

COMUNE DI TORREGLIA
Provincia di Padova

* * *

**CONTRATTO DI APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA
DON BOSCO DI TORREGLIA - Anni scolastici 2020-2021/2021-2022**

TRA

1) la dr.ssa Manuela Manfredini, nata a Padova il 08.07.1966, domiciliata per la carica presso il Comune di Torreglia, la quale interviene nel presente atto in nome, per conto e nell'interesse dell'Ente stesso (codice fiscale 80019110289) che rappresenta in qualità di Responsabile del Area I Affari Generali e Servizi alla Persona, ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. 267/2000;

E

2) il Sig. Antonio Miraglies nato a Napoli il 08.01.1960, in qualità di legale rappresentante della ditta SODEXO ITALIA SPA, avente sede legale a Cinisello Balsamo (MI) in via F.lli Gracchi 36, C.F. e P.I. 00805980158, di seguito per brevità denominata "ditta appaltatrice".

PREMESSO:

- che a seguito Trattativa Diretta nel MEPA n. 1369304, viene affidato alla ditta SODEXO ITALIA SPA, avente sede legale a Cinisello Balsamo (MI) in via F.lli Gracchi 36, il servizio di ristorazione a mezzo pasto veicolato in multi porzione per gli alunni della scuola Don Bosco di Torreglia per gli a.s. 2020-2021 e 2021-2022.

Tutto ciò premesso, tra le parti come sopra costituite, si conviene e stipula quanto segue:

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. Oggetto dell'appalto è l'erogazione del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria Don Bosco di Torreglia, nelle diverse fasi:

- dell'approvvigionamento alimentare e di tutti i materiali complementari alla preparazione;
- della preparazione, cottura, eventuale confezionamento presso il centro cottura della Ditta appaltatrice;
- del trasporto, consegna e distribuzione dei pasti in pluriporzione agli alunni della scuola primaria Don Bosco delle classi a tempo pieno presso il locale mensa sito nella scuola J. Facciolati (alunni e insegnanti);

- della preparazione, riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio della mensa scolastica;
- della gestione della prenotazione pasti mediante il software di proprietà comunale, ovvero, in attesa di acquisire detto software, attraverso il sistema dei buoni pasto cartacei, con fornitura dei blocchetti buoni pasto al Comune.

ART. 2 DIMENSIONAMENTO DEL SERVIZIO E MODALITA' DI ESECUZIONE

1. Il numero complessivo dei pasti riferito all'intero periodo di durata dell'appalto è n° 8330 circa. Nell'anno scolastico 2020/2021 il pasto dovrà essere fornito ad una unica classe prima a tempo pieno composta da 19 alunni. Nell'anno scolastico 2021-2022 sarà probabilmente attivata un'altra prima a tempo pieno pertanto i pasti da fornire saranno per due classi (prima e seconda). Il suddetto quantitativo comprende i pasti sia per gli alunni che per gli insegnanti, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale. Il numero effettivo giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle prenotazioni effettuate giornalmente nel plesso servito.

2. I quantitativi giornalieri dei pasti devono comprendere una maggiorazione del 5% sui pasti ordinati per rispondere ad esigenze imprevedute, oltre a quanto previsto per i menù speciali. Tali incrementi non dovranno essere fatturati, ma considerati compresi nel costo unitario del pasto.

3. La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali da lunedì a venerdì, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico. La distribuzione dei pasti per gli alunni viene svolta secondo i seguenti orari comunicati in via orientativa dalla direzione scolastica: tra le 12.05 e le 12.15. L'Amministrazione comunale si riserva, per la durata dell'appalto, la facoltà di modificare gli orari previsti per la somministrazione del pasto.

