nonché di tutti gli eventuali sub contratti. I pagamenti di importo superiore a € 10.000,00 saranno soggetti alla verifica degli adempimenti delle procedure Equitalia; tutti i pagamenti sono subordinati alla verifica della regolarità contributiva e previdenziale tramite la richiesta del DURC a cura del Comune. dicembre; per ciascun anno di riferimento, il prezzo revisionato rimarrà invariabile.

#### **Art. 62 – Organizzazione ed esecuzione del servizio di gestione delle iscrizioni, prenotazioni pasti, riscossione dei pagamenti**

La ditta aggiudicataria deve adottare un sistema che permetta la gestione informatizzata di tutti gli aspetti connessi alla fruizione della refezione da parte degli alunni senza che vi sia coinvolgimento alcuno del personale scolastico o comunale.

Nell'offerta tecnica dovranno venire puntualmente esplicitate le caratteristiche e peculiarità del sistema relative a: iscrizione degli utenti, rilevazione giornaliera delle presenze, segnalazione delle assenze, pagamenti in modalità anticipata, addebito e riscossione delle quote dei pasti, sollecito al pagamento agli utenti, riscossione coattiva degli insoluti, rimborso crediti alunni non più iscritti, gestione diete speciali e quant'altro necessario per il regolare funzionamento del servizio.

Il sistema è da attivarsi con anticipo rispetto all'inizio del servizio.

Nel caso in cui, per cause contingenti non dipendenti dalla Ditta aggiudicataria, si determini un ritardo per l'avvio delle iscrizioni online, il concessionario dovrà attivare soluzioni/modalità alternative per garantire la corretta attivazione del servizio nei tempi stabiliti.

Dovrà altresì attivare un'adeguata informazione preventiva all'utenza in ordine alle modalità di funzionamento del sistema, mettendo in particolare evidenza che la mancata segnalazione dell'assenza dell'alunno nelle modalità corrette porterà all'addebito del costo del pasto.

Il concessionario dovrà costantemente verificare che il sistema non presenti malfunzionamenti, anomalie ed altri problemi che impediscano la corretta segnalazione dell'assenza; in caso ciò si verificasse attivare

soluzioni/modalità alternative per permettere agli utenti di segnalare l'assenza e dovrà riaccreditarne il costo del pasto se necessario. In nessun caso dovrà riaccreditarne il costo del pasto agli utenti che non hanno segnalato l'assenza per semplice dimenticanza.

Il concessionario, con proprio personale, dovrà effettuare verifiche oggettive dell'effettiva presenza degli alunni "esonerati" dal pagamento del servizio di refezione e dare tempestiva comunicazione all'Ufficio Istruzione nel caso non usufruiscano del pasto senza aver correttamente segnalato l'assenza.

Gli utenti prima di usufruire del servizio di refezione dovranno risultare con un conto "in attivo".

Il concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse senza possibilità di eventuale risarcimento da parte del Comune.

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce pertanto al Concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione comunale concedente.

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 automatici, da dettagliare in fase di progetto senza oneri supplementari a carico dell'utenza stessa.

L'Impresa dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e di pagamento.

Il Concessionario ha l'obbligo di rilasciare agli utenti la seguente documentazione:

- Certificazione delle spese per il servizio di ristorazione scolastica sostenute dalla famiglia nell'anno solare precedente;
- Attestazione dei contributi economici percepiti da parte dell'Amministrazione Comunale nell'anno solare precedente.

Si precisa che le certificazioni relative all'anno 2023, che dovranno essere rilasciate nel 2024, sono parte integrante della concessione di che trattasi, senza ulteriori spese da parte dell'Amministrazione Comunale.

Per quanto attiene ai requisiti tecnici del sistema di gestione del servizio di refezione scolastica si rimanda ai seguenti requisiti minimi e generali, che in parte esplicitano quanto già sopraindicato:

## **1) Funzionalità**

### Caratteristiche generali

L'applicativo software per la gestione del servizio oggetto della concessione dovrà essere web based ed essere fornito dall'aggiudicatario in modalità SaaS (Software as a Service), essere dotato di tecnologia "responsive", in modo che il portale possa essere consultato facilmente ("accessibile") anche da dispositivi di tipo mobile (tablet e smartphone) e dovrà consentire un numero di accessi concorrenti pari ad almeno 100 utenti.

Saranno a carico dell'aggiudicatario gli oneri relativi alle licenze software dell'applicativo, all'hosting, alla sua manutenzione, ed ogni altra spesa relativa al funzionamento dello stesso, ad esclusione delle spese di connettività relative alle connessioni internet degli enti che utilizzano l'applicativo.

Per l'autenticazione al portale è preferibile che siano previste anche le modalità di accesso già previste per i portali di servizi della PA (ovvero tramite SPID e CIE).

L'adeguamento dei servizi digitali forniti (come ad es. il portale web) a seguito dell'emanazione di nuovi adempimenti normativi dovrà essere effettuato dal concessionario in tempi rapidi e ragionevoli senza eventuali costi per il Comune.

