

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PRODUZIONE PASTI UTENTI SERVIZIO DOMICILIARE DEL COMUNE DI JESOLO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DAL 01/01/2024 AL 31/12/2025

CIG. 9918212F23

PREMESSA

L'appalto di cui al presente Capitolato Tecnico/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 prelavati 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 più efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'I.A. 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.

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'I.A., 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.

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'oggetto dell'appalto 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.
2. L'appalto ha per oggetto:
 - a) l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni e al personale scolastico delle Scuole dell'infanzia e primarie presenti nel territorio del Comune di Jesolo individuate nel successivo punto e) e nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, in cui sono riepilogati gli aspetti principali del servizio;
 - b) l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime, la preparazione e produzione dei pasti, il confezionamento dei pasti in monoporzione per gli utenti del servizio di pasti a domicilio (in modalità legame caldo e/o freddo) e in multiporzione (o in modalità monoporzione se richiesto dall'amministrazione Comunale) per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare durante tutto il periodo di funzionamento. La veicolazione dei pasti, la distribuzione e la somministrazione dei pasti a domicilio sarà svolta da personale addetto al servizio di assistenza domiciliare;
 - c) l'approvvigionamento e lo stoccaggio 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 servizio di colonia comunale estiva nel periodo giugno – agosto di ciascun anno e/o di aventi diritto in seguito ad autorizzazione dell'amministrazione comunale;
 - d) l'approvvigionamento e lo stoccaggio 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) e il trasporto dei pasti per gli utenti dei centri estivi attivati presso i nidi integrati delle scuole dell'infanzia paritarie nel periodo giugno – agosto di ciascun anno e/o di aventi diritto in seguito ad autorizzazione dell'amministrazione comunale;
 - e) l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione, la produzione, la cottura, il confezionamento la veicolazione, la distribuzione e la 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 "B. Munari" Via Oscar Romero 23, Jesolo;
 - scuola dell'Infanzia "J. Mirò" Via Corer 62, Jesolo;
 - scuola dell'Infanzia "G. D'Annunzio" Via Nausicaa 20, Jesolo;
 - scuola Primaria "E. Salgari" Viale del Bersagliere 10, Jesolo;
 - scuola Primaria "G. Verga" Via Aldo Moro 1, Jesolo;

- scuola Primaria “C. Colombo” Via Monti 29, Jesolo;
 - scuola Primaria “G. Rodari” Via Antiche Mura 53B, Jesolo;
 - scuola Primaria “T. Vecellio” Via C. Colombo 86, Jesolo;
 - scuola Primaria “M. Polo” Via Petrarca 6, Jesolo;
 - scuola dell’infanzia paritaria e nido integrato “S. Rita” Via Novaro 2, Jesolo, con esclusione del servizio di distribuzione;
 - scuola dell’infanzia paritaria “Madonna del Faro”, P.zza del Granatiere 3, Jesolo, con esclusione del servizio di distribuzione;
 - scuola dell’infanzia paritaria e nido integrato “S. Maria Immacolata” P.zza Trieste 10/B, Jesolo, con esclusione del servizio di distribuzione;
 - scuola dell’infanzia paritaria e nido integrato “Ns. Signora di Fatima” P.zza Trento 8, Jesolo, con esclusione del servizio di distribuzione;
- f) la preparazione ed il riordino dei tavoli, oltre al lavaggio delle stoviglie con uso delle lavastoviglie in dotazione presso ciascun plesso scolastico sede di somministrazione dei pasti, spuntini del mattino e merende (inclusa la colonia comunale estiva) con esclusione delle scuole dell’infanzia paritarie;
- g) l’approvvigionamento delle materie prime, la preparazione, il confezionamento e la consegna di spuntini del mattino e merende nelle scuole dell’infanzia statali e paritarie nonché della colonia comunale estiva e Centri Estivi attivati presso i nidi integrati delle scuole dell’infanzia paritarie;
- h) la distribuzione e somministrazione degli spuntini del mattino e delle merende nelle scuole dell’Infanzia Statali (esclusa la distribuzione per le scuole paritarie e per i relativi Centri Estivi) nonché della colonia comunale estiva;
- i) l’utilizzo di un sistema informatizzato messo a disposizione dal comune per la gestione delle richieste giornaliere del pasto, l’acquisto dei pasti da parte degli utenti, nonché ulteriori servizi amministrativi connessi alla gestione informatizzata secondo la modalità di centro servizi. Il comune mette a disposizione in qualità di proprietario delle licenze un sistema informatizzato SCHOOLWEB della società ItCloud Software Srl, società certificata ISO 9001, ISO 27001 e ISO 22301 e presente sul marketplace Agid con i propri sistemi SaaS. Il costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo sarà posto a carico della Ditta Aggiudicataria che rimborserà entro il 15 febbraio di ogni anno il canone annuo di assistenza e manutenzione stimato in 12.500, € + iva vigente. Sarà cura dell’Amministrazione Comunale fornire alla Ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma. Di seguito vengono elencate le funzionalità del sistema informatizzato in essere:
- gestione integrata di tutti i servizi oggetto d’appalto;
 - gestione anagrafica completa degli alunni e delle relative tariffe;
 - gestione delle iscrizioni online;
 - gestione rilevazione delle presenze;
 - gestione dei pagamenti tramite SDD o PagoPA con possibilità per il genitore di effettuare i pagamenti online o scaricare in autonomia il bollettino di pagamento;
 - gestione del processo di promozione in maniera automatizzata;
 - gestione dei solleciti e delle morosità;
 - gestione di tablet in dotazione per ordinativi provenienti dalle scuole (con oneri di manutenzione a carico dell’impresa appaltante);
- Fermo restando che il comune stabilirà le tariffe da porre a carico agli utenti, l’aggiudicatario dovrà strutturare ed organizzare un centro servizi, per la gestione e controllo del servizio, così come la gestione del rapporto con gli utenti; nello specifico dovrà svolgere le seguenti attività:
- gestioni delle modalità di iscrizione ai servizi, previa indicazione della stazione appaltante, tramite portale online ad uso dei genitori; in aggiunta l’aggiudicatario dovrà assistere, mediante l’ufficio ed il call center dedicato, l’utenza durante l’intero processo;
 - controllo delle presenze/assenze a mensa con relativo sollecito e addebito del pasto se dovuto;

- controllo contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente, nell'intesa che il sistema calcolerà in automatico le tariffe spettanti mediante l'implementazione di una regola di calcolo dedicata;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale;
- assistenza alle famiglie servizio call center con risposta in orario d'ufficio e servizio mail dedicata;
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- gestione e controllo dei pagamenti ai servizi mediante canale già attivo PagoPa;
- gestione e controllo delle morosità e dei solleciti necessari previa indicazione della stazione appaltante;
- trasmissione dei dati estrapolati dal servizio informatizzato nel formato richiesto dall'INPS sul portale SIUSS in formato massivo o con inserimento puntuale.

Eventuali sviluppi del software di miglioramento saranno valutati congiuntamente anche ai fini della determinazione e quantificazioni di eventuali ulteriori spese.

3. Il servizio sarà eseguito dall'Impresa aggiudicataria (definita in seguito I.A.) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dalle varianti migliorative fornite dall'I.A. in sede di offerta, accolte dal Comune. Ai fini del presente Capitolato, il Comune verrà in prosieguo denominato, per brevità, "il Comune".

Per la preparazione dei pasti devono essere utilizzate attrezzature ed un Centro Cottura della ditta appaltatrice. Non è ammesso, salvo specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, l'uso di pietanze o pasti preparati o precotti in locali diversi dal Centro Cottura stabilito nell'offerta.

Art. 2 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

L'I.A. deve disporre a titolo di proprietà, locazione o altro titolo idoneo, a partire dall'avvio del servizio e per l'intera durata del contratto, di un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, posizionato ad una distanza percorribile in un tempo che consenta l'esecuzione del Servizio nei tempi previsti dalle Linee Guida del Veneto calcolata mediante il sito www.viamichelin.it (percorso più breve). È fatto obbligo alla I.A. di utilizzare, per la produzione dei pasti veicolati, un unico centro di cottura disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto con capacità di produzione adeguata. Il centro di cottura deve possedere i requisiti e le dotazioni necessarie per la preparazione dei pasti oggetto dell'appalto che prevede un numero indicativo di 1800 pasti giornalieri. Prima dell'avvio del servizio l'I.A. dovrà consegnare al Comune copia del documento di registrazione di impresa alimentare relativa al centro di cottura rilasciato dal SIAN dell'azienda USL competente.

Art. 3 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di anni 2 dal 01.01.2024 al 31.12.2025.

Il contratto potrà essere rinnovato per un pari periodo; l'esercizio di tale facoltà sarà comunicato all'appaltatore almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto.

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 ulteriori sei mesi. In tal caso l'I.A. 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'I.A. ha l'obbligo di accettare la proroga.

Il calendario di sospensione del servizio di refezione, per il periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dai competenti Organi Scolastici e sarà comunicato all'I.A. prima dell'inizio di ogni anno scolastico. In caso di variazione del calendario in corso d'anno, il Comune si impegna a darne tempestiva comunicazione all'I.A.

Art. 4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia statale e paritaria, delle scuole primarie, da personale insegnante operante presso i plessi scolastici e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.
2. Per la individuazione del personale insegnante avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione, nonché a norme regolamentari relative all'organizzazione del servizio adottate dal Comune;
3. L'I.A. si impegna ad effettuare il servizio di refezione alle medesime condizioni di cui al presente capitolato anche a favore di altre scuole dell'infanzia paritarie che ne facessero richiesta e ai prezzi risultanti dal contratto, nonché al centro di lavoro guidato "Il Girotondo" gestito dall'Associazione A.G.A. che ha sede in Jesolo;
4. Nei mesi estivi (dopo il termine dell'attività didattica) è prevista la fornitura del servizio alla colonia comunale estiva ed eventualmente quelli attivati presso le scuole dell'infanzia paritarie.
5. L'utenza è, altresì, composta dagli utenti assistiti a domicilio dal servizio di assistenza domiciliare.

Art. 5 – QUANTITA' PRESUNTA DELLA FORNITURA

1. Il numero di pasti presunti per ciascun anno è di 228.344 distinti come segue:

Scuole primarie	102.051
Scuole dell'infanzia e nidi integrati	87.272
Insegnanti e operatori	10.677
Colonia comunale estiva	5688
Pasti a domicilio	22.656
Tot.	228.344

2. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune;
3. A titolo informativo si allega la tabella riportante gli iscritti previsti per l'anno scolastico 2023/2024 con i relativi orari e turni di somministrazione previsti indicativamente.