4. Restano di competenza del personale delle istituzioni scolastiche:

- la comunicazione giornaliera, entro le ore 9,30 di ciascun giorno di servizio (o entro un diverso orario concordato), alla ditta fornitrice del numero e della tipologia di pasti necessari;
- la vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

5. Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti e delle modalità distributive, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi

fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati complessivamente, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

ART. 3 OBBLIGHI GENERALI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

1. La Ditta appaltatrice dovrà svolgere tutte le attività connesse alla erogazione del servizio di refezione scolastica e in particolare le seguenti, come eventualmente meglio specificate nei successivi articoli del presente contratto:

- a) approvvigionamento alimentare e di tutti i materiali complementari alla preparazione;
- b) preparazione, cottura, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti in pluriporzione presso l'aula refettorio ubicata nell'edificio della scuola "J. Facciolati", sito in via Veneto n. 3 a Torreglia, per gli alunni della scuola primaria "Don Bosco"; per necessità di dare attuazione alle misure di contenimento del contagio da Covid-19 potrà essere valutata, su richiesta della dirigenza scolastica, la realizzazione di soluzione organizzativa alternativa di erogazione del servizio all'interno dell'aula didattica (come da Decreto Min. Istr. n. 39/2020);
- c) preparazione, riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio della mensa scolastica;
- d) fornitura di tovaglette, tovaglioli in carta e stoviglie a perdere ovvero lavabili e riutilizzabili qualora il Comune decida, in accordo con la Ditta appaltatrice, di abbandonare le stoviglie monouso;
- e) approntamento del refettorio con allestimento dei tavoli;
- f) sgombero completo dei tavoli a fine servizio, loro lavaggio e sanificazione, inclusa la raccolta differenziata dei rifiuti e il loro trasporto presso gli appositi contenitori, pulizia dei pavimenti e delle attrezzature utilizzate;
- g) gestione prenotazioni pasti mediante apposito software di proprietà comunale ovvero gestione delle prenotazioni mediante buoni pasto cartacei, con fornitura dei buoni stessi al Comune, che si occuperà di consegnarli agli utenti previo pagamento della relativa tariffa;
- h) invio pasti mancanti tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, in caso di consegne in quantità inferiore rispetto agli ordinativi.

2. Nello svolgimento del servizio dovrà attenersi ai seguenti obblighi generali:

- a) osservare verso i dipendenti impegnati nella esecuzione della prestazione contrattuale, gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali;
- b) osservare tutte le norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, in particolare per quanto riguarda gli obblighi posti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e da ogni altra disposizione di legge o di regolamento applicabile in materia;
- c) provvedere al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'attività svolta e l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa;
- d) osservare la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e realizzare per ogni mensa servita tutte le attività necessarie stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P;
- e) provvedere alla immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
- f) osservare tutti i protocolli igienico-sanitari previsti, per lo specifico settore di attività, da disposizioni statali o regionali in materia di contenimento del contagio da Covid-19;
- g) osservare quanto previsto dal D.Lgs 50/2016 (artt. 34 e 144) in materia di sostenibilità energetica ambientale e ristorazione, in particolare attenendosi alle indicazioni dei CAM Criteri Ambientali Minimi introdotti con il Decreto Ministeriale 10 marzo 2020, in riferimento alla ristorazione scolastica;
- h) osservare, per quanto non previsto dal presente contratto, quanto suggerito dalle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* edizione agosto 2017, elaborate dalla Regione del Veneto.
- i) attivare idonea copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso come richiamato all'art. 26 del presente contratto.

ART. 4 OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE

1. In relazione al presente contratto il Comune si impegna:

- a) alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento in relazione al locale adibito ad aula mensa sita nel plesso della scuola sec. di p.g. J. Facciolati (attigua alla scuola primaria Don Bosco);

b) alla manutenzione del locale mensa;

c) al versamento dei corrispettivi pattuiti per il regolare e pieno adempimento delle prestazioni previste dal presente capitolato;

2. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti procedure:

- determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione scolastica;
- iscrizioni al servizio;
- riscossione tariffe e consegna buoni pasto agli utenti;
- riscossione coattiva insoluti.

ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti e di prima qualità. Per qualità si intende: qualità igienica, merceologica, nutrizionale, compresa la gradevolezza del gusto.

2. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari la ditta affidataria dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Quelle deperibili devono essere acquisite in modo tale da garantire prodotti sempre freschi e in prossimità della loro lavorazione per evitarne lo stazionamento a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

3. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti e le loro caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a tutti i requisiti contenuti nell'allegato 3 "Schede prodotti" delle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" edizione agosto 2017, che, seppure non materialmente trascritto, si intende far parte integrante e sostanziale del presente contratto, nonché a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi nazionali e regionali, che qui si intendono tutte richiamate. In ogni caso tutti i prodotti utilizzati dovranno rispondere alle disposizioni relative alla rintracciabilità delle forniture alimentari di cui alla DGR Veneto 3642/2004.