L'aggiudicatario dovrà prevedere una disponibilità del software fornito pari ad almeno il 99,5% del tempo (massimo 2 giorni complessivi di indisponibilità all'anno), e comunque per non più di 2 ore consecutive.

Il software fornito dovrà risultare conforme alla normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali e sensibili.

### Funzionalità richieste

Il sistema dovrà consentire la gestione di diete personalizzate da associare ad ogni singolo minore.

Al fine dell'erogazione dei pasti si assumerà che i minori siano sempre presenti a meno che non ne venga esplicitamente segnalata l'assenza.

Tale segnalazione dovrà poter avvenire, oltre che da apposito portale web, anche da uno o più cellulari preventivamente autorizzati (con invio di sms o tramite app o altro mezzo che renda identificabile l'apparecchio che inoltra la segnalazione).

Il software dovrà consentire ai famigliari di effettuare il pagamento del servizio, di verificare la corrispondenza tra il pagato ed il dovuto, di consultare lo storico delle assenze, di consultare la dieta/menù del minore ed i pasti erogati.

## **2) Assistenza all'utenza**

Il concessionario ha l'obbligo di fornire adeguata assistenza telefonica e fisica agli utenti per:

- effettuare l'iscrizione degli alunni al servizio di refezione;
- richiedere una dieta speciale per motivi religiosi o filosofici;
- ottenere la certificazione per la detrazione fiscale della spesa della mensa.

Allo scopo di fornire un'adeguata assistenza agli utenti, il concessionario dovrà:

- prima dell'avvio di ogni anno scolastico prestare assistenza presso una sede da esso individuata nel territorio comunale di San Michele al Tagliamento per un minimo di 5 giorni per 3 ore giornaliere ciascuno (indicativamente i giorni dovranno essere distribuiti tra l'ultima settimana di agosto compresa e il 1° giorno di scuola escluso);
- durante tutto l'anno scolastico fornire assistenza telefonica.

### **3) Accesso al sistema da parte degli operatori del Comune**

Il Comune potrà accedere in qualsiasi momento ai dati relativi al servizio oggetto della concessione.

L'interfaccia deve mostrare:

- a. Il numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, distinti per scuola;
- b. Il numero di alunni iscritti e il numero di insegnanti, per tariffa (piena, ridotta per fratello, agevolata per Isee) distinti per scuola;
- c. Il numero dei pasti mensili suddiviso per giorni, per alunni e insegnanti e per tariffa

Tutti i dati su riportati dovranno essere estrapolabili con fasce temporali diverse, ossia giornaliero, mensile, secondo l'anno scolastico o anno solare.

Il concessionario ha l'obbligo di fornire agli operatori del Comune un metodo per estrapolare in autonomia **tutti i dati nella forma più dettagliata possibile e atomica** in un formato compatibile Microsoft Excel.

Tutti i dati del servizio, relativi a tutto il periodo di vigenza della concessione del servizio, devono essere sempre disponibili.

Viene esplicitamente richiesto alle imprese partecipanti alla gara di fornire un dettagliato progetto tecnico, specificando le funzionalità del sistema software che l'Ente si riserva di valutare, indicando l'intero processo, che dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni nuova soluzione ed apparato del sistema.

### **Art. 63 – Contratto e Spese**

Tutte le spese contrattuali, inerenti e conseguenti al presente atto sono a carico dell'Aggiudicatario.

## **TITOLO XV: CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE, VALUTAZIONE TECNICA, VALUTAZIONE ECONOMICA, CALCOLO PUNTEGGI**

### **Art. 64 – Criterio di aggiudicazione**

La concessione del servizio è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95 commi 2, 3 lett. a), 6 e 10bis del Codice. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica avverrà ripartendo i punti a disposizione, pari a 100/100, nel modo seguente:

	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

### **Art. 65 – Criteri di valutazione dell'offerta tecnica**

L'offerta tecnica predisposta dal concorrente dovrà essere **puntualmente strutturata secondo gli elementi descritti nel presente articolo.**

Il documento dovrà essere composto da un numero massimo di facciate pari a 30, in formato A4 con altezza minima del carattere equivalente a 10 del formato Arial di MS Word. La commissione giudicatrice non esaminerà il contenuto delle facciate eccedenti tale numero.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base degli elementi di valutazione elencati di seguito.

#### **ELEMENTO 1 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI NEL CENTRO COTTURA (max. 8 punti)**

Descrivere le attività produttive dei pasti nel centro di cottura di Cesarolo e di Bibione.

