SILVANO
GOLIN
COMUNE DI
PADOVA
09.04.2025
14:08:25
GMT+02:00

SARA BERTOLDO
Comune di Padova
10.04.2025 18:05:29 GMT+01:00

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, LA PREPARAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO A PERSONE IN CONDIZIONI DI DISAGIO SECONDO I CRITERI AMBIENTALI MINIMI (DECRETO 10 MARZO 2020)

Indice generale

PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI E CONTRATTUALI....5
SCOPO E PRINCIPI GENERALI DELL'APPALTO....5
DEFINIZIONI....5
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO....6
ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO....8
ART. 3 - SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE....8
ART. 4 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO....8
ART. 5 - COPERTURE ASSICURATIVE....9
ART. 6 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO....10
ART. 7 - CORRISPETTIVI....11
ART. 8 - ROYALTIES....11
ART. 9 - CONTRIBUTI....11
ART. 10- LICENZE E AUTORIZZAZIONI....12
ART. 11 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI....12
PARTE II – ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA....12
TITOLO I – *CONTROLLO E AUTOCONTROLLO*....12
ART. 12- AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITA'....12
12.1 – Tracciabilità e rintracciabilità – Sistema di gestione dei flussi derrate in entrata ed uscita....13
ART. 13 - ANALISI DI CONTROLLO....14
ART. 14 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO....14
ART. 15 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE....14
ART. 16 - ORGANISMI DI CONTROLLO....15
ART. 17 - COMITATO TECNICO....16
TITOLO II – PARTECIPAZIONE ED INFORMAZIONE ALL'UTENZA....16
ART. 18 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA, PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE....16
TITOLO III – DISPOSIZIONI GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO....17
ART. 19 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE....17
ART. 20 - VARIAZIONI MENU E DIETE SPECIALI....18
ART. 21 - IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE....20
ART. 22 - OPERAZIONI DI PULIZIA E SMALTIMENTO RIFIUTI....20
ART. 23 - ONERI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA....22
23.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature....23
23.2 Manutenzioni del centro di cottura....24
23.3 Progetti di educazione alimentare....25
23.4 Fornitura di contenitori per il trasporto dei pasti per le scuole con servizio in veicolato e per la consegna derrate alle cucine interne 26
23.5 Fornitura