4. Va data preferenza ai prodotti con caratteristiche igienico sanitarie migliorative, prodotti provenienti da agricoltura biologica, prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP, IGP, STG.

5. E' tassativamente vietato l'utilizzo di:

- derrate alimentari contenenti Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M), in riferimento ai regolamenti CE n.1829/2003 e n.1830/2003 e non potranno essere impiegati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione < contiene O.G.M. >. La ditta affidataria dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta < non contiene O.G.M. >;
- alimenti sottoposti a irraggiamento;
- derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento;
- derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

6. I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione, garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto;
- etichettatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato;
- termine di conservazione o data di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- integrità degli imballaggi e assenza di alterazioni manifeste;
- integrità del prodotto consegnato;
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento;
- provenienza da filiere produttive certificate secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178/2002 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

7. La ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali

sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alla mensa scolastica);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta appaltatrice.

ART. 6 - PRODOTTI AGRICOLI A FILIERA CORTA, PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP

1. L'Amministrazione Comunale nella preparazione dei pasti richiede l'utilizzo di:

a) Prodotti biologici in conformità a quanto previsto dai regolamenti CE n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e dalla normativa nazionale vigente.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad utilizzare, ogni qualvolta lo richieda il menù i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica: *uova, olio extravergine di oliva, frutta, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, pasta e riso, cereali, ortaggi, latte e derivati*, che costituiscono lo standard minimo che l'Amministrazione intende garantire. I prodotti biologici utilizzati devono essere di produzione italiana in ottimo stato di conservazione reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Nel caso di irreperibilità di prodotti biologici, di eccessiva onerosità degli stessi a causa della scarsa quantità dell'offerta o di conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore per acquistare il prodotto biologico è costretto ad aumentare la distanza tra luogo di produzione e di consumo, i prodotti bio devono essere sostituiti con altri D.O.P. o I.G.P. o da prodotti "a filiera corta".

b) Prodotti agricoli di origine regionale "a chilometri zero".

In ottemperanza all'art. 2 della Legge Regionale del Veneto n. 7 del 25/07/2008 modificata dalla Legge Regionale 3/2010, si deve garantire che nella preparazione dei pasti siano utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50 per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua. Dare preferenza ai

prodotti a “freschezza garantita” (“a chilometri zero” o di “filiera corta”), come previsto da suddetta Legge Regionale, ha valore per la tutela della salute, dell’ambiente e come promozione dello sviluppo sostenibile.

c) Prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), conformi al Regolamento CE n. 510/2006 e relative norme applicative, che vanno sempre preferiti per quanto riguarda i prodotti a base di carne e formaggi.

ART. 7 - ETICHETTATURE.

1. Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni contenute nelle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal regolamento CE n. 889/2008. L'etichetta deve sempre riportare il luogo di provenienza/produzione, l'organismo di controllo, il codice del produttore e il numero della confezione. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

2. Gli alimenti riconfezionati dalla Ditta Appaltatrice devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

ART. 8 - MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

1. Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;

- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- si consiglia, per limitare la perdita di nutrienti, di: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

2. Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

3. E' da evitare la soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura e l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

4. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di cook and chill tra la rigenerazione e il consumo dei pasti

5. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

6. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

7. È vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto.

8. La ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità indicate dalle Tabelle Dietetiche; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale.

ART. 9 MENÙ E TABELLE DIETETICHE

1. I menù settimanali dovranno essere proposti dalla Ditta appaltatrice sulla base delle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* edizione agosto 2017, elaborate dalla Regione del Veneto, dovranno essere variati e strutturati in almeno 4 settimane, e predisposti in base alla stagionalità dei prodotti. La Ditta dovrà ottenere la validazione dei menù proposti da parte del servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell’Ulss 6 Euganea.

2. Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell’anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l’Ente appaltante, la Ditta.

3. I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

4. Per le tabelle Dietetiche si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- a) adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- b) adatto alla classe di età: attualmente il servizio è rivolto solo alla scuola primaria 6 – 10 anni;
- c) strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;
- d) stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- e) descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- f) possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- g) capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
- h) composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di pane e un frutto/dessert;
- i) come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, potrà essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.); tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure e da un frutto/dessert.