Saranno premiate le proposte che:

- descrivano rispettivamente le attività relative ai singoli centri di cottura in modo esaustivo e in modo coerente e funzionale comprendendo le attività produttive dei pasti utilizzando i seguenti descrittori: attività previste in relazione al menù, attrezzature impiegate, personale impiegato, tempi di preparazione, tempi di cottura, tempi di sosta a legame caldo e freddo (in riferimento alle tipologie: sughi, verdure crude, minestre e secondi piatti), tempo di confezionamento, nonché descrizione produttiva per il plesso di distribuzione infanzia/primaria/secondaria;
- descrivano rispettivamente le attività relative ai singoli centri di cottura in modo esaustivo e in modo coerente e funzionale comprendendo le capacità di stoccaggio dei locali e delle attrezzature frigorifere proposte facendo riferimento ai tempi di approvvigionamento previsto per tipologia di derrate alimentari (es. derrate non deperibili, prodotti refrigerati, prodotti congelati, diete speciali, ecc.) e le possibili criticità;
- alleghino descrizione produttiva, mediante tabella, specificando i tempi e orari di lavorazione, tempi e orari di sosta a legame freddo, tempi e orari di cottura, tempi ed orari di sosta a legame caldo, tempi ed orari di confezionamento, tempi ed orari di trasporto nonché il personale coinvolto per le seguenti linee produttive:
  - 1) frittata;
  - 2) verdura cruda del giorno;
  - 3) pasticcio di carne;

- 4) arrosto o brasato;
- 5) pesce al forno.

**ELEMENTO 2 - PRODUZIONE, MODALITÀ DI ESECUZIONE E PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI NEL CENTRO COTTURA (max. 5 punti)**

Descrivere il servizio di preparazione delle diete speciali.

Saranno premiate le proposte che:

- descrivano le attività specifiche ai singoli centri di cottura in modo esaustivo in modo razionale ed esauriente gli spazi e le attrezzature impiegate, compresi materiali impiegati (es. vaschette, contenitori coibentati per il trasporto, involucri, ecc.);
- descrivano le attività specifiche ai singoli centri di cottura in modo esaustivo dettagliando le modalità operative attuate per garantire il legame caldo e il legame freddo e per ridurre i pericoli di contaminazione degli alimenti;
- descrivano le attività specifiche ai singoli centri di cottura in modo esaustivo dettagliando gli accorgimenti (es. tempi produttivi, caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, attrezzature impiegate, ecc.) per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali prodotte;
- riportino almeno cinque diete speciali individuate rappresentative (es. intolleranza al glutine, allergie, diete etico-religiose, ecc.). Sarà privilegiata l'offerta che proporrà una maggiore varietà di piatti e il consumo di verdura e frutta di stagione
- descrivano le verifiche attuate per garantire elevati standard qualitativi delle diete speciali prodotte.

**ELEMENTO 3 – PIANO DI GESTIONE DELLA PULIZIA E DELLA SANIFICAZIONE DEI LOCALI (max. 3 punti)**

Dovrà essere descritta in dettaglio la gestione delle pulizie e della sanificazione dei centri cottura, dei locali adibiti a refettorio e dei locali di servizio oggetto della concessione, al fine di contenere l'impatto ambientale. Il concorrente dovrà descrivere le misure di gestione ambientale che saranno adottate durante l'esecuzione del servizio.

La commissione valuterà i seguenti elementi:

- il sistema di dosaggio o le tecniche di pulizia (es. uso di prodotti riutilizzabili in tessuto di microfibra) che l'offerente adotterà e le procedure finalizzate al minor consumo di sostanze chimiche a cui si atterrà nel corso dell'esecuzione contrattuale;
- se prevede di utilizzare apparecchiature e macchinari elettrici, con indicazione di marca, modello e potenza (kW), nonché tempi e luoghi di utilizzo delle apparecchiature previsti al fine di indicare il calcolo del consumo energetico previsto a m<sup>2</sup>;
- le soluzioni che si impegna ad adottare per minimizzare i consumi energetici e di acqua;
- le eventuali azioni che potrà in essere per la riduzione dei rifiuti o altre soluzioni finalizzate alla minimizzazione degli impatti ambientali del servizio;
- l'utilizzo di prodotti di pulizia (multiuso compreso quelli per la pulizia di finestre e sanitari, disinfettanti, in tessuto che contengono microfibre, superconcentrati, ecc.), conformi ai criteri di assegnazione di etichette ambientali ISO di Tipo I (conformi alla norma ISO 14024; indicazione della quota percentuale di prodotti conformi a questa caratteristica rispetto alla gamma dei prodotti di pulizia complessivamente utilizzati per lo svolgimento del servizio).

**ELEMENTO 4 - PERSONALE (max. 5 punti)**

a) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (max. 2 punti)

Nel rapporto tra numero addetti e numero pasti distribuiti per singola turnazione di distribuzione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, sarà presa in considerazione l'offerta migliorativa rispetto a quanto previsto nel capitolato tecnico:

Rapporto di 1/40 per scuola primaria e secondaria	<b>0 punti</b>
Rapporto tra 1/35 per scuola primaria e secondaria	<b>2 punti</b>

**b) Formazione del personale (max. 3 punti)**

Descrivere e pianificare il percorso formativo previsto per tutto il personale dell'azienda distinguendo tra corsi obbligatori e corsi facoltativi, in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, procedure e protocollo anti – Covid 19, sistemi di gestione della qualità certificato da ente accreditato, igiene alimentare, procedure operative e di autocontrollo, gestione delle diete speciali e relativi pericoli, utilizzo delle attrezzature, ecc.