Scuole	Turni	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Totale settimanale
Primaria C. Colombo TEMPO PIENO	n.2 turni 12.10 13.10	130	130	130	130	130		650
Primaria E. Salgari	n.2 turni 12.15 13.10	114						114
Primaria G. Verga	n.1 turno 12.15	99						99
Infanzia Nausicaa	n.1 turno 12.00	60	60	60	60	60		300
Infanzia J. Mirò	n.1 turno 12.00	29	29	29	29	29		145
Primaria G. Rodari TEMPO PIENO	n.3 turni 12.00 12.45 13.30	313	313	313	313	313		1565
Primaria M. Polo	n.1 turno 13.00							534
Classi 1°,2°,3° giorni rientro: 1		168						
Classi 4°,5° giorni rientro: 2		147		147				
Una classe: 3 giorni di rientro		24		24		24		
Primaria T. Vecellio TEMPO PIENO	n.2 turno 12.00 13.00	109	109	109	109	109		545

Infanzia B. Munari	n.2 turno 12.00 12.45	111	111	111	111	111		555
Infanzia S.Rita Paritaria + nido integrato	n.2 turni 11.30 12.15	133	133	133	133	133		665
Infanzia S.M. Immacolata Paritaria + nido integrato	n.2 turni 11.45 12.10	112	112	112	112	112		560
Infanzia N.S.Fatima Paritaria + nido integrato	n.1 turno 11.40	53	53	53	53	53		265
Infanzia Madonna del Faro Paritaria	n.1 turno 11.40	15	15	15	15	15		75
	Tot.							6072

4. 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.
5. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare, in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.
6. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di refezione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Art. 6 – VALORE DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DELLA GARA

Ai soli fini previsti dall'art. 35, del d. lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss.mm. il valore globale dell'appalto è di € **5.832.936,46** iva esclusa così suddiviso: € 2.466.115,20 valore biennale dell'appalto da porre a base di gara; € 10.871,50 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso; € 150.000,00 ripetizione di servizi analoghi ex art. 63, co. 5, d.lgs. 50/2016; € 123.305,76 modifiche del contratto ex all'art. 106, co. 1, lett. a), d.lgs. 50/2016; € 616.528,80 valore dell'eventuale proroga tecnica (mesi 6); € 2.466.115,20 valore del rinnovo biennale.

Ai sensi dell'art. 23 del d. lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss.mm i costi della manodopera sono stati individuati in € **1.236.630,46** per il biennio, come desumibile dalla relazione tecnica.

Con riferimento all'art. 26 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm., l'appalto in oggetto necessita della redazione del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze. Verrà elaborato un verbale di coordinamento alla presenza dei R.S.P.P. di entrambe le parti prima dell'inizio del servizio.

Art. 7 - CLAUSOLA DI REVISIONE DEI PREZZI

È consentita la revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento al predetto articolo 29.

La revisione del prezzo può essere chiesta dall'appaltatore dopo il primo anno di servizio e sempre che in corso di esecuzione del servizio si sia verificato una variazione di singoli prezzi di materiali/servizi, che abbia determinato un aumento o una diminuzione del prezzo complessivo di contratto in misura non inferiore al 10 per cento e tale da alterare significativamente l'originario equilibrio contrattuale.

Il Responsabile del Procedimento conduce apposita istruttoria al fine di individuare le variazioni percentuali dei singoli prezzi di materiali/servizi che incidono sul contratto aggiudicato. L'istruttoria può tener conto di Indici Istat (ad esempio FOI, IPCA), Prezzari con carattere di ufficialità, di specifiche rilevazioni Istat, nonché delle risultanze eventualmente effettuate direttamente dal Responsabile del Procedimento presso produttori, fornitori, distributori e rivenditori. Sulle richieste avanzate dall'appaltatore la stazione appaltante si pronuncia entro 60 (sessanta) giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore il provvedimento determina l'importo della compensazione al medesimo riconosciuta.

Art. 8 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e nei relativi allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 9 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto dell'appalto richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni ed attività, da effettuare a cura e spese dell'I.A., di cui di seguito si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo:
 - a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione del pasto e cottura dei pasti;
 - b) preparazione e cottura dei pasti presso il Centro Cottura della ditta appaltatrice;
 - c) confezionamento in legame misto in multiporzione e monoporzione per le diete speciali e altre tipologie monoporzione richieste e motivate dal Comune;
 - d) ricevimento dei pasti, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti come da art.1 del presente Capitolato ("Oggetto dell'appalto");
 - e) preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-culturali;
 - f) fornitura delle derrate alimentari per merende e spuntino del mattino come specificato nell'art.1 del presente Capitolato ("Oggetto dell'appalto");
 - g) la preparazione, pulizia ed il riordino dei tavoli, secondo la frequenza minima indicata all' art. 36, oltre al lavaggio delle stoviglie con uso delle lavastoviglie in dotazione presso ciascun plesso scolastico sede di somministrazione dei pasti, inclusa la colonia comunale estiva, con esclusione delle scuole dell'infanzia paritarie (pulizia e igienizzazione meccanica delle teglie, dei contenitori termici, oltre ad ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai terminali di consumo);
 - h) la conservazione, in sacchetti o contenitori monouso sterili, di un campione di 150 g circa per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e collocarsi in congelatore a temperatura inferiore a -18°C, tenendolo per 72 ore a disposizione dei competenti Organi Sanitari nell'ipotesi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o si rendessero necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Nel caso di primi piatti a base di pasta si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento;
 - i) 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;

- j) l'utilizzo di un servizio informatizzato messo a disposizione dal comune per la gestione delle richieste giornaliere pasto, l'acquisto da parte degli utenti dei pasti, nonché ulteriori servizi amministrativi connessi alla gestione informatizzata secondo la modalità di centro servizi come descritto all'art. 1 del presente Capitolato ("Oggetto dell'appalto");
 - k) raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali;
 - l) monitoraggio costante degli infestanti mediante ditta specializzata nel centro cottura di riferimento e nei plessi di distribuzione (escluse le scuole paritarie);
 - m) adempimento obblighi formativi del personale impiegato ai sensi del Reg. UE 852/2004;
 - n) ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio oggetto d'appalto come prevista dal presente capitolato, dai suoi allegati, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e dalla relazione tecnica prodotta dall'I.A. in sede di gara;
 - r) manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature nei locali interessati all'attività d'impresa alimentare (compresi i mezzi di trasporto e le lavastoviglie): attrezzature dei locali di distribuzione delle scuole statali, attrezzature del centro cottura, locali individuati dalla notifica di attività d'impresa alimentare alle autorità;
 - s) l'approvvigionamento delle derrate alimentari (comprese quelle destinate alla preparazione degli spuntini del mattino e merende), gas, detersivi e di quanto altro necessario per la regolare e soddisfacente esecuzione dell'appalto (si precisa che il gas da fornire riguarda solo la cucina centralizzata ed è per la produzione di tutti i pasti giornalieri);
 - t) è prevista la fornitura dei detersivi per le scuole statali e paritarie nonché per il servizio della colonia comunale nel periodo estivo;
 - u) percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con il Comune relativi ai seguenti argomenti: alimentazione, salute e ambiente, riduzione dei consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, ecc;
 - v) la collaborazione, 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;
 - w) 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;
 - x) garantire un'informazione agli utenti relativa ai contenuti dell'approccio dei Criteri Ambientali Minimi espressi nella premessa del presente Capitolato per il conseguimento degli obiettivi ambientali;
2. Nell'adempiere alle prestazioni succitate saranno utilizzate le attrezzature in disponibilità della ditta e quelle messe a disposizione dal comune come da allegato 8 e le strutture come da allegato 9. Si precisa che le planimetrie dei refettori di cui all'allegato 9 potrebbero risultare non aggiornate ad eventuali recenti cambiamenti delle strutture; pertanto, è prevista la possibilità per l'I.A. di effettuare sopralluoghi presso i refettori, in accordo con il comune. Si precisa, altresì, che la planimetria denominata "D'annunzio" è comprensiva delle scuole primarie "E. Salgari" e "C. Colombo", che usufruiscono dello stesso refettorio, e della scuola dell'infanzia "Nausicaa" che ha il proprio refettorio.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI

Art. 10 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'I.A. sarà tenuta a prestare, un deposito cauzionale definitivo, costituito mediante garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss.mm., redatta in conformità agli schemi tipo e schede tecniche previste dal d.m. 193 del 16 settembre 2022.

Art. 11 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune assicurerà, assumendosene l'onere, anche per il tramite di uffici comunali:

- la messa a disposizione, in comodato d'uso gratuito dei locali e attrezzature indicate nell'allegato 8 e 9;
- la fornitura di energia elettrica e acqua nei locali interessati al Servizio di distribuzione dei pasti presso ciascuna scuola;
- la manutenzione straordinaria dei locali e impianti dei locali refettori e interessati all'attività di Impresa Alimentare.

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna:

- alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio; per danni non causati dalla I.A.;
- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla I.A., la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- mantenere i rapporti ufficiali con i terzi in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche;
- a prendere in considerazione e a dare risposta ad ogni osservazione e proposta fatte dall'I.A. per il miglioramento del servizio;
- pubblicazione dei menù nel sito ufficiale del Comune.

Art. 12 – RESPONSABILITA' CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA.

L'I.A. si obbliga ad assumere a suo totale carico - senza riserve o eccezioni - ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune, agli utenti del servizio, a terzi, ovvero a cose, per dolo o per colpa.

Il Gestore ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione con primaria compagnia assicurativa, per la copertura della responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Il massimale unico di tale polizza per danni a terzi dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00), quale limite di garanzia per anno assicurativo e per sinistro.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni arrecati a terzi dai prodotti somministrati, comprendendo eventuali lesioni, spese mediche e/o di ricovero sopravvenute agli utenti delle mense scolastiche a causa della consumazione dei pasti nelle scuole, ferma restando la responsabilità della Ditta anche per eventuali danni maggiori.

L'eventuale presenza di franchigie o scoperti di polizza non potrà mai essere opposta ai danneggiati.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza R.C., già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso dovrà essere prodotta un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Comune.

L'I.A. è altresì responsabile delle Aziende prescelte per la fornitura delle derrate alimentari. Si obbliga quindi a prestare garanzia per i prodotti forniti e a rispondere di ogni eventuale non conformità alle norme igienico-sanitarie nonché alle specifiche merceologiche e nutrizionali.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di garanzia.

Copia della polizza verrà presentata al Comune entro 15 giorni dall'aggiudicazione, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione e, alla scadenza annuale, dovrà essere inviato all'ente copia della ricevuta di versamento del premio.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Comune di Jesolo o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

Art. 13 – CONTRATTO ED ONERI

- 1 Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto d'appalto e della relativa registrazione (tassa di registro, bolli e diritti di segreteria) ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione saranno a carico della ditta aggiudicataria.
- 2 Il contratto verrà stipulato per atto pubblico amministrativo, previa esibizione dei documenti richiesti, in modalità elettronica.