5. L'acqua minerale verrà fornita in PET (una bottiglietta per ogni pasto) per tutto il periodo necessario legato all'emergenza Covid-19; successivamente si potrà utilizzare l'acqua di rete debitamente controllata con due analisi per anno di servizio a carico della Ditta affidataria.

6. La Ditta si impegna a distribuire all'utenza i menù concordati con il Comune e validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente, prevedendo sul retro del menù la presenza di alcuni semplici consigli per la giornata alimentare del bambino/ragazzo.

ART. 10 - DIETE SPECIALI

1. La Ditta appaltatrice dovrà preparare le diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

2. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo. La ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.

3. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito (fino ad un massimo del 5 % dei pasti per mensa) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore.

Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di 3 giorni consecutivi, ovvero per più giorni dietro presentazione di certificato medico.

4. Altre diete speciali comuni richieste dall'utenza sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, patologie metaboliche o altre patologie certificate;
- soggetti celiaci con "dieta no glutine" per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri;
- diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, anche allo scopo di garantirne l'integrazione.

5. Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:

- il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, e le trasmette alla Ditta;

- la ditta elabora il menù della dieta speciale e lo invia al S.I.A.N., unitamente alla certificazione medica, per la vidimazione;
- la Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal S.I.A.N.;
- l'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

6. Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

7. La Ditta dovrà offrire diete speciali nell'ambito di un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto. Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

8. Per quanto non disciplinato dal presente articolo si fa riferimento all'Allegato 6 "Diete speciali" delle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* edizione agosto 2017, della Regione Veneto.

ART. 11 - USCITE DIDATTICHE

1. In occasione delle uscite didattiche autorizzate dalla scuola il pasto potrà essere sostituito dalla fornitura di cestino senza variazioni di prezzo. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente e contenere tutto il necessario per il pasto.

2. I cestini da viaggio per le gite devono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno sette giorni prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune e/o con le istituzioni scolastiche, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermici.

3. Dovranno essere assicurati anche i cestini da viaggio per i bambini/adulti con diete speciali.

ART. 12 - TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI.

1. La Ditta è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa nel rispetto di quanto previsto dalla

normativa vigente. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire mediante appositi contenitori e automezzi adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C e per gli alimenti freddi non superiore a +10° C , fino alla somministrazione dei pasti. I singoli componenti del pasto in multiporzione devono essere trasportati in contenitori separati che devono essere chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della temperatura ottimale, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore. I mezzi di trasporto devono essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

3. La consegna dei pasti deve avvenire in un arco di tempo non superiore ai 60 minuti a decorrere dalla partenza dal centro di cottura e non prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione che consenta di rilevare:

- l'orario di partenza dal centro cottura;
- l'orario di arrivo alla scuola;
- l'orario di inizio distribuzione previsto.

4. Sono a carico della Ditta appaltatrice la fornitura e/o sostituzione dei termometri ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rilevazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione, e registrate in apposite schede, a cura del personale della Ditta.

5. Inoltre si specifica che:

- i sughi e le salse con i quali condire pasta e riso asciutti vanno confezionati in contenitori termici ed inviati ai terminali periferici, dove, solo prima della distribuzione vanno aggiunti ai primi piatti da condire;
- il formaggio grana grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori o in buste monouso;

- ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità, sale fino e/o sale iodato in monodose, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per la misurazione della qualità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire.

6. La ditta aggiudicatrice deve provvedere al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 13 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI E RIASSETTO LOCALI.

1. La somministrazione dei pasti avverrà presso il luogo preposto alla somministrazione dei pasti della scuola J. Facciolati (locale refettorio ovvero aula utilizzata come classe, ove fosse adottata la modalità di "pranzo in classe"), secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dal Comune, a cura della Ditta appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

2. Il servizio all'interno della mensa scolastica deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale deve essere munito di corso di formazione come previsto dalla normativa (Legge Regione Veneto n. 41/2003) e il documento attestante la formazione deve essere conservato sul luogo di servizio, deve curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dalla normativa vigente;