Saranno premiate le proposte più efficaci, in termini di miglioramento delle professionalità impegnate nella concessione del servizio e di conseguente positiva ricaduta su servizio erogato, che:

- descrivano le materie trattate, il calendario, la quantità di ore e le modalità di realizzazione di corsi a favore delle differenti professionalità impiegate nel servizio di ristorazione collettiva scolastica oggetto di questa concessione (direttori, dietisti, cuochi, aiuto cuochi, addetti mensa, ecc.);
- descrivano le misure adottate per permettere la verifica dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e tempi proposti (modalità trasmissione dati all'ente).
- descrivano i percorsi formativi che riguardino tematiche relativi alla sostenibilità ambientale dei consumi implicati all'oggetto di questa concessione.

**ELEMENTO 5 - ASPETTI MERCEOLOGICI E FORNITORI (max. 14 punti)**

**a) Tipologie di prodotti con caratteristiche superiori (max. 10 punti)**

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie.

Ortaggi per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>1 punto</b>
Frutta per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>1 punto</b>
Legumi per almeno 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>0,5 punto</b>
Cereali per almeno il 50% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>0,25 punto</b>
Pasta per almeno il 70 % biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>0,75 punto</b>
Yoghurt per almeno il 100% biologico da chilometro zero e filiera corta	<b>0,5 punto</b>
Carne bovina per almeno il 50% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>1,5 punti</b>
Carne suina per almeno il 10% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>1 punto</b>
Carne avicola per almeno il 20% biologica in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>1 punto</b>
Pane per almeno il 70% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>0,5 punto</b>
Salumi per almeno al 30% biologico in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>0,25 punto</b>
Formaggi per almeno il 30% biologici in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>0,5 punto</b>
Uova 100% biologico da chilometro zero e filiera corta	<b>0,25 punto</b>
Olio extravergine per almeno il 70% biologico da chilometro zero e filiera corta	<b>0,5 punto</b>
Passate e conserve di pomodoro biologici per almeno il 33% in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>0,25 punto</b>
Pesce da acquacoltura biologico per almeno il 25% in peso da chilometro zero e filiera corta	<b>0,25 punto</b>

La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il concorrente deve presentare una dichiarazione dell'impegno assunto per categoria individuata in tabella che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «km 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che saranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.

L'aggiudicatario dovrà produrre, prima della sottoscrizione del contratto, i contratti con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che sarà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

**b) Tempi degli ordini delle forniture della cucina della scuola dell'infanzia (max. 2 punti)**

La tabella che segue definisce il tempo di anticipo con cui devono essere effettuate le ordinazioni rispetto al momento della consegna dei prodotti alimentari presso il centro cottura di Cesarolo e di Bibione del Comune di San Michele al Tagliamento

L'invio dell'ordine è effettuato con almeno 11 giorni lavorativi antecedenti la consegna	<b>0 punti</b>
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 5 e 10 giorni lavorativi antecedenti la consegna	<b>1 punto</b>
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo inferiore a giorni 4 lavorativi antecedenti la consegna	<b>2 punti</b>

**c) Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla L. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del d.l. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116 (max. 2 punti)**

Nessun impegno	<b>0 punti</b>
Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di un prodotto alimentare da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata l. 18.08.2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato d.l. 24.06.2014 n. 91.	<b>1 punto</b>
Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di due prodotti alimentari da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata l. 18.08.2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91.	<b>2 punti</b>

**ELEMENTO-6 – PROPOSTA MIGLIORATIVA QUALITA' MENU' (max. 5 punti)**

**Qualità Menù (max. 5 punti)**

**Si richiede l'elaborazione di un menù su quattro settimane** per il periodo invernale ed estivo per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, nel rispetto dell'allegato A e dell'allegato B, in cui si propongono i piatti in sostituzione dell'indicazione generiche presenti nella tabella proposta nell'allegato A (esempio: primo piatto asciutto: sostituire con "risotto alla milanese" oppure "risotto alla parmigiana", piatto unico a base di carne rossa: sostituire con "pennette al ragù" oppure verdura: sostituire con "insalata e pomodoro", ecc.) e che garantiscano variabilità e la stagionalità delle materie prime impiegate. I piatti proposti dovranno essere coerenti ai concetti appartenenti alla dieta mediterranea e alle linee guida della Ristorazione Scolastica nonché alle materie prime utilizzate. Sarà privilegiata l'offerta che proporrà una maggiore varietà di piatti e il consumo di verdura e frutta di stagione, tenendo conto delle tradizioni locali, (anche per quanto concerne la varietà di dolci e dessert) nonché delle festività e ricorrenze del momento.

**ELEMENTO 7 - INFORMAZIONE E AUMENTO PERCEZIONE DELLA QUALITÀ (max. 12 punti)****a) Educazione alimentare (max. 2 punti)**

Descrivere esaurientemente e in modo coerente le iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie, docenti).