Art. 14 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

- 1 E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto.
- 2 Il subappalto è consentito alle condizioni e con i limiti indicati all'art. 105 del d.lgs. 50/2016.
- 3 Pertanto l'appaltatore dovrà indicare nell'offerta le attività che intende subappaltare a terzi, ad eccezione di quelle inerenti le fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non, di preparazione e di somministrazione del pasto.
- 4 In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi aggiudicatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Art. 15 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI E NORMATIVE

- 1 L'I.A. dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti professionali e sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.
- 2 L'I.A. si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. L'I.A. è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.
- 3 Tali adempimenti dovranno essere garantiti anche per eventuali imprese sub appaltatrici.
- 4 Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I.A.

Art. 16 – PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

- 1 L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13.08.2010 n. 136 e successive modifiche e integrazioni. In particolare l'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:
 - gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
 - le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
 - ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione *de quo* deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta

comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

- 2 Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'I.A., la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per tipologia d'utenza, plesso di destinazione e grado scolastico, destinatari anziani assistiti a domicilio.
- 3 La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente somministrati.
- 4 Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è presunto; il corrispettivo verrà corrisposto solo ed esclusivamente in relazione al numero dei pasti effettivamente richiesti e confezionati, quantificati sulla base della rendicontazione informatica.
- 5 Le fatture dovranno essere debitamente viste dall'Ufficio Comunale preposto e gli ordinativi di pagamento saranno emessi entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture al Protocollo comunale. In caso di contestazioni verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Art. 17 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO

1. L'I.A. ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica in ciascun plesso scolastico. Qualora ciò non accada all'I.A. saranno applicate le penali di cui all'art. 46 del presente Capitolato.
2. Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dall'I.A. entro il 3° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, Il Comune potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto mediante comunicazione inviata all'I.A. a mezzo PEC, procedendo contestualmente all'incameramento della cauzione definitiva da questa versata, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

Art. 18 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

I requisiti per la partecipazione sono indicati nel disciplinare di gara.

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

Art. 19 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'I.A., 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. Analogamente per il Centro cottura individuato per la produzione dei pasti.
2. L'I.A. ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, 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. Ogni aggiornamento deve essere trasmesso in copia al Comune.

3. 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'I.A. 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 dell'I.A., fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) 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 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.
5. L' I.A. dovrà trasmettere al Comune, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante il rispetto 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/ricambio degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il centro cottura e mezzi di trasporto e plessi 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, 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. L'Operatore del Settore Alimentare 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, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).
7. Presso ciascun plesso scolastico, centro cottura, struttura in cui si effettuano operazioni di produzione o distribuzione e consumo dei pasti deve essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo ivi applicata. L'I.A. 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.
8. L'I.A. 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.
9. 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.

Art. 20 - CONTROLLO E VERIFICHE DELL'AMMINISTRAZIONE

1. La vigilanza sui servizi spetta al Comune per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza dell'Azienda U.L.S.S. n° 4 Veneto

Orientale e/o altre 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'I.A. è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta;

2. 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 delle "Commissioni mensa" debitamente autorizzati dall'Ufficio Istruzione.
3. In particolare si prevedono i seguenti controlli:
 - a) 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 attrezzatura, schede di monitoraggio, documenti di trasporto, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.);
 - b) controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda U.L.S.S. n° 4 Veneto Orientale e/o altre Autorità competenti e/o da persona competente designata dal Comune 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'I.A. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
 - c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti delle Commissioni 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 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 delle Commissioni mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici del Comune che si occupano del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni alla ditta per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse all'I.A. solo ed esclusivamente dal Comune;
 - d) 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:
 - 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. Le fatture e 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 e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC;
 - verifiche delle eccedenze che sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e

- attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale;
 - 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;
 - 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.
4. Sarà cura del Comune comunicare all'I.A. l'elenco dei membri delle commissioni mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione. L'I.A. avrà l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del coordinatore del servizio alle riunioni delle Commissioni mensa.
 5. Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, Il Comune procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 51.

Art. 21 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO

1. L'I.A. deve effettuare analisi di laboratorio su alimenti, superfici e acqua. L'esecuzione dei controlli analitici previsti deve avvenire presso un laboratorio Accreditato ACCREDIA secondo la norma ISO 17025 e attraverso metodi di analisi accreditati. Tale laboratorio deve essere indipendente rispetto all'I.A. e con dimostrata assenza di conflitto di interessi con la stessa.
2. I parametri microbiologici da ricercare, oltre a quelli espressamente normati dal Regolamento CE 2073/2005 o da altra normativa nazionale o comunitaria in vigore, sono quelli previsti dalle ***Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA*** (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) nell'ambito del Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011, nella versione in vigore, visionabile sul sito I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come "accettabile" in tale documento.

Per i tamponi di superfici a contatto diretto con gli alimenti (immediatamente dopo sanificazione) i limiti da rispettare sono i seguenti:

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE LIMITE
Carica mesofila aerobia	≤ 10/cm ²
Enterobatteriaceae	≤ 1/cm ²

Per i tamponi di superfici ritenute pulite da destinare a contatto diretto con gli alimenti durante la lavorazione i limiti da rispettare sono i seguenti:

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE LIMITE
Carica mesofila aerobia	≤ 100/cm ²
Enterobatteriaceae	≤ 1/cm ²

Per i parametri chimici ci si riferisce alla norma in vigore

Il mancato rispetto di tali valori costituisce una non conformità analitica.

L'Appaltatore è obbligato a dare evidenza delle azioni correttive intraprese per ovviare alle non conformità evidenziate.

3. Il Piano di Campionamento deve prevedere:
- a) n. 4 campionature/anno di alimenti per il centro cottura dell'I.A. (prelievo da effettuarsi a rotazione tipologia e luogo - frequenza trimestrale). Ogni campionatura prevederà:
 - 2 piatti pronti o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate (caldi e freddi) con ricerca di almeno i seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: Carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E. coli, Listeria, Salmonella.
 - 2 materia prime alimentari (carne, pesce, derivati del latte, preparazioni a base di carne o di pesce) con analisi microbiologica come indicato dalle *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA*. Per il pesce e prodotti a base di pesce si chiede anche la ricerca quantitativa di istamina.
 - b) n. 1 campionatura/anno di alimenti da effettuarsi su tutti i plessi di distribuzione presso le strutture notificate dall'I.A. ai sensi del D. Lgs 193/2007 (prelievo da effettuarsi a rotazione tipologia e luogo - frequenza annuale) Ogni campionatura prevederà:
 - 2 piatti pronti con ricerca di almeno i seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: Carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E. coli, Listeria, Salmonella. Non si potrà eseguire la stessa campionatura produttiva in due luoghi nello stesso giorno.
 - c) n. 1 campionatura/anno di acqua sanitaria in tutti i plessi di distribuzione presso le strutture notificate dall'I.A. ai sensi del D. Lgs 193/2007 e 2 campionatura/anno presso il centro cottura dell'I.A..
Ogni campionatura prevederà a rotazione:
 - 1 campione di acqua per la ricerca di parametri microbiologici (Enterococchi, Coliformi, Escherichia coli)
 - 1 campione di acqua per la ricerca di parametri microbiologici (Enterococchi, Coliformi, Escherichia coli) e di parametri chimici (cromo, ferro, manganese, nichel, rame, zinco)
 - d) n. 2 prelievi/anno di tamponi superficiali in tutti i plessi di distribuzione presso le strutture notificate dall'I.A. ai sensi del D. Lgs 193/2007 e presso il centro cottura dell'I.A (prelievo da effettuarsi a rotazione tipologia e luogo - frequenza annuale) a validazione delle attività di pulizia e sanificazione.
Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e Centro di 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, Enterobatteriaceae, E.coli.
 - e) n. 4 campionatura/anno di alimenti ortofrutticoli per il centro cottura dell'I.A. (prelievo da effettuarsi a rotazione tipologia e luogo - frequenza semestrale) per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologica.
4. Gli esiti delle analisi sono resi disponibili al Comune entro i seguenti tempi massimi:
- analisi microbiologiche: entro 5 giorni dal ricevimento del campione;
 - analisi chimico-fisiche: entro 15 giorni dal ricevimento del campione.
- I certificati analitici sono emessi secondo procedure del laboratorio specificando in particolare:
- il nome e l'indirizzo della scuola ove avviene il prelievo;
 - l'ora ed il momento/contesto in cui è effettuata la rilevazione della temperatura (o del prodotto prelevato) relativa ad una specifica matrice;
 - l'ora dell'arrivo del campione in laboratorio;
 - la temperatura al ricevimento del campione presso il laboratorio;
 - descrizione dettagliata della specifica matrice;
5. Gli esiti analitici sono accompagnati da un commento che permette di comprendere lo stato di conformità rispetto alla normativa, alle linee guida e al capitolato
I certificati originali e i documenti correlati sono inviati dal laboratorio incaricato al Comune.
Il laboratorio fornisce supporto al Comune per:
- l'interpretazione degli esiti analitici, secondo i parametri di legge o altri standard concordati
 - l'interpretazione relativa alle limitazioni legislative.
6. All'inizio dell'appalto l'I.A. comunicherà alla Stazione appaltante presso quale laboratorio di fiducia (indipendente e senza conflitto di interessi no ATI o società partecipate) intende portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dalla I.A. e saranno successivamente trasmessi in copia alla Stazione Appaltante.

7. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la Stazione appaltante, 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 alla Ditta 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. La Stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.
8. La stazione appaltante o suo delegato comunica al laboratorio almeno con una settimana di anticipo l'esecuzione di campionamenti, precisando:
 - la data e l'ora indicativi di prelievo;
 - l'indirizzo della mensa;
 - le tipologie di prodotti alimentari da prelevare o la necessità di eseguire misurazioni di temperatura
9. La stazione appaltante si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica microbiologica. A tale scopo saranno prelevati a norma di legge campioni di materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti, per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dal Comune.
In tal caso le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo saranno accollate all'I.A..
Qualora le analisi di laboratorio dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano diventare pericolose per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.
Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la I.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo come specificato nel successivo articolo.

PERSONALE

Art. 22 – ORGANICO ADDETTI

1. L'I.A. dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.
2. Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel Centro cottura avverrà con personale a carico della I.A. e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
3. 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 a 1 addetto ogni 35 utenti (insegnanti inclusi) per la scuola primaria e 1 addetto ogni 30 utenti (insegnanti inclusi) per le scuole dell'infanzia (escluse le scuole paritarie);
4. Per la distribuzione dello spuntino del mattino e della merenda deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione. In particolare il rapporto numerico tra spuntini/merende distribuiti a servizio ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a 1 addetto ogni 60 utenti;
5. Le persone individuate per l'adempimento dei commi precedenti (comma 3 e 4) dovranno essere impiegate, durante l'orario di somministrazione pasti, esclusivamente per le attività di distribuzione dei pasti e/o spuntini e/o merende;
6. Le persone individuate per l'adempimento dei commi precedenti (comma 3 e 4) dovranno essere presenti, durante l'orario di somministrazione pasti, per tutta la durata del servizio di somministrazione;
7. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti (operatori/spuntini e merende).
8. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine la ditta si impegna ad assicurare nella misura più

ampia possibile le figure professionali di seguito descritte e la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto. Dovrà essere garantita la presenza di 1 capo cuoco con diploma di qualifica di operatore dei servizi di ristorazione- settore cucina - che è la persona incaricata dall'I.A. di gestire l'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nella cucina di riferimento, di coordinare le attività e di gestire la corretta esecuzione degli adempimenti connessi all'attuazione delle procedure di autocontrollo igienico. Il cuoco responsabile di cucina dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa di almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. Dovrà essere garantita la presenza di almeno 3 aiuto-cuoco che dovranno possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa in qualità di aiuto cuoco non inferiore a 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.