- il servizio di distribuzione dei pasti deve essere assicurato con un numero adeguato di operatori, legato al numero dei pasti da somministrare, e comunque tale da garantire un regolare svolgimento del servizio; le unità di personale addetto alla distribuzione dovranno rispettare almeno il seguente rapporto minimo con gli alunni: 1/50. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la eventuale presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

3. La Ditta, inoltre dovrà provvedere :

- al ricevimento dei pasti, all'apparecchiatura dei tavoli, alla porzionatura e distribuzione dei pasti alla successiva pulizia di stoviglie (ove non si utilizzino stoviglie monouso), contenitori, utensili;

- alla pulizia e sanificazione dei tavoli e sedie e dell'eventuale banco di distribuzione, nonché delle attrezzature connesse con il servizio e lavaggio pavimenti;
- alla pulizia e sanificazione intermedie in caso di doppi turni;
- alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche;
- alla fornitura giornaliera per ciascun utente di una tovaglietta, un tovagliolo, un piatto e un bicchiere biodegradabili e la posateria mono uso di tipo pesante, non soggetta a spezzatura e idonea al taglio della carne; i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 10% del numero dei pasti richiesti. Il Comune, unitamente alla ditta affidataria, potrà valutare, a conclusione del periodo emergenziale e in previsione di un aumento del numero dei pasti, l'utilizzo di stoviglie lavabili e riutilizzabili.

4. Per quanto concerne la distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- è prevista la distribuzione al tavolo, fintanto che continua l'emergenza da contagio Covid-19; si potrà in seguito valutare di procedere con la distribuzione anche tramite linea self service;
- in caso fosse necessario attivare la modalità di somministrazione del pranzo all'interno dell'aula utilizzata come classe, per applicazione delle misure di contenimento del contagio da Covid-19, la Ditta dovrà attivarsi in tale senso con idonee modalità da concordarsi;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30 minuti, tempo eventualmente da rivalutare in caso di secondi turni, e dovrà essere assicurato un intervallo di tempo non superiore a 120 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo indicazioni comunicate dal Comune, su richiesta dell'Istituto Scolastico, per poter garantire l'erogazione di più turni;
- il pasto va servito nel rispetto degli orari indicati dalle scuole; orientativamente gli orari del consumo del pranzo sono: ore 12.05/12.15 scuola primaria;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; il plesso scolastico dovrà essere fornito dei suddetti condimenti per le verdure;

- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. una coscia di pollo, una bistecca, un filetto di pesce ecc.);
- il pane, yogurt e frutta, dovranno pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservati in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto.

5. La Ditta appaltatrice deve applicare programmi di sanificazione e igiene del refettorio e delle eventuali altri locali utilizzati, con detersivi propri e secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 14 – SMALTIMENTO RIFIUTI

1. Tutti i residui e gli avanzi dei pasti, salvo diversa indicazione, saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. La Ditta dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati e allo smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori posti all'esterno della sede di refezione.

2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. La fornitura dei sacchi, dei contenitori delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura della Ditta.

3. Eventuale consegna dei residui a terzi, dovrà avvenire in conformità di quanto previsto dalla L. 166/2016 "anti spreco"

ART. 15 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. La Ditta appaltatrice è tenuta a conservare, presso il centro cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base, qualora fossero intervenute delle variazioni.

2. Tali campioni, con almeno 100 gr. di prodotto a portata, vanno posti in contenitori sterili forniti dalla Ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del

cuoco responsabile della preparazione e conservati a 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione “Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione”. I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART. 16 –OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA E DI IGIENE ALIMENTARE

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, la Ditta appaltatrice, 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 la mensa di cui al presente capitolato nella quale provvede all’erogazione del servizio di ristorazione.

2. La Ditta deve uniformarsi a quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 (Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore), sia nell’assicurare l’igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell’individuare le sue attività, processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell’HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

3. La Ditta è tenuta 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 gennaio 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. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento CE n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 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.

4. Il Comune 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 al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.

5. La Ditta dovrà trasmettere al Comune, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente. In particolare Il Comune 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 e mezzi di trasporto e plesso di distribuzione), la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti (obbligatorio l'individuazione per iscritto degli allergeni per ogni singolo piatto presente in menù), la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale, ecc.

6. Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti. La Ditta dovrà assicurare che personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) 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).