Saranno premiate le proposte che:

- presentino all'utenza un opuscolo riportante il menù base predisposto valorizzando le indicazioni nutrizionali e le caratteristiche delle materie prime impiegate;
- prevedano campagne informative, giornate di animazione, pubblicazioni divulgative e progetti mirati a sviluppare la qualità/presentazione dei pasti offerti e/o la competenza sensoriale degli utenti, al fine di far apprezzare la ricchezza alimentare presente nei prodotti agricoli e nelle preparazioni alimentari, aumentare l'attenzione alla qualità delle materie prime, aiutare a scoprire ingredienti poco utilizzati, esplorare le preparazioni meno note, provenienti dalla nostra e da altre tradizioni culinarie;
- prevedano campagne informative, giornate di animazione, pubblicazioni divulgative e progetti mirati a migliorare le caratteristiche di convivialità della mensa scolastica per acquisire o consolidare le regole di relazione legate al pranzare insieme;
- prevedano l'attivazione di corsi/incontri/laboratori di educazione alimentare da realizzarsi in orario scolastico (annualmente per ogni ordine di scuola).

**b) Comunicazione (max. 4 punti)**

Descrivere esaurientemente e in modo coerente le attività che il concorrente intende proporre per veicolare all'esterno (sia agli utenti che alla popolazione del Comune):

- informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;
- incentivazione delle corrette abitudini alimentari;
- stimolazione al consumo del proprio pasto.

Saranno premiate le proposte che propongano iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza.

**c) Certificazioni (max. 6 punti)**

Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore della ristorazione scolastica o altra classificazione applicabile, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione collettiva.	Nessuna certificazione del sistema di gestione della qualità	<b>0 punti</b>
	Possesso di una certificazione del sistema di gestione della qualità	<b>1 punto</b>
Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma EMAS (Regolamento CE n. 1221/2009) sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit, o la certificazione UNI EN ISO 14001.	Nessuna certificazione ambientale	<b>0 punti</b>
	Possesso di una certificazione ambientale	<b>1 punto</b>
Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d'impresa SA 8000.	Nessuna certificazione SA 8000	<b>0 punti</b>
	Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000	<b>1 punto</b>

Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008 e di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001:2018	Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008	<b>0 punti</b>
	Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008	<b>1 punto</b>
	Assenza di certificazione di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	<b>0 punti</b>
	Possesso certificazione di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001:2018	<b>1 punto</b>
Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22.000:2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare” rilasciata da organismi accreditati	Assenza di certificazione ISO 22.000:2005 ovvero 22000:2018 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare”	<b>0 punto</b>
	Possesso di certificazione ISO 22.000:2005 ovvero 22000:2018 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.”	<b>1 punto</b>

### **ELEMENTO 8 - SOLIDARIETÀ, ASPETTI ETICI ED ECOLOGICI (max. 5 punti)**

#### a) Legge antisprechi (max. 2 punti)

Il concorrente deve presentare un progetto nel rispetto della l. 166/2016, relativo alla destinazione del cibo non somministrato nei vari plessi di distribuzione da destinarsi ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale senza ulteriori oneri per l’Amministrazione comunale.

Saranno premiate le proposte che:

- individuino gli operatori e organizzazioni a cui potrebbe essere rivolto il servizio descritto (indicando le diverse tipologie di alimenti previste) specificando gli aspetti correlati all’utilità sociale del progetto proposto;
- individuino ed elenchino gli strumenti e materiali impiegati (per ogni operatore individuato) nonché il personale (organigramma delle persone impiegate);
- descrivano la gestione operativa del recupero dei pasti e/o derrate alimentari non somministrati (pane, dolci, frutta, pasti, ecc.) nei plessi e/o eventualmente non prodotti (in seguito ad accordo con l’Amministrazione) dal centro cottura fino alla destinazione degli operatori e/o organizzazioni individuate;
- specifichino la frequenza o le circostanze nella quale s’intende applicare il servizio descritto di destinazione cibo non somministrato;
- individuino le condizioni igieniche (temperatura e tempi nonché buone prassi di lavorazione adottate) che devono essere garantite per le tipologie di prodotti individuati nel progetto (pasti caldi, pasti freddi, frutta, pane, dolci, gelato, ecc.);
- individuino i pericoli igienici e i limiti reali di applicazione del progetto;
- allegino documentazione di accordi con uno o più soggetti già esistenti nel territorio della provincia di Venezia (meglio se nel Comune di San Michele al Tagliamento) in relazione al progetto;
- vengano previsti tempi di attuazione.

#### b) Pasti ulteriori gratuiti (max. 3 punti)

Si deve indicare il numero giornaliero massimo di pasti che il concorrente offre gratuitamente e che saranno destinati ad utenti del servizio di ristorazione scolastica individuati dal Servizio Istruzione del Comune e prelevati durante gli orari del servizio. Il pasto previsto è analogo a quello previsto nel menù.