9. Relativamente alle mense terminali presenti nelle scuole dove il servizio è erogato mediante pasti veicolati, dovrà essere presente personale con adeguata competenza professionale ed esperienza adeguata in analoghi servizi. Almeno il 75% degli addetti dedicati alla somministrazione in mensa dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 6 mesi in servizi di ristorazione collettiva scolastica inoltre dovrà possedere adeguata formazione in relazione alla corretta gestione di diete speciali secondo i protocolli interni (manuale della qualità e piano di autocontrollo nonché capitolato d'appalto e offerta tecnica) e in relazione ai pericoli connessi;
10. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione ai sensi del Reg CE 852/2004;
11. 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 e/o spuntini del mattino e/o merende. 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.
12. Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.
13. L'I.A. 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.
14. L'I.A. dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dal Comune 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 dall'I.A. stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. L'I.A. dovrà dare immediata comunicazione al Comune dell'intervenuta sostituzione;
15. 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.

Art. 23 – CLAUSULA SOCIALE E OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15.06.2015, n. 81. A tal fine, il personale

attualmente in servizio presso l'I.A. che gestisce il servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Jesolo è il seguente:

MANSIONE	CCNL APPLICATO	QUALIFICA	LIVELLO	N. ADDETTI	ORE SETTIMANALI
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	11	10
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	10	15
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	1	11
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	1	21
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°S	1	30
A.S.M.	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	6°	1	6
AUTISTA	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	5°	1	27,5
CU.SE	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	5°	1	32,5
CU.SE	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	5°	1	30
CU.CP	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	4°	2	25
CU.CP	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	4°	1	30
CU.UN	Pubblici Esercizi settore Turismo	Operaio	3°	1	40

Legenda

A.S.M. Addetto ai servizi mensa

CU.SE Cuoco Secondo

CU.CP Cuoco capo partita

CU.UN Cuoco unico

- Si precisa che l'utilizzo del CCNL turismo e pubblici esercizi non è vincolante per gli operatori economici, potendo questi ultimi applicare il CCNL che ritengono adeguato alla propria organizzazione di impresa, purché, ovviamente, detto CCNL sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l'oggetto del CCNL copra le prestazioni oggetto del presente appalto;
- L' I.A. assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi e sempre che si tratti di assenze non programmate, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti;

4. Il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la ditta è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora Il Comune sollevato da qualsiasi responsabilità in materia;
5. La I.A. si obbliga:
 - ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
 - ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; l'aggiudicatario, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti. Ai fini della determinazione di tale retribuzione, l'aggiudicatario dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che applica;
6. L'I.A. si obbliga all'osservanza delle leggi e delle disposizioni previste dalla contrattazione collettiva vigente per le imprese operanti nel settore di riferimento del presente appalto in tema di mantenimento dell'occupazione dei lavoratori appartenenti alla ditta cessante. Al personale assorbito dovranno essere garantite le medesime condizioni economiche e contrattuali in atto al momento del subentro, compresi gli scatti di anzianità già maturati. L'obbligo di riassorbimento del personale è soggetto in ogni caso al temperamento risultante dalla previa valutazione da parte della nuova ditta appaltatrice della compatibilità del numero e delle qualifiche dei lavoratori da assorbire con l'organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto;
7. L'I.A. dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

Art. 24 – COORDINAMENTO DEL SERVIZIO E DIETISTA

1. Il coordinamento delle attività di esecuzione del servizio e la gestione dei rapporti con il Comune saranno affidati dall'I.A. ad un coordinatore di adeguata formazione ed esperienza professionale (almeno quinquennale nella ristorazione scolastica e con un percorso di studio universitario attinente all'oggetto del Servizio: scienze dell'alimentazione, dietista, biologo specialista in scienze dell'alimentazione, preparazione alimentare, ecc.) il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 15 giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.
2. Il coordinatore sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A. Dovrà mantenere un contatto costante con i referenti del Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà assicurare la propria reperibilità telefonica tutti i giorni feriali in orario lavorativo e una presenza minima settimanale presso il centro cottura di almeno 20 ore nel periodo scolastico.
3. Al coordinatore di cui al precedente comma sono assegnati i seguenti compiti:
 - a) garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico dell'I.A.;
 - b) coordinare l'attività degli operatori;
 - c) controllare il corretto andamento del servizio;
 - d) assicurare la massima collaborazione, sua personale e dell'I.A., per quanto di competenza di quest'ultima, alle attività riguardanti il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica poste in essere dal Comune;
 - e) comunicare e interfacciarsi con le persone incaricate dal Comune al controllo del servizio;
 - f) effettuare almeno 5 sopralluoghi mensili a rotazione presso i plessi scolastici inoltrando al comune apposito report;
 - g) garantire i rapporti con Il comune per il controllo dell'andamento del Servizio;
 - h) controllare e verificare gli aspetti tecnico e organizzativi;
 - i) partecipare alle riunioni attinenti al servizio.

4. In caso di assenza e/o inadempimento del coordinatore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione e darne tempestiva comunicazione scritta al Comune.
5. L'I.A. assicura inoltre la disponibilità nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di "dietista" (Biologo Nutrizionista abilitato e iscritto all'Ordine Professionale), di provata esperienza almeno annuale in un servizio analogo, alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato speciale d'appalto, tra cui in particolare:
 - l'elaborazione e la redazione dei menù (menù scolastici, menù domiciliari e anziani, menù estivi, menù sanitari, ecc.) nel rispetto degli aspetti merceologici contrattuali delle derrate alimentari e della stagionalità (Allegato 6 "calendario stagionalità prodotti ortofrutticoli");
 - l'elaborazione e la redazione dei menù (menù scolastici, menù estivi, menù sanitari scolastici, ecc.) nel rispetto delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021" (allegato 3), e dalle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara, salvo diversa indicazione da parte dell'amministrazione Comunale;
 - l'elaborazione e la redazione dei menù, compresa la cena, (menù assistenziali, domiciliari e anziani, ecc.) nel rispetto delle Linee guida della Ristorazione Assistenziali Nazionali e Regionali di settore con particolare riferimento: "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" della Regione Veneto (allegato 2) e delle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara, salvo diversa indicazione da parte dell'amministrazione Comunale;
 - la predisposizione e la redazione delle diete speciali e relativi menù anche in formato cartaceo per le principali diete riconducibili agli allergeni individuati dal Reg UE 1169/2011, secondo le indicazioni dei certificati medici forniti dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione e il più possibile simili al menù adottato in regime regolare (verificando le corrette sostituzioni da attuare) mantenendo anche relazioni con i genitori;
 - la produzione scritta delle ricette e delle schede bromatologiche da esibire a richiesta per preparazioni prodotte;
 - la partecipazione, a richiesta, a riunioni informative per l'utenza organizzate dal Comune per un massimo di 3 giornate/anno;
 - l'utilizzo del portale regionale, se richiesto dall'Amministrazione Comunale, previsto per il *Ricettario 2.0 Ristorazione scolastica della Regione del Veneto*;
6. I criteri di redazione dei menù e le relative grammature, nel rispetto delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021" (allegato 3) e delle Linee guida della Ristorazione Assistenziali Nazionali e Regionali di settore potranno essere variati, previa giustificazione scritta ed opportunamente motivata, con rideterminazione annuale, stagionale ed in corso d'opera dal Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita;
7. Il ruolo di coordinatore e dietista non potrà essere assunto dalla stessa persona;
8. 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. 43 "prevenzione delle eccedenze di origine alimentare".

Art. 25 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

1. L'I.A. deve impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici;
2. 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.
3. Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima delle loro attuazione al Comune, che potrà inviare (partecipare se in modalità "lavoro agile"), il proprio personale, in misura massima di 1 unità. Al termine di ogni corso, l'I.A. dovrà trasmettere al Comune una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, argomenti e tempo dedicato ad ogni tema.

4. L'I.A. 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 capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.
5. Le attività formative di cui al comma 1, dovranno essere attivate entro 15 giorni dall'inizio dell'appalto e ripetute con periodicità biennale per un tempo totale minimo di 8 ore/anno per singolo operatore. In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:
 - a) Corretta Porzionatura (considerare nella formazione alcuni aspetti quali: il giusto numero di pezzi, 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 corretta grammatura con una sola presa, ecc.)
 - b) e tecniche di cottura (per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici);
 - c) alimentazione e dietetica (o salute)
 - d) 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;
 - e) caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - f) stagionalità degli alimenti;
 - g) corretta gestione dei rifiuti;
 - h) uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - i) energia, trasporti e mense;
 - j) intolleranze e allergie alimentari;
 - k) cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
 - l) autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
 - m) igiene e microbiologia degli alimenti;
 - n) conservazione degli alimenti;
 - o) salute e sicurezza sul lavoro;
 - p) comportamento igienico del personale durante il lavoro;
 - q) Capitolato Tecnico/Condizioni Particolari Di Contratto.

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

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

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

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

Art. 26 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. L'I.A. deve fornire a tutto il personale divise da lavoro, idonee dal punto di vista igienico - sanitario, da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Divise da lavoro e DPI dovranno essere costantemente tenuti in perfette condizioni.
2. Ogni dipendente dovrà essere munito di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria, il nome proprio e l'iniziale del cognome del dipendente.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente;
4. L'I.A. deve fornire i dispositivi di protezione individuali a tutto il personale necessari in relazione alle emergenze sanitarie (es. Covid-19).