ART. 17 - AUTORIZZAZIONI, PERMESSI E LICENZE

1. Sono a carico della Ditta appaltatrice tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze, richiesti a norma di legge e regolamento per l'espletamento dei servizi appaltati. Di tanto se ne fa obbligo e si impegna ad ottenerli nel più breve tempo possibile.

ART. 18 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1. La Ditta è tenuta ad applicare al personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro, con assunzione dei relativi oneri, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro.

2. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81/2008).

3. Pertanto tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali riguardanti il personale dipendente, sono a carico della ditta affidataria che ne è la sola responsabile.

4. L'inosservanza di tali obblighi, accertata dall'Amministrazione o a questa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, è causa di risoluzione del contratto.

ART. 19 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

1. La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale garantendo la presenza di un numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. I nominativi e le relative qualifiche di tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio dovrà essere comunicato all'amministrazione Comunale. Il personale dovrà inoltre essere provvisto di cartellino di identificazione.

2. La Ditta dovrà prevedere nel proprio organico la figura del Coordinatore/Referente tecnico con il compito di gestire gli operatori che saranno impiegati nel servizio ed i rapporti con il Comune e con la Commissione Mensa.

3. Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

4. Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, cottura, confezionamento, trasporto, porzionatura e distribuzione degli alimenti nonché rassetto dei locali, deve possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, adeguata professionalità, e deve conoscere ed essere aggiornato costantemente sulle norme e sugli aspetti igienico sanitari. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

5. Al personale dovranno essere forniti gli indumenti da lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito di documento di valutazione dei rischi di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

6. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitate, nei limiti del possibile, le sostituzioni nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare il pericolo di disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

7. Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie. La Ditta si impegna a richiamare, censurare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta corretta. L'allontanamento dal servizio di addetti che risultassero non idonei potrà essere richiesto anche dall'Amministrazione.

8. Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'Amministrazione.

9. La Ditta dovrà altresì provvedere alla immediata sostituzione del personale assente. Di ogni sostituzione dovrà essere data immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale .

ART. 20 – FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

1. Il personale dovrà partecipare annualmente agli appositi corsi di formazione/ aggiornamento previsti dal contratto nazionale di lavoro e aggiornamenti in materia di HACCP. E' auspicabile che oltre alla formazione obbligatoria, il personale impiegato partecipi ad altri corsi prediligendo quelli

specificamente rivolti alla realizzazione di piatti che possano risultare più appetibili dai bambini per il loro sapore ma anche per la loro presentazione. Lo stesso personale dovrà essere formato in merito alla gestione dei rifiuti.

2. Il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense scolastiche deve inoltre ricevere adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc.). La Ditta rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati col Comune, comuni ad insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola.

3. La formazione e l'aggiornamento del proprio personale dovrà essere svolto a cura e spese della ditta affidataria.

Art. 21 – D.U.V.R.I.

1. In ottemperanza a quanto previsto dal D.LGS 81/2008 e s.m.i., l'Amministrazione provvederà a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.), a seguito comunicazione, da parte della Dirigenza dell'Istituto Comprensivo, del locale che potrà essere adibito a refezione (aula refettorio o classe) in base alla riorganizzazione delle attività scolastiche in base al Decreto Min. Istr. n. 39/2020.

2. La Ditta appaltatrice si impegna a produrre, possibilmente entro la data di avvio del servizio, il piano per la sicurezza del lavoro nei locali della mensa dove verrà impiegato personale dalla stessa dipendente.

3. Si stima in € 1.000,00 la spesa per oneri relativi alla sicurezza.

ART. 22 - CONTROLLO DELLA QUALITA'

1. Fatto salvo che i controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di

trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della Commissione Mensa.

2. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo** svolto dal personale comunale competente o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: 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 nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti. In tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice senza necessità di avviso preventivo;

- **controllo igienico-sanitario** svolto dalla competente Azienda U.L.S.S. 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;

- **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti la Commissione Mensa; questi potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc ., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune e le eventuali contestazioni alla Ditta per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mossi alla stessa solo ed esclusivamente dal Comune. I membri della Commissione Mensa effettuano, avvalendosi della modulistica appositamente predisposta dal competente ufficio comunale, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, controlli su:

- appetibilità del cibo e suo gradimento;
- conformità al menù (temperatura, aspetto, gusto);
- rispetto delle grammature e in generale corretto funzionamento del servizio.