Nessun pasto	<b>0 punti</b>
2 pasti	<b>1 punto</b>

5 pasti	<b>2 punti</b>
8 pasti	<b>3 punti</b>

**ELEMENTO 9 - CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max. 2 punti)**

In riferimento alla classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti stabilmente alla consegna dei pasti, all'Impresa Aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto di concessione, sarà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto indicato nella seguente tabella.

Classe Euro 4	<b>0 punti</b>
Classe Euro 5	<b>1 punto</b>
Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica	<b>2 punti</b>

**ELEMENTO 10 - MIGLIORIE (max. 11 punti)**

a) Migliorie refettori (max. 3 punti)

Descrivere, sulla base del sopralluogo effettuato, le possibili migliorie, integrazioni, sostituzioni di attrezzature attualmente in uso e/o miglioramenti delle condizioni ambientali/strutturali dei vari refettori scolastici.

Saranno premiate le proposte che, in coerenza ai parametri di legge e al tempo di attivazione del servizio definiti nel Capitolato:

- individuino zone produttive e attrezzature, per numero e tipologia, adeguate e compatibili con le esigenze del servizio;
- esprimano la migliore organizzazione e funzionalità degli spazi/locali, nel rispetto delle normative igienico sanitarie in vigore e in funzione del servizio da erogare;
- impieghino attrezzature ed apparecchiature maggiormente rispondenti alle più recenti ed innovative caratteristiche tecnologiche e normative, facilmente sanificabili, nonché appartenenti a classi energetiche maggiormente performanti;
- assicurino il migliore flusso produttivo e gestione degli spazi.

b) Migliorie servizio (max. 4 punti)

Descrivere esaurientemente e in modo coerente le proposte migliorative/innovative ritenute potenzialmente d'interesse per il Comune, senza ulteriori oneri aggiuntivi per il Comune medesimo, rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato e di esclusiva attinenza al servizio oggetto della concessione.

Saranno premiate le proposte che descrivano migliorie in grado di apportare effettivi miglioramenti del servizio oggetto della concessione, con specificati tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione.

c) Servizio informatizzato (max. 4 punti)

Descrivere esaurientemente e in modo coerente il sistema informatizzato per la gestione del servizio che s'intende adottare con particolare riferimento alla tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale (ivi inclusa la modalità di riscossione delle tariffe) e la tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti.

Saranno premiate le proposte caratterizzate semplicità di fruizione del servizio in continuità e di semplicità di accesso per i genitori alla consultazione della propria situazione di utilizzo: segnalazione ai genitori dell'esaurimento del credito; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; concretezza delle soluzioni; assistenza all'utenza; indicazione della tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti; indicazione della tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale.

La seguente tabella riassume i criteri di valutazione dell'offerta tecnica, il numero massimo di facciate in formato A4 con altezza minima del carattere equivalente a 10 del formato Arial di MS Word, e la tipologia di criterio di valutazione:

- D = Discrezionale
- T = Tabellare

ELEMENTO	DESCRIZIONE	N. MAX FACCIATE	PUNTEGGIO MAX	D/T
1	Modalità di esecuzione del servizio di produzione dei pasti nel centro cottura	4	8	D
2	Produzione, modalità di esecuzione e preparazione delle diete speciali nel centro cottura	3	5	D
3	Piano di gestione della pulizia e della sanificazione	2	3	D
4.a	Personale della ditta per la distribuzione nei refettori	1	2	T
4.b	Formazione del personale	1	3	D
5.a	Aspetti merceologici e fornitori: Tipologie di prodotti con caratteristiche superiori	3	10	T
5.b	Aspetti merceologici e fornitori: Tempi degli ordini delle forniture della cucina della scuola dell'infanzia	0,5	2	T
5.c	Aspetti merceologici e fornitori: Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale	0,5	2	T
6	Proposta migliorativa qualità del menu	2	5	D
7.a	Informazione e aumento percezione della qualità: Educazione alimentare	1	2	D
7.b	Informazione e aumento percezione della qualità: Comunicazione	2	4	D
7.c	Informazione e aumento percezione della qualità: Certificazioni	(*)	6	T
8.a	Solidarietà, aspetti etici ed ecologici: Legge antisprechi	2	2	D
8.b	Solidarietà, aspetti etici ed ecologici: Pasti ulteriori gratuiti	0,5	3	T
9	Classe ecologica dei mezzi di trasporto	0,5	2	T
10.a	Migliorie: Refettori	2	3	D
10.b	Migliorie: servizio	2	4	D
10.c	Migliorie: Servizio informatizzato	3	4	D
<b>TOTALE</b>		<b>30</b>	<b>70</b>	

(\*) Allegare copia della certificazione

#### Art. 66 – Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

L'attribuzione del coefficiente per gli elementi 1, 2, 3, 4b, 6, 7a, 7b, 8a, 10a, 10b e 10c è **discrezionale** e avverrà sulla base della seguente scala di valutazione:

<b>IRRILEVANTE</b>	Nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative.	<b>0,0</b>
<b>INSUFFICIENTE</b>	Nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli	<b>0,2</b>

	standard richiesti.	
<b>SUFFICIENTE</b>	Nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti.	<b>0,4</b>
<b>BUONO</b>	Nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti.	<b>0,6</b>
<b>OTTIMO</b>	Nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti.	<b>0,8</b>
<b>ECCELLENTE</b>	Nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte e alle esigenze dell'Ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti.	<b>1,0</b>

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti all'offerta dai singoli commissari in relazione all'elemento in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo elemento – sub elemento di valutazione.