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 27 – ORDINATIVI DEI PASTI DA PARTE DELLE SCUOLE E DELLE UTENZE

1. I pasti saranno ordinati dalle scuole attraverso il sistema informatizzato in uso al comune che il contraente ha obbligo di utilizzare.
2. I pasti per gli utenti anziani saranno ordinati attraverso il sistema informatizzato in uso al comune che il contraente ha obbligo di utilizzare.
1. I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021" (allegato 3) e nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" (allegato 2) di settore e nel rispetto delle tabelle dietetiche di riferimento e delle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara.
2. Il Comune comunica all'I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dall'Ufficio scolastico regionale e dalle autorità scolastiche.
3. Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, devono essere comunicati all'I.A. almeno 48 ore prima delle ore 9.30 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi. Tali comunicazioni possono venire effettuate per via telefonica e telematica.
4. L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, secondo gli schemi dietetici elaborati dall'I.A. per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Art. 28 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna purché comunicata tempestivamente alla controparte. In tale caso il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta;
2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole la ditta aggiudicataria verrà avvertita possibilmente almeno ventiquattro ore prima;
3. L'attivazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno, sarà comunque comunicata di norma entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura;
4. In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'ente appaltante con un preavviso di almeno ventiquattro ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi;
5. In tutti i casi di sciopero in cui siano rispettati i suddetti impegni non sarà imputata alla controparte alcuna penalità;
6. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a un giorno al massimo. In alternativa i pasti potranno essere realizzati nel centro cottura nella disponibilità della I.A. e indicato per le emergenze;
7. Anche in caso di emergenza dovranno applicarsi le modalità previste per quanto riguarda il trasporto, le temperature di conservazione, gli orari e la documentazione. Inoltre dovrà essere conservato un campione rappresentativo del pasto. In nessun caso dovrà essere messa a rischio la qualità igienico-sanitaria del pasto.

CARATTERISTICHE E MODALITA' DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI E ALTRE FORNITURE

Art. 29 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI

1. Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia 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;
2. Per «chilometro zero» si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km.
3. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020 (allegato 4), alle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica del Veneto anno 2021 (allegato 3), nonché alle disposizioni delle normative vigenti e alle condizioni migliorative proposte dall'I.A. in sede di gara;
4. Le derrate alimentari e le bevande impiegate dovranno rispettare le percentuali minime espresse dal D.M. n.14771 del 18.12.2017 (allegato 5) necessarie per la qualificazione della mensa scolastica biologica per tutti i plessi di somministrazione dei pasti;
5. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;
6. Le verifiche del rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei CAM e nell'offerta tecnica del Fornitore, qualora migliorativa, si realizzano su base documentale ed in situ, nonché nelle modalità descritte nell'offerta tecnica;
7. Le verifiche documentali 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. Le fatture e 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 e consegnati, nonché i riferimenti dell'Amministrazione contraente o il CIG rilasciato dall'ANAC;
8. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dal Comune, anche senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto;
9. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di elevato standard di qualità merceologica ed organolettica, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore;
10. In tutti i plessi viene normalmente consumata l'acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.lgs. 02.02.2001, n. 3, fatti salvi i pranzi al sacco;
11. Nel caso in cui risulti impossibile utilizzare l'acqua di rete o microfiltrata (ad esempio, in caso di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni ai centri cottura/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti), l'I.A. dovrà fornire acqua oligominerale naturale in brocche di plastica dura o in bottiglie PET, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale;

12. All'avvio dell'anno scolastico l'I.A. deve presentare all'A.C. l'elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche.

Art. 30 – DICHIARAZIONI OBBLIGATORIE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

L'I.A. 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 offerte, 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.

Art. 31 – REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dal Capitolato d'appalto e dall'offerta in fase di gara quali "aggiuntivi", l'I.A. 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.
2. La condizione della reperibilità si riferisce alle seguenti quattro condizioni:
 - a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica di Jesolo;
 - b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.
3. I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.
4. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Comune.

Art. 32 - PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

1. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della l. 283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi;
2. L'I.A. utilizzerà derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti riportati nell'art. 29;
3. E' prevista la possibilità di fornire un menù differenziato per i nidi integrati c/o le scuole dell'infanzia paritarie, pasti domiciliari e assistenziale nel rispetto delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021" (allegato 3) e delle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" di settore (allegato 2);
4. E' previsto un menù per le cene dei pasti domiciliari elaborato nel rispetto delle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere (allegato 2)";
5. Per la preparazione dei pasti l'I.A. deve operare seguendo tutte le misure previste dalla normativa vigente. In particolare:
 - a. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
 - b. la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;

- c. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - d. i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
 - e. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
 - f. i condimenti devono essere aggiunti a crudo;
 - g. il puré deve essere preparato con patate fresche lessate in giornata (le patate devono essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
 - h. le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - i. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
 - j. le verdure da consumare crude devono essere condite al momento della distribuzione;
 - k. le verdure devono essere distribuite in due varietà giornaliere con l'utilizzazione di almeno cinque diverse tipologie di verdure nel corso di una settimana;
 - l. la frutta deve essere consegnata perfettamente lavata e a temperatura ambiente;
 - m. l'impiego di sale, comunque iodato, deve essere moderato anche utilizzando erbe aromatiche;
 - n. devono essere privilegiate le tecniche di preparazione e di cottura più idonee a limitare le perdite di nutrienti e a preservare le caratteristiche organolettiche e la qualità nutrizionale degli alimenti (al vapore, al forno, al cartoccio);
 - o. deve essere utilizzato olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere;
 - p. nella cottura deve essere utilizzato sugo di pomodoro, succo di limone, brodo vegetale (fatto con verdure fresche di stagione);
 - q. deve essere utilizzato il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il puré di patate, o nei dolci preparati dal cuoco;
 - r. deve essere mantenuta fino a 20 minuti prima della consumazione, una temperatura inferiore a + 10 °C per alimenti deperibili non cucinati da consumarsi freddi e, a partire dal termine della cottura, una temperatura superiore a 65 °C al cuore nei cibi da consumarsi caldi;
 - s. una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;
 - t. per le scuole dell'infanzia è opportuno garantire un formato di pasta adeguato al grado di dentizione e la spezzettatura del cibo a monte; per le merende la frutta sarà presentata lavata e mondata.
9. Non devono essere utilizzati né distribuiti:
- a. carni al sangue;
 - b. dado da brodo con o senza glutammato;
 - c. conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
 - d. residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - e. verdure, carni e pesci ricomposti, preimpanati, prefritti e precotti;
10. È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, a esclusione dei prodotti preimballati e della frutta intera. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamento di prodotti cotti.
11. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.
12. Riguardo le grammature, si farà riferimento a quanto previsto dalle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021(allegato 3) e delle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere” (allegato 2)
13. L'I.A. dovrà garantire in fase di somministrazione una grammatura a cotto che garantisca il rispetto di una tabella riportante i coefficienti di conversione crudo/cotto da presentare all'A.C. prima dell'avvio del servizio e che dovrà essere validata dall'A.C. ed eventualmente revisionata con frequenza trimestrale. Tale tabella deve essere personalizzata con le pietanze proposte e le modalità di cottura effettuate;
14. Per ogni pasto, l'I.A. dovrà provvedere alla produzione e alla consegna in ciascuna sede di almeno un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (es. piatti che cadono a terra, perdite provocate dalle operazioni di porzionature, ecc.);

15. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro Cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni anticipate con un tempo non superiore alle 24 ore dal consumo: arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, budini;
16. Tutti i pasti dovranno essere preparati e somministrati in giornata. In particolare i pasti dovranno rispettare le indicazioni delle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021”(allegato 3) preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte;
17. 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;
18. Nell'approntare il servizio l'I.A. deve:
 - produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
 - condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
 - condizionate in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi;
 - consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione;
22. I pasti domiciliari e assistenziali per le cene debbono essere consegnati, in concomitanza dei pasti del pranzo, in modalità monoporzione in seguito al corretto e monitorato abbattimento della temperatura delle pietanze;
23. Si esclude la fornitura di pasti in monorazione sigillati (ad eccezione delle diete speciali e dei pasti domiciliari e/o altri pasti monoporzione richiesti e motivati dall'amministrazione Comunale);
24. I cibi predisposti quali diete speciali dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste attuando criteri di gestione che tutelino e ottimizzino gli aspetti nutrizionali e organolettici dei pasti proposti;
25. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte);
26. L'ordine, con l'esatto numero dei pasti verrà effettuato dal personale scolastico secondo le modalità del sistema di gestione informatizzata proposto dall'I.A.

Art. 33 – PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI

1. L'I.A. dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali indicate nelle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021” (allegato 3) senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale;
2. Le diete speciali possono essere richieste per allergie/intolleranze alimentari e patologie nonché per motivi etico-culturali;
3. Le diete speciali di carattere sanitario prevedono la comprovata presenza di un idoneo certificato medico, che indicherà la diagnosi e gli alimenti da escludere ed eventuali altre indicazioni necessarie per la corretta gestione e produzione;
4. Le richieste di diete speciali scolastiche sono presentate a cura dei genitori esclusivamente all'Amministrazione Comunale, in forma scritta 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;
5. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, l'I.A. dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato e nelle indicazioni delle

Linee Guida di ristorazione scolastica del Veneto ed eventualmente avvalendosi delle indicazioni presenti nel *Ricettario 2.0 Ristorazione scolastica della Regione del Veneto*;

6. 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 la ditta 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;
7. 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.
8. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la ditta 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 il Comune 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.
9. L'I.A. 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.
10. Per quanto riguarda le diete speciali per allergie o intolleranze provocate dagli allergeni elencati nell'allegato II del regolamento UE 1169/2011, l'appaltatore deve assolutamente garantire la separazione e la non contaminazione, osservando le seguenti importantissime indicazioni:
 - in caso di utilizzo di cibi confezionati, leggere attentamente le etichette al fine di evitare l'introduzione di ingredienti vietati;
 - conservare le materie prime destinate alla preparazione delle diete speciali in zone/contenitori separati, ben identificabili e chiusi, anche nel caso di conservazione in frigo/freezer;
 - una volta aperte le confezioni, utilizzare sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica per la loro conservazione, contrassegnati con etichette distintive;
 - per la preparazione delle diete speciali, individuare una zona separata e ben identificata. Qualora questa non sia presente, differenziare temporalmente la preparazione dei pasti speciali, dando la precedenza alle diete per motivi sanitari rispetto ai pasti etico-religiosi o convenzionali;
 - utilizzare piani di lavoro, attrezzature e utensili dedicati e procedere a un'accurata sanificazione degli stessi. In particolare, è consigliato l'uso esclusivo di alcuni strumenti (ad esempio, scolapasta, grattugia, tagliere, frullatori) per evitare il rischio di possibili residui;
 - lavare accuratamente le mani prima di iniziare e ogni qualvolta sia necessario;
 - indossare indumenti puliti o camici monouso;
 - cuocere i pasti speciali utilizzando contenitori/attrezzature/utensili distinti ad uso esclusivo e accuratamente sanificati;
 - evitare tassativamente l'utilizzo promiscuo di cestelli multicottura, forno ventilato, olio di cottura, kit del sale, etc.;
 - confezionare e conservare il prodotto speciale finito in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con nome e tipologia di pietanza del pasto speciale;
 - trasportare il pasto speciale in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili;
 - prima di distribuire i pasti speciali, lavare accuratamente le mani e indossare indumenti puliti o camici monouso;
 - distribuire il pasto speciale per primo rispetto agli altri;
 - distribuire il pasto speciale utilizzando utensili e stoviglie dedicate, ad uso esclusivo, e opportunamente sanificate.