Per l'effettuazione del controllo, sarà messo a disposizione dei membri della Commissione Mensa un assaggio delle pietanze che compongono il menù giornaliero. Il controllo deve avvenire nel

rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'attività dei rappresentanti della Commissione Mensa deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. I risultati degli accertamenti sopra indicati dovranno essere riportati sulla modulistica di cui sopra e consegnati al Responsabile dell'Ufficio Servizi Scolastici del Comune.

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

ART. 23 – PRENOTAZIONE DEI PASTI

1. Il numero dei pasti indicato nell'appalto è da intendersi indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultante dalle prenotazioni dei pasti (tramite raccolta buoni cartacei fino a quando non sarà implementato un sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni), trasmesse dal personale scolastico Ata e riferite al responsabile incaricato. Tale comunicazione dovrà avvenire entro le ore 9.30 del mattino, o entro un diverso orario concordato con la Ditta.

2. La Ditta appaltatrice deve indicare i nominativi del personale autorizzato al ricevimento della prenotazione stessa. Nessuna prenotazione può essere accettata se effettuata da personale non autorizzato.

3. Nel caso fosse adottato un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, l'appaltatore dovrà accettare l'utilizzo di detto sistema per la prenotazione dei pasti.

ART. 24 - VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

1. La Ditta dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema sarà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

2. L'indagine sarà effettuata con modalità diverse e dovranno essere previsti due strumenti d'indagine:

- questionario annuale per tutta la durata della contratto sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli alunni, degli insegnanti e dei componenti della Commissione Mensa;
- questionario annuale sulla qualità, quantità ed appetibilità percepita del pasto da parte delle famiglie.

ART. 25 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

1. E' fatto espresso divieto di cedere direttamente o indirettamente, in tutto od in parte, i servizi oggetto del presente capitolato, senza precisa autorizzazione da parte della Amministrazione Comunale, pena la risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle maggiori spese che eventualmente venissero a qualsiasi titolo poste in capo alla Amministrazione Comunale.
2. Il sub-appalto potrà essere autorizzato nel rispetto della disciplina stabilite dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 26 - RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

1. La Ditta risponderà direttamente dei danni provocati, in relazione all'espletamento del servizio, alle persone e cose, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune, salvo gli interventi a favore della ditta appaltatrice da parte delle società assicurative.
2. La Ditta dovrà stipulare, prima della stipula del contratto o della consegna del servizio se antecedente, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresi fra i terzi il Comune, con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per danni a persone e di € 400.000,00 (euro quattrocentomila/00) per danni a cose, con validità non inferiore alla durata dell'appalto. L'esistenza della polizza di cui sopra non libera la ditta affidataria dalle proprie responsabilità avendo essa unicamente lo scopo di ulteriore garanzia.
3. Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima della stipula del contratto o della consegna del servizio se antecedente.

ART. 27 - PENALITA'

1. La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente contratto, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

2. In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 2.500,00.

3. Il Comune, previa contestazione alla Ditta, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente contratto secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- qualità delle derrate non corrispondente al contratto (qualità merceologica, organolettica, provenienza, termini di scadenza, ecc.): penale da € 100,00 a € 2.000,00;
- qualità dei pasti non rispondente al contratto per non corretta tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto: penale da € 100,00 a € 1.000,00;
- qualità dei pasti non conforme per grammature, tipologia e contenuti calorici a quanto descritto nel presente contratto, nelle tabelle dietetiche e menù: penale da € 50,00 a € 1.000,00;
- mancata corrispondenza delle temperature dei pasti al momento della consegna: penale da € 50,00 a € 1.000,00;
- ritardo o mancata consegna dei pasti: penale da € 100,00 ad € 1.500,00;
- mancato rispetto del programma di autocontrollo e omissioni nelle trasmissioni delle risultanze delle analisi al Comune: penale da € 500,00 a € 1.500,00.
- condizioni igieniche carenti e mancata sanificazione del centro di cottura, accertato dal competente servizio dell'U.L.S.S. 16: penale da € 500,00 a € 2.500,00;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi: penale da € 300,00 ad € 2.500,00;
- contenitori non conformi a quanto previsto nel contratto: da € 50,00 fino ad € 1.000,00.