Il punteggio relativo agli elementi – sub elementi 4a, 5a, 5b, 5c, 7c, 8b, 9 sarà attribuito in modo oggettivo in base alle tabelle sopra riportate nella descrizione dei singoli elementi – sub elementi.

Nella valutazione delle offerte la Commissione giudicatrice terrà conto anche dei seguenti **criteri di natura generale**, oltre ai criteri di valutazione specifici indicati nel presente articolo:

- Congruenza rispetto al presente capitolato speciale;
- Capacità di sintesi e chiarezza espositiva;
- Sostenibilità tecnico organizzativa delle proposte e delle soluzioni operative.

L'offerta tecnica costituirà parte integrante e sostanziale del Contratto che verrà sottoscritto e sarà pertanto vincolante per il concorrente aggiudicatario nell'esecuzione del contratto. Le migliorie e i servizi aggiuntivi offerti non avranno in alcun caso effetto sull'offerta economica che resta fissa e invariata.

#### **Art. 67 – Metodo per il calcolo dei punteggi**

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo elemento di valutazione secondo il metodo aggregativo - compensatore di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1. Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

Dove:

$P_i$  = punteggio concorrente  $i$ ;

$C_{ai}$  = coefficiente elemento di valutazione  $a$ , del concorrente  $i$ ;

$C_{bi}$  = coefficiente elemento di valutazione  $b$ , del concorrente  $i$ ;

$C_{ni}$  = coefficiente elemento di valutazione  $n$ , del concorrente  $i$ ;

Pa = peso elemento di valutazione a;  
Pb = peso elemento di valutazione b;  
.....  
Pn = punti max elemento di valutazione n.

#### **Art. 68 – Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell’offerta economica**

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara del costo unitario del pasto.

Si terrà conto di due cifre decimali.

Per l’offerta economica sarà utilizzata la formula denominata “Proporzionalità inversa (interdipendente)”, prevista nella piattaforma MEPA e riportata nella guida predisposta da Consip S.p.A. intitolata “Le formule della Piattaforma di e – procurement. Metodi di attribuzione del punteggio tecnico ed economico” aggiornamento del 23.11.2018:

$$PE = P_{Emax} \times (P_{min}/P)$$

Dove:

PE = Punteggio da attribuire al concorrente

PEmax = massimo punteggio attribuito al prezzo = 30

Pmin = prezzo più basso tra quelli offerti

P = prezzo offerto dal concorrente

Il punteggio verrà calcolato con arrotondamento alla seconda cifra decimale, applicando la seguente modalità: nel caso la terza cifra decimale fosse maggiore di 5 con arrotondamento all’unità superiore, nel caso la terza cifra decimale fosse minore o uguale a 5 con arrotondamento all’unità inferiore.

### **TITOLO XVI: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **Art. 69 - Risoluzione del contratto**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall’art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell’art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- a. Fallimento dell’impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l’espletamento del servizio;
- b. Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell’attività ad altri da parte della Ditta;
- c. Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;

- e. Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs 193/2007;
- g. Uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
- h. Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- i. Interruzione non motivata del servizio;
- j. Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;
- k. Aver subappaltato in assenza di autorizzazione espressa dal Comune, ovvero al di fuori dei limiti previsti nel bando o nel disciplinare;
- l. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
- m. Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- n. Cessione del contratto, a qualsiasi titolo.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Dirigente del Settore Amministrativo, a mezzo di PEC o lettera raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

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

## **TITOLO XVII: CONTROVERSIE**

### **Art. 70 – Foro competente**

Il Foro di Venezia sarà competente a dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione del presente Capitolato e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti.

## **TITOLO XVIII: SPECIFICHE TECNICHE IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID 19**

### **Art. 71 – Specifiche tecniche per la ristorazione scolastica in relazione al rischio Covid- 19**

Premesso che, alla luce dell'attuale situazione di emergenza epidemiologica da Covid-19, potrebbe rendersi necessario modificare ulteriormente le modalità di espletamento del servizio: dall'adozione di ulteriori misure di sicurezza in fase di preparazione dei pasti, alla loro consumazione nei locali scolastici, dalle misure di igienizzazione a quelle di distanziamento sociale e di distribuzione si specifica che, in caso di approvazione da parte dello Stato, della Regione Veneto o della Conferenza delle Regioni di apposite linee guida, atti o decreti comunque saranno da considerarsi vincolanti in materia e per l'espletamento del servizio medesimo.