Art. 34 – TRASPORTO E CONSEGNA

1. All'I.A. spetta trasportare i pasti prodotti dal centro di cottura al plesso scolastico e/o di distribuzione come da Capitolato (art. 1). Per l'esecuzione del servizio, l'I.A. deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico e comunque non inferiore a 3 mezzi da utilizzarsi contemporaneamente se necessario per l'ottimizzazione del servizio) ed il personale da impiegare per il servizio stesso;
2. L'I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari, quali: veicoli almeno euro 5, veicoli elettrici e/o vetture ibride;
3. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione;
4. I mezzi messi a disposizione dall'I.A. 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;
5. In ogni caso i pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione 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);
6. La consegna dei pasti regolata dai tempi indicati al comma precedente ha lo scopo di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde favorire gli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze;
7. Nel caso di somministrazione dei pasti su due o più turni dovrà essere svolto il servizio con due o più consegne separate e due linee produttive diversificate in modo che vengano sempre preservati gli aspetti nutrizionali e organolettici delle produzioni;
8. Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame freddo-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici con coperchio (ad esclusione delle diete speciali ed etico culturali e/o altri pasti monoporzione richiesti e motivati dall'amministrazione Comunale) che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge;
9. Quotidianamente l'I.A. emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna, il numero dei pasti forniti e il numero di diete speciali;
10. E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. A tal proposito dovrà essere impiegato un registro sanificazioni;
11. L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto relativo alla consegna dei pasti; tale piano (su base mensile) sarà consegnato all'amministrazione Comunale e sarà redatto in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali;
12. In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, la I.A. 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 legame caldo e non superiore a + 10° C per il legame freddo (temperatura che deve essere rilevata, rispettata e monitorata per scritto all'arrivo dei pasti);
 - in numero sufficiente a consentire la consegna nei tempi produttivi esplicitati dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021" (allegato 3);
13. L'I.A. deve dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura;
14. L'I.A. deve dotarsi di un termometro ad infrarossi (uno da utilizzarsi a rotazione nei plessi di distribuzione per misurare la temperatura delle diete speciali);
15. L'I.A. nei locali di distribuzione, dovrà dotarsi e utilizzare appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.

16. L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.
17. Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche e/o ai centri estivi, deve adottare particolari cautele all'ingresso ed all'uscita dagli atri delle diverse sedi scolastiche, deve, dopo le operazioni di carico/scarico, chiudere eventuali cancelli/porte di accesso e non deve sostare presso i vari luoghi, se non per il tempo strettamente necessario al proprio lavoro;
18. I pasti dovranno essere consegnati e serviti nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari. Per il servizio pasti a domicilio i pasti verranno prodotti dal lunedì al sabato e consegnati negli orari stabiliti dall'amministrazione presso il Centro Diurno "S. Pertini", in via A. Garibaldi, 27 Jesolo;
19. Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione all'I.A., che sarà tenuta ad adeguarvisi.

Art. 35 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI

1. Il servizio dovrà essere effettuato con l'uso di piatti, posate, bicchieri lavabili messi a disposizione dal Comune quale dotazione delle scuole stesse; ove non sufficienti l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura escludendo l'uso di stoviglie a perdere se non eventualmente e in accordo con l'amministrazione Comunale;
2. in tutti i plessi dovranno essere fornite e utilizzate dall'I.A. tovaglette e tovaglioli monouso di carta;
3. Il ricevimento e la distribuzione dei pasti sarà interamente affidata agli operatori dell'I.A., con esclusione delle Scuole dell'Infanzia Paritarie e del servizio pasti a domicilio;
4. Il personale addetto alla distribuzione dovrà curare l'igiene personale ed operare secondo la corretta prassi igienica;
5. Gli operatori dell'I.A. devono provvedere alla preparazione dei tavoli, al ricevimento dei contenitori con i pasti pronti e all'eventuale trasferimento delle teglie allo scaldavivande, al porzionamento e alla distribuzione del cibo, allo sparecchiamento dei tavoli al termine del servizio, al lavaggio meccanico delle stoviglie e delle posate sporche, al lavaggio dell'attrezzatura, teglie e contenitori utilizzati, alla pulizia e riassetto dei refettori e dei locali interessati all'attività d'impresa (come da notifica ai sensi del D. Lgs. 193/2007), alla rimozione e smaltimento dei rifiuti nei modi previsti dalla legge e secondo le indicazioni date dal servizio pubblico di raccolta, al riordino;
6. Nell'ambito del servizio presso le scuole dell'Infanzia statali sarà compito dell'I.A. garantire il taglio a pezzetti del secondo piatto ovvero la spezzatura a monte di tutti i secondi, la sbucciatura e spezzettatura della frutta, l'apertura dei vasetti di yogurt e budino forniti;
7. Per quanto concerne la scuola dell'infanzia paritaria 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 a carico della I.A.;
8. L'I.A. sarà tenuta all'esecuzione dei necessari interventi di pulizia e sanificazione con l'uso di propri mezzi, detersivi e materiali di pulizia.
9. In tutti i plessi scolastici il personale dell'I.A. dovrà sempre provvedere alle operazioni sopra descritte nei tempi più opportuni e in conformità alle esigenze rappresentate dalla dirigenza scolastica;
10. Il servizio di distribuzione dei pasti presso i refettori scolastici deve svolgersi quotidianamente con la massima cura, avendo riguardo al fatto che anche il consumo del pasto si inserisce, per gli alunni, nel generale contesto educativo e, pertanto, senza interferenze sugli aspetti educativi ed organizzativi stabiliti dalla scuola. Il personale addetto deve perciò tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo sia nei confronti degli alunni che degli insegnanti;
11. Il personale addetto deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti dell'Autorità scolastica e dal Comune volti a rendere le modalità di erogazione del servizio adeguate alle aspettative degli alunni e degli insegnanti;
12. L'I.A. si impegna, in ogni caso, ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura in linea con lo sviluppo delle tecnologie nel settore;

13. Le pertinenze e le attrezzature dei singoli refettori vengono concessi anch'essi in comodato. I refettori dispongono della dotazione indicata all'allegato 8;
14. Per gli utenti la sola bevanda ammessa per l'erogazione del pranzo, ad eccezione dei cestini, è l'acqua naturale attinta da rubinetto c/o i refettori. In casi di emergenza, di sospensione improvvisa dell'erogazione l'I.A. dovrà fornire acqua minerale naturale in bottiglia, nella misura di ½ litro pro capite (senza costi aggiuntivi per Il Comune);
15. L'I.A. dovrà inoltre fornire formaggio Parmigiano Reggiano (sostituito da Grana Padano grattugiato solo se concordato con l'amministrazione), olio extravergine di oliva, aceto di mele "bio", limone in abbinamento al pesce, sale Iodato per il servizio presso le mense scolastiche;
16. 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.

Art. 36 - PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE SUPERFICI DURE

1. L'I.A. deve applicare programmi di pulizia, sanificazione e disinfestazione a propria cura, presso i locali e le attrezzature nelle quali il servizio è offerto secondo modalità e frequenze previste dal piano di autocontrollo;
2. L'I.A. si impegna a svolgere un programma di pulizia e sanificazione, presso i locali di refezione e servizio di ciascuna mensa scolastica ove previsto, delle relative attrezzature, tavoli e stoviglie, secondo il seguente piano minimo di sanificazione:

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Pavimento (solo scopatura)	Tra i turni laddove istituiti
Pavimento	Dopo servizio
Tavoli e sedie	Al termine del servizio (tra i turni laddove istituiti)
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro- appoggio e consumo, lavelli, scaldavivande, carrelli, vassoi, sedie	Al termine del servizio
Armadi porta-stoviglie, contenitori portarifiuti	Settimanale
Lavastoviglie (disincrostazione)	Mensile
frigoriferi (pulizia)	settimanale
Spogliatoi, bagni servizio refettori	Al termine del servizio

3. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti 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;
4. La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati da schede tecniche e di sicurezza;

5. Prima dell'avvio del servizio, l'I.A. dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da dépliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana;
6. L'I.A. deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti (di cui al comma 2 e comma 3) per tutti i plessi terminali inclusi quelli in cui non viene effettuata la distribuzione e somministrazione (Colonie Estive e scuole Paritarie);
7. Prima del formale inizio annuale del servizio di mensa scolastica ed al termine dello stesso, oltre che durante le pause per festività di Natale e Pasqua, la Ditta dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali mensa e del centro cottura;
8. 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'I.A. e conservate presso i rispettivi locali.
in particolare:
 1. i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto e adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
 2. 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.
9. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature;
10. La stazione appaltante potrà verificare attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai Criteri Minimi Ambientali potrà essere richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.
11. 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.

Art. 37 – GESTIONE DEGLI INFESTANTI

- 1 L'I.A. deve provvedere a garantire l'attività di monitoraggio degli infestanti (ratti, insetti striscianti e volanti), sia al centro cottura che in tutti i plessi di distribuzione, nonché colonia comunale estiva, con esclusione delle scuole paritarie;
- 2 L'I.A. dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni;
- 3 Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 nei locali oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il personale comunale. Il piano di monitoraggio e gli eventuali interventi straordinari devono comprendere il Centro Cottura e tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e zone esterne. Inoltre, dovrà riportare le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi determinata in base ad una documentata analisi del rischio, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, documentando l'esito degli interventi effettuati;
- 4 L'I.A. dovrà fornire al Comune copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (che non dovranno comunque essere inferiori a 2/anno per refettorio- 6/ anno Centro Cottura);
- 5 Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o altre azioni correttive. Contestualmente devono essere forniti al

Comune i nominativi degli operatori che effettueranno il servizio, con evidenza della qualifica per l'esecuzione delle attività. Ogni eventuale variazione deve essere tempestivamente comunicata al Comune;

- 6 Le postazioni per il monitoraggio di striscianti e di roditori devono essere con coperchio trasparente (in modo da individuare immediatamente un'eventuale cattura) e apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di monitoraggio;
- 7 Non devono essere utilizzate esche tossiche all'interno dei locali ed in ogni caso poste in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. Tutte le postazioni di monitoraggio devono essere opportunamente identificate;
- 8 Nell'ambito degli interventi periodici la società specializzata dovrà provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione di apparecchiature o parti di esse usurate o mal funzionanti. La sostituzione delle piastre collanti per il monitoraggio dei volanti è anch'essa a carico della società specializzata.

Art. 38 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

La I.A. deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio Centro di cottura Comunale, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

Art. 39 – DIVIETO DI O.G.M

E' vietato l'impiego e la consegna di derrate alimentari contenenti Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.), in riferimento ai Regolamenti CE n. 50/2000, n. 1829 e 1830/2003; non potranno essere impiegati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 40 – QUALITA' DEI PASTI

I pasti forniti e distribuiti dall'I.A. devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità, secondo le caratteristiche indicate dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica;
- essere confezionati giorno per giorno, rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche (ed attenendosi alle tecniche di cottura, prescrizioni e raccomandazioni derivanti da buona prassi ed eventualmente esplicitati nell'offerta tecnica);
- essere preparati secondo le indicazioni presenti nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021" (allegato 3) per l'utenza scolastica;
- rispettare le indicazioni presenti nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" della Regione Veneto (allegato 2) per l'utenza domiciliare.