4. Le contestazioni verranno formulate dall'Amministrazione Comunale per iscritto a mezzo PEC e, sempre per iscritto, la ditta appaltatrice potrà produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il Responsabile provvederà a determinare la relativa penale.

5. Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla ditta appaltatrice.

6. Il Comune provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

7. Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda con ogni mezzo possibile alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati dalla ditta risultino superiori.

ART. 28 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

1. Il corrispettivo dovuto è fissato nel prezzo unitario di € 4,60 + iva a pasto. Detto prezzo si intende comprensivo di ogni corrispettivo dovuto per qualsiasi fornitura e servizio attinente l'oggetto del presente contratto ed ogni altro onere o prestazione accessoria a carico della Ditta appaltatrice. Non verrà applicata alcuna distinzioni di prezzo dei pasti tra pasto alunni e pasto insegnanti. I prezzi si intendono fissi per tutta la durata dell'appalto.

2. I pagamenti all'appaltatore avverranno dietro presentazione di regolari fatture mensili, pagabili entro trenta giorni. Alla fattura dovranno essere obbligatoriamente allegare copie delle prenotazioni consegnate giornalmente dall'ufficio preposto.

3. Il soggetto affidatario dovrà emettere le fatture in regime di split payment e le stesse dovranno riportare l'indicazione del CIG Z4E2DD2B91, del codice IBAN dedicato, il Codice Univoco Ufficio JEBCH1 e dovranno recare la sotto notata intestazione: Comune di Torreglia Largo Marconi n. 1 35038 TORREGLIA (PD) – Partita IVA 01805520283.

4. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali e quant'altro dovuto dall'impresa.

ART. 29 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Padova della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 30 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Si procede alla risoluzione del contratto nelle fattispecie e con la procedura previste dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

2. Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile, per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono ulteriori cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- impiego di personale non dipendente dalla Ditta appaltatrice;
- grave violazione ed inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle disposizioni del presente contratto in materia igienico-sanitaria;
- grave violazione delle norme del presente contratto relative alle caratteristiche merceologiche dei pasti;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D. Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE;
- caso di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione non giustificata del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- violazione grave delle norme di sicurezza e prevenzione;
- violazione grave nello svolgimento del servizio.

3. Nei casi previsti la risoluzione del contratto si verificherà di diritto a seguito della semplice dichiarazione del Comune di avvalersi della clausola risolutiva.

ART. 31 - RECESSO

1. Il Comune ha diritto, a proprio insindacabile giudizio, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Ditta appaltatrice tramite PEC.

2. Dalla comunicata data di efficacia del recesso, la Ditta dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con

l'Amministrazione Comunale, che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno al Comune.

3. In caso di recesso del Comune la Ditta ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente ed a regola d'arte, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

ART. 32 - ONERI INERENTI IL CONTRATTO

1. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione e bolli, ivi comprese le relative variazioni nel corso dell'esecuzione sono a carico della Ditta appaltatrice.

ART. 33 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta appaltatrice saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione del rapporto contrattuale e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatizzato. Il trattamento dei dati forniti dal contraente è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Torreglia ai sensi dell'art. 6 del Regolamento UE 2016/679. Il conferimento dei dati richiesti è un onere per lo svolgimento del rapporto contrattuale.

2. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Torreglia, nella persona del sindaco pro tempore Filippo Legnaro; il responsabile della protezione dei dati (DPO o RPD) è stato individuato nel dott. Enrico Fontana e-mail dpo@comune.torreglia.pd.it.

3. Per la natura dell'oggetto del presente contratto e della prestazione che la Ditta sarà chiamata a svolgere, questa, con separato atto, sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati oggetto dell'attività per conto del Titolare, Comune di Torreglia.

ART 34 - CONTROVERSIE

1. Qualunque controversia dovesse insorgere tra le parti, sulla interpretazione o esecuzione del contratto, sarà definita avanti al foro di Padova.

2. È esclusa la competenza arbitrale.

Per il Comune di Torreglia

Dott.ssa Manuela Manfredini

(firmato digitalmente)

Per la Ditta Sodexo Italia spa

Sig. Antonio Miraglies

(firmato digitalmente)