Si definiscono i principali elementi comunque vincolanti per l'esecuzione del servizio:

- a) Il consumo del pasto a scuola rappresenta un'occasione di fondamentale importanza sia dal un punto di vista educativo, ovvero nel contributo offerto all'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto occasione di consumo di un pasto sano ed equilibrato. Le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2020, unitamente alle Linee guida del Veneto per il miglioramento della qualità nutrizionale costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio nazionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nelle mense scolastiche;
- b) si deve preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento;
- c) il servizio di ristorazione scolastica deve garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e degli alunni rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti;
- d) Le buone pratiche igieniche sono elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti e rafforzare ed integrare tali pratiche già previste nei piani di autocontrollo di ogni mensa scolastica sono utili anche per la prevenzione del Covid19;
- e) Il menù scolastico potrebbe essere adattato mantenendo la sua articolazione e struttura, con l'inserimento di qualche piatto unico aggiuntivo peraltro già contemplato fra le opzioni raccomandate dalle linee guida per la ristorazione scolastica
- f) le modalità di somministrazione dei pasti nelle sedi scolastiche, tenuto conto dei diversi contesti, possono prevedere un adattamento degli spazi disponibili, quali le aule, la palestra, l'aula magna, i corridoi, l'allestimento di tensostrutture esterne, i locali idonei ubicati in prossimità della scuola. In relazione agli eventuali spazi individuati per la somministrazione del pasto, dovrà essere riformulato il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di veicolazione e di somministrazione, anche prevedendo la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio;
- g) La ditta di ristorazione si adeguerà, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alle soluzioni proposte dalla dirigenza scolastica ed eventualmente collaborerà per la ricerca di soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei), nonché dei tempi di consumo (turnazioni) preservando il più possibile la qualità del pasto;

h) La somministrazione dei pasti nelle scuole può avvenire nei locali mensa o in altri spazi come le aule didattiche tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento di tali attività

i) l'accesso ai locali mensa, deve essere regolato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una frequente areazione dei locali;

j) In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento, onde evitare occasioni di contagio interumano, oltre alla tutela dell'igiene degli alimenti somministrati, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali: • utilizzo, per tutti gli addetti alla distribuzione e somministrazione degli alimenti di guanti e mascherine; • disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine onde consentire un loro cambio frequente; • condimenti, pane, frutta, acqua vanno distribuiti ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione o in confezioni monodose; • va valutata, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi garantendo, se possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati; in caso di impossibilità di separazione, i percorsi di entrata e uscita debbono essere temporalmente distinti. • potranno essere previsti più turni di distribuzione dei pasti facendo attenzione ad evitare affollamenti.

k) Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno valutare soluzioni alternative di erogazione dei pasti all'interno delle aule didattiche con una serie di accorgimenti organizzativi: • fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito del porzionamento da parte degli addetti in aree appositamente individuate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie eventualmente con l'utilizzo di carrelli termici; • altre modalità ragionevolmente sostenibili in relazione alla dotazione logistica e di personale • fornitura del pasto in "lunch box" monoporzione (si tratta di una soluzione che va limitata ai casi in cui non sia possibile fare diversamente, in considerazione dei costi di produzione e della notevole quantità di rifiuti che si produrrebbero).

l) la gestione delle stoviglie utilizzate per la ristorazione scolastica dovrà prevedere modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate dalle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020 e dai Nuovi Criteri Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentare in vigore da luglio 2020;

m) tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i requisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con acqua sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 40 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso: - prima di iniziare il lavoro, - dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione, - dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie, - dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito, - dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi, - dopo aver toccato rifiuti, - dopo le operazioni di pulizia, - dopo l'uso del bagno, - dopo aver mangiato, bevuto o fumato - dopo aver toccato il denaro - prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

n) Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS Cov2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

o) Le mascherine chirurgiche, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonee anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti potenzialmente infetti del virus SARS-CoV-2 tramite droplets. L'uso delle mascherine chirurgiche deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, consentono all'Operatore del settore alimentare di meglio ottemperare all'impegno normativo di diffondere prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

p) Per un corretto utilizzo della mascherina chirurgica è necessario: ● lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale; ● coprire bene la bocca, il naso e il mento; ● dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani. Si rammenta che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento fisico e igiene delle mani e per il loro smaltimento si ricordano le raccomandazioni del Rapporto ISS N° 26 Indicazioni ad interim su gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico versione 18/05/20.

## **TITOLO XIX: DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 72 – Richiamo alla legge e ad altre norme**

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

## **ALLEGATI**

Sono allegati al presente capitolato, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti tecnici:

- Allegato A – Menù scolastico
- Allegato B – Note al menu, grammature, variazione di peso degli alimenti, calendario stagionalità
- Allegato C – D.U.V.R.I.
- Allegato D – Linee di indirizzo ristorazione scolastica Regione Veneto
- Allegato E – Centro cottura di Cesarolo
- Allegato F – Centro cottura di Bibione
- Allegato G – Inventario attrezzature