Art. 41 – CONSEGNE INACCETTABILI

1. Qualora il personale addetto alla somministrazione di pasti, oppure il personale scolastico o gli addetti alla supervisione ed al controllo, constatino l'inaccettabilità dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi denotino gravi difetti di presentazione o incertezze sulla sicurezza igienica o siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art. 34 o, ancora, non sia rispettato il menù previsto, l'I.A. dovrà provvedere, nel minor tempo possibile dalla segnalazione telefonica, a sostituire o integrare i pasti o le pietanze contestati nel rispetto delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Regionale del Veneto-anno 2021" (allegato 3).

2. Nel caso di ritardata o mancata sostituzione / integrazione delle forniture di cui al precedente comma, il Comune provvederà ad applicare le procedure di contestazione.

Art. 42 – MENU' E FLUSSI INFORMATIVI

1. I menù devono essere redatti dall'I.A. conformemente a quanto stabilito dalla IV revisione (2014) dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana, dalle Linee Guida per una sana alimentazione italiana del CREA (Centro Ricerca Alimenti e Nutrizione), dalle Linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica ed extraospedaliera e dalle più recenti evidenze scientifiche. In particolare, si prendono come riferimenti vincolanti:
 - “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto (allegato 3);
 - “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere” della Regione Veneto (allegato 2);
2. I menù elaborati dall'I.A. devono basarsi sul Modello Alimentare Mediterraneo caratterizzato da un'abbondanza di alimenti di origine vegetale (cereali, verdura, frutta, olio EVO), da fonti proteiche (carne, pesce, uova, latte e derivati) e da legumi;
3. L'A.C. e l'I.A. concorderanno dei menù stagionali (estivo per il periodo da aprile ad ottobre ed invernale mesi da novembre a marzo) per le scuole e per i pasti domiciliari articolati su 4 settimane, che tengano conto della stagionalità dei prodotti in coerenza con quanto offerto in sede di gara;
4. Per gli utenti del servizio domiciliare, nel periodo di funzionamento delle scuole, per il pranzo di mezzogiorno potrà allinearsi al menù scolastico. Per i pasti del periodo estivo e dei periodi di chiusura delle scuole saranno applicati appositi menù predisposti per tale utenza;
5. Per gli utenti del servizio domiciliare è prevista la cena che dovrà garantire adeguata variabilità e il rispetto delle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere” della Regione Veneto (allegato 2);
6. I menù devono prevedere un'alimentazione variata (allegato 1), devono contemplare la combinazione di alimenti diversi e devono includere almeno un rappresentante di ciascuno dei 5 gruppi di alimenti classificati dall'Istituto nazionale della nutrizione nei pasti di ogni giorno in modo da soddisfare il fabbisogno nutritivo (energetico, proteico, lipidico, di fibra, di liquidi, di vitamine e minerali) degli Utenti e gli apporti calorici previsti per le diverse categorie, rispettando sempre la stagionalità dei prodotti (allegato 6);
7. I menù, oltre a essere corretti dal punto di vista nutrizionale, devono considerare il più possibile i gusti e le aspettative degli utenti e, per alcune categorie di questi, le tradizioni e le tipicità locali, al fine di essere ben graditi e ottenere la maggiore compliance possibile;
8. La struttura del menù Scolastico proposto deve:
 - garantire 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;
 - favorire 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;
 - garantire i requisiti garantiti dalle offerte migliorative presentate in sede di gara e/o concordate;
 - consentire una semplice revisione dei pasti proposti in menù, da concordarsi con l'amministrazione, in seguito ai risultati ottenuti nel rapporto quadrimestrale come da art. 45 del presente Capitolato “prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari”;
9. I menù predisposti dall'I.A., prima di essere applicati, devono essere approvati, anche dopo eventuale sperimentazione, dall'amministrazione comunale, nonché portati a conoscenza, verificati e a richiesta validati dal SIAN dell'Azienda ULSS competente. Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere

apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il SIAN, l'Ente e l'I.A., sempre in conformità a quanto stabilito dalle linee di indirizzo;

10. L'I.A. deve provvedere alla stesura, oltre che dei menù su base stagionale (Invernale ed Estivo) salvo diversi accordi con l'amministrazione, anche del ricettario. Quest'ultimo deve contenere, per tutte le pietanze comprese nei succitati menù, le seguenti indicazioni:
 - a) ingredienti principali e sussidiari;
 - b) caratteristiche degli alimenti e loro valore calorico;
 - c) contenuto di nutrienti energetici e non energetici;
 - d) tecniche di preparazione e cottura;
 - e) allergeni;
 - f) prontuario dietetico.
11. Per quanto riguarda la ristorazione scolastica, l'appaltatore deve provvedere all'elaborazione di un ricettario che contenga tutte notizie e consigli utili per un'alimentazione corretta del bambino/ragazzo in tutte le diverse fasce d'età.
12. Presso ogni plesso di distribuzione deve essere disponibile e di facile consultazione la seguente documentazione:
 - ❖ Il menù settimanale da esporre anche nei refettori;
 - ❖ il ricettario aggiornato con le grammature di riferimento per fasce di età degli utenti,
 - ❖ L'individuazione scritta degli allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/2011;
13. L'I.A. può, previa comunicazione all'Ufficio del Comune preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione temporanea ai menu nei seguenti casi di *anomalia*:
 - a. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
 - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d. allerta alimentare;
 - e. 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;
14. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'I.A. dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune;
15. Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) 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) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse;
16. Per la scuola dell'Infanzia e per la colonia comunale estiva sono previsti uno spuntino al mattino e una merenda al pomeriggio;
17. Le merende di metà mattina (spuntino del mattino) e di metà pomeriggio devono fornire una piccola quantità di energia rispetto alla quota totale giornaliera; circa il 5% a metà mattina e il 5-10% per lo spuntino del pomeriggio per poter consentire di arrivare ai pasti principali con un adeguato appetito fisiologico; va preferito il consumo di frutta fresca di stagione che potrà essere somministrata, a seconda

dell'età, grattugiata, frullata, come macedonia, intera, ecc. alternandola a diversi spuntini di facile digestione come ad es latte intero o parzialmente scremato pastorizzato o yogurt bianco o alla frutta abbinati a pane o prodotti da forno quali fette biscottate, cereali, biscotti secchi, ecc.; prodotti senza grassi tropicali né idrogenati (parzialmente o totalmente). Sono ammesse spremute d' arancia fresche o infusi alla frutta o tè decaffeinato senza aggiunta di zuccheri;

18. Per la fornitura preparazione e produzione delle merende e degli spuntini del mattino non è previsto alcun costo aggiuntivo;
19. Nelle scuole dell'infanzia paritarie e nei centri estivi dei nidi integrati delle scuole paritarie è prevista solo la fornitura dei prodotti alimentari necessari per la preparazione delle merende e degli spuntini del mattino in relazione al numero di presenti al pasto del giorno;
20. Su richiesta della Dirigenza scolastica e con preavviso di almeno 2 giorni l' I.A. fornirà, allo stesso prezzo del pasto completo, un "cestino" da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, da consegnarsi prima della partenza e prepararsi secondo le seguenti indicazioni: 2 panini (con formaggio montasio fresco e con prosciutto cotto al naturale) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato- 1succo di frutta senza zuccheri aggiunti in brick da 200 ml provvisto di cannuccia per il consumo - 1 acqua minerale naturale (ml 500 per l'Infanzia, ml 1000 per la Primaria, ml 1000) – 2 tovaglioli di carta e 1 bicchiere in materiale compostabile. Farcitura: un panino con 40 g di formaggio; un panino con 30 g di prosciutto cotto (i cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti);
21. Relativamente al punto 19 precedente le diete speciali usufruiranno delle idonee sostituzioni a garanzia della stessa tipologia di "cestino";
22. Il Comune si riserva la facoltà di avviare, di concerto con le Dirigenze scolastiche, la distribuzione dello spuntino del mattino anche alle Scuole Primarie, con la frequenza di un giorno a settimana. In tal caso il comune si riserva di richiedere la fornitura e consegna senza aggiunta di costo, di uno spuntino per la scuola primaria consistente in un prodotto pro capite quale yogurt oppure un panino (denominato pane speciale della grammatura di 30 gr.) con l'uva sultanina o similare (es. pane alla zucca, pane alle olive, ecc.) oppure un frutto di stagione. Tale fornitura potrà essere richiesta per un periodo massimo di giorni 14 per anno scolastico;
23. L'I.A 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;
24. Sarà possibile, in correlazione all'esito del monitoraggio delle eccedenze come da art. 43 del presente Capitolato d'appalto "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.

Art. 43 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia e primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa;
2. L'I.A. 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 esser 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 della "Commissione mensa" debitamente autorizzati dal Comune, di proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante;
3. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:
 - attivarsi con l'ASL di competenza, 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.
4. Entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'I.A. 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;
5. 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;
6. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione;
7. 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. 44 – PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

1. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in melamina o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile);
2. L'I.A. è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;
3. 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.
4. L'I.A. è tenuta a fornire quanto segue, che va reso disponibile fin dal giorno di inizio del servizio:
 - piatti in melamina (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.
5. 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'I.A. 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);
6. Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, le attrezzature e gli impianti, forniti dall'I.A. per l'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto, saranno conferiti di diritto all'Amministrazione Comunale che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere all'I.A..
7. Solo per documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.
8. Nella gestione del servizio, l'I.A. 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.
9. 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%.

Art. 45 GESTIONE DEI RIFIUTI

1. L'I.A. 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, esigenze di carattere sanitario, 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.

2. 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'I.A.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

Art. 46 – PENALI E SANZIONI

1. Nell'esecuzione del servizio, l'I.A. ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato nonché offerta tecnica. In caso di mancato rispetto di tale obbligo l'I.A. è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria;
2. 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, secondo il principio della progressione.
3. Si riporta di seguito una descrizione delle tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicate negli importi massimi, a carico dell'I.A.:

Standard merceologici

- a) Mancato rispetto degli standard previsti dai requisiti degli alimenti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 1.000,00 (euro mille/00);
- c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 1.000,00 (euro mille/00);
- d) Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche previste € 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
- e) Fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00);

Quantità

- f) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 1.000,00 (euro mille/00);
- g) Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 5.000,00 (euro cinquemila/00);
- h) Totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- i) Mancato o scorretto uso di utensili per le porzionature in funzione delle fasce di età: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- j) Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00 (euro mille/00);
- k) Mancata consegna materiale a perdere: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- l) 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

- m) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- n) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
- o) Mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- p) Mancato rispetto del menù previsto (frutta): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);

- q) Mancato rispetto del menù previsto (merenda/spuntino di metà mattinata): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- r) Scorretto e/o assente flusso informativo previsto nei menù: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00)

Igienico-sanitari

- s) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- t) Rinvenimento di parassiti: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- u) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- v) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- w) Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- x) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00);
- y) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00);
- z) Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- aa) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- bb) Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- cc) Utilizzo di prodotti di detergenza/disinfezione non conformi ai CAM: (€ 250,00 euro cinquecento/00);
- dd) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 1000,00 (euro mille/00);
- ee) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- ff) 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);
- gg) Mancata tinteggiatura annuale di cucina e dispensa: € 1.000,00 (euro mille/00);
- hh) Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);

Tempistica

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

Personale

- mm) Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00 (euro cinquecento/00)
- nn) Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione (€ 500,00 euro cinquecento/00)
- oo) Mancato rispetto di quanto esplicitato nel Capitolato d'appalto in materia di personale (€ 1000,00 euro mille/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);

Altro

- pp) 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 e dalle leggi e/o dai regolamenti vigenti: fino a € 2.000,00 a seconda della gravità.

4. Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati all'I.A., per iscritto tramite Posta elettronica certificata, 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 dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione;
5. Qualora l'I.A. non faccia pervenire al Comune le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine ultimo di dieci giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del Comune, con atto del Responsabile del Servizio competente, si procederà all'applicazione delle sanzioni sopra previste;
6. Il Comune, tramite il Direttore esecutivo e in collaborazione con il responsabile del Servizio competente, valutate le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., nel caso in cui le stesse non fossero ritenute accettabili, provvederà a suo insindacabile giudizio, a comminare la relativa sanzione;
7. Nel caso di cui sopra, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali;
8. Il Comune, tramite il Direttore esecutivo non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Il Direttore esecutivo 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 il Comune e non abbia causato alcun disservizio;
9. In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio Il Comune potrà provvedervi d'ufficio con proprio personale o ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'I.A. inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni;
10. L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida trasmessa a mezzo PEC.

Art. 47 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Oltre a quanto previsto dagli articoli precedenti, Il Comune potrà risolvere in tutto o in parte il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e dell'art. 108 del d.lgs. 50/2016 nei seguenti casi:
 - a) gravi e reiterate violazioni degli obblighi contrattuali;
 - b) casi di grave tossinfezione alimentare;
 - c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato
 - d) arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte della I.A. del servizio oggetto del presente Capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
 - e) mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la prevenzione degli infortuni, l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto;
 - f) cessione del contratto;
 - g) inosservanza delle disposizioni in materia di subappalto;
 - h) mancata reintegrazione della cauzione nel termine previsto;
 - i) mancato avvio del servizio;
 - j) inosservanza degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
 - k) violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e dal Codice di comportamento del Comune di Jesolo.
- l. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
2. Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
3. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato

rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale riappalto del servizio. Esso sarà prelevato dal deposito cauzionale e dagli altri crediti dell'Impresa.

- 4 L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili all'I.A stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.
- 5 In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile-

Art. 48 - SICUREZZA E PRIVACY

Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali e sensibili, il Comune riveste ruolo di Titolare del Trattamento dei dati e l'I.A. di responsabile esterno, e si impegna a rispettare e mettere in atto quanto di seguito riportato:

Finalità del trattamento effettuato: i dati potranno essere trattati dall'I.A. esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato d'appalto, e quindi per la gestione del servizio di refezione con pasti veicolati alle scuole d'infanzia, primarie, secondarie di primo grado, agli utenti del servizio pasti a domicilio del Comune e per la fornitura di un servizio informatizzato per la gestione dell'acquisto da parte degli utenti dei pasti, nonché ulteriori servizi amministrativi connessi e la vendita di buoni pasto cartacei per il servizio pasti anziani assistiti dal servizio di assistenza domiciliare. I dati non potranno essere trattati per lo svolgimento di altre attività o per il perseguimento di altre finalità.

Obbligo alla riservatezza: trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'I.A. nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori e subappaltatori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolari.

Acquisizione autonoma di dati personali da parte dell'I.A. o di subappaltatori: il processo, le modalità e i formati di dei dati personali e/o sensibili da acquisire – anche tramite web o altri mezzi - dovranno essere concordati con il Comune; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite, e dovranno essere concordati per iscritto con il Comune.

Fornitura dell'informativa prevista dall'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 (GDPR): laddove richiesto dal Comune, la I.A. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli interessati l'informativa prevista dall'art. 13 del (GDPR), nei modi e nei formati specificati dal Comune stesso.

Assistenza al Comune : tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a sua disposizione , l'I.A. assisterà il titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare l'obbligo del Comune di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato, di cui al capo III del GDPR, e assisterà il Comune nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 GDPR.

Proprietà dei dati: qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'I.A., i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva del Comune e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'I.A. alla conclusione o in caso di risoluzione del contratto, o in qualsiasi momento il Comune ne faccia richiesta.

Divieto di invio di messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali: viene fatto esplicito divieto all'I.A. di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare gli interessati per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte del Comune.

Blocco dei dati alla conclusione del contratto o in caso di risoluzione del contratto d'appalto: all'atto della conclusione o in caso di risoluzione del contratto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall'I.A. dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica; se richiesto dal Comune, dopo averli restituiti i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

Subappalto: è data facoltà all'I.A. di subappaltare o comunque di affidare a soggetti terzi, in tutto o in parte, i trattamenti e i dati necessari per la fornitura di un servizio informatizzato per la gestione dell'acquisto da parte degli utenti dei pasti, nonché ulteriori servizi amministrativi connessi e la vendita di buoni pasto cartacei per il servizio pasti per anziani assistiti dal servizio di assistenza domiciliare. Il soggetto titolare del subappalto tratterà i dati personali con gli obblighi del Sub-responsabile ai sensi del GDPR e si impegna a rispettare tutte le condizioni previste nel presente articolo relativo alla Sicurezza e Privacy.

Nomina degli incaricati del trattamento dei dati: in qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, la I.A. provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di privacy e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

Rispetto di quanto previsto dal GDPR e dal D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali): in qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, la I.A. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal GDPR e dal D.Lgs. 196/2003, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà dall'I.A. essere prontamente segnalata al Comune; parimenti dovrà da parte dell'I.A. essere messo in atto e rispettato quanto prescritto dalle misure minime di sicurezza approvate da AGID con Circolare 18.4.2017, n.2.

Dichiarazione di conformità ai sensi del Provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 27-11-2008 relativo al controllo dell'operato degli amministratori di sistema: l'I.A. si impegna a rilasciare prima dell'aggiudicazione definitiva la dichiarazione di conformità a quanto prescritto dal Provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 27-11-2008 relativo alla verifica delle operazioni effettuate con profilo di amministratore di sistema, relativamente ai sistemi operativi e ai programmi applicativi utilizzati per la fornitura del servizio.

Richieste di accesso: nel caso la I.A. riceva da parte dei cittadini o comunque degli interessati, delle richieste di accesso ai dati ai sensi della L. 241/90, del D.Lgs 33/2013, dell'art. 15 GDPR, dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e comunque richieste di accesso consentite dalla normativa vigente, delle due succitate leggi, le richieste ~~non dovranno essere soddisfatte, ma~~ dovranno essere comunicate al Comune tempestivamente e comunque entro tre giorni lavorativi dalla data di ricevimento della richiesta di accesso e potranno essere riscontrate solo tenendo conto delle osservazioni e dell'eventuale opposizione del Comune, che renderà la sua opinione nei tempi compatibili con i tempi previsti per la risposta.

Formazione periodica agli incaricati del trattamento dei dati: in qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, la I.A. è tenuta ad assicurare una adeguata formazione in materia di privacy e sicurezza ai propri incaricati del trattamento dei dati, in particolare in occasione di assunzioni, variazioni significative di incarico o di responsabilità, evoluzioni tecnologiche o normative. Tale formazione è obbligatoria e deve essere erogata con frequenza almeno annuale.

Verifica periodica delle misure di sicurezza adottate: in qualità di Responsabile del trattamento dei dati, la I.A. si impegna a verificare periodicamente la corretta adozione delle misure minime e idonee di sicurezza, a segnalare tempestivamente al Comune eventuali situazioni di rischio o criticità, a relazionare almeno annualmente al Comune sulle misure di sicurezza adottate, e riconosce al Comune il diritto a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza messe in atto, anche mediante personale o soggetti esterni opportunamente incaricati dal Comune stesso.

Art. 49 – SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per il Comune appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili all'IA stessa, essa si riserva la facoltà di incaricare della gestione del servizio in oggetto la seconda ditta in graduatoria.

Art. 50 – NORME APPLICABILI

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa espresso rinvio alle disposizioni vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile.

Art. 51 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Comune avrà la facoltà di richiedere la cessazione del servizio anche prima della scadenza prestabilita, nel caso in cui, a seguito di entrata in vigore di nuove leggi, i servizi oggetto dell'appalto non dovessero più essere di competenza del Comune.

Art. 52 – RESTITUZIONE DEI LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO

Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature che risulteranno per quantità e tipologia conformi all'inventario, stilato in contraddittorio tra le parti prima dell'inizio del servizio, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento ai locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo tra le parti.

Art. 53 – DOMICILIO E FORO COMPETENTE

A tutti gli effetti del contratto, in assenza di specifiche comunicazioni, l'I.A. elegge il domicilio digitale all'indirizzo di posta elettronica certificata risultante da INI-PEC ovvero da visura camerale. Rimane ferma la possibilità di comunicare alla stazione appaltante un diverso indirizzo di posta elettronica certificata.

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Venezia.

Art. 54 – RINVIO E DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato d'Appalto, si farà riferimento alla legislazione in materia di appalti e, più in particolare, alla disciplina di settore.

Per ogni altra condizione non espressamente contemplata e citata nel presente documento e negli altri documenti di gara si fa riferimento, per quanto applicabile, alla normativa vigente in materia.

La partecipazione alla gara costituirà comunque incondizionata accettazione indistintamente di tutte le clausole contenute nelle condizioni di gara ed impegna le imprese offerenti fin dal momento della partecipazione alla gara.

Il Comune si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione per intervenute e non previste ragioni di pubblico interesse.

Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto dal Comune alcun compenso per la proposta gestionale-organizzativa o progettuale presentata o per altro.

Allegati:

- Allegato 1. Menù Scolastico e note al menù
- Allegato 2. Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere” della Regione Veneto (DGR 161 del 22 febbraio 2022);
- Allegato 3. Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica del Veneto (DGR 161 del 22 febbraio 2022);
- Allegato 4. Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (CAM)
- Allegato 5. Decreto 18 dicembre 2017 Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche
- Allegato 6. Calendario stagionalità prodotti ortofrutticoli
- Allegato 7. Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI)
- Allegato 8. Elenco delle attrezzature
- Allegato 9. Elenco delle planimetrie dei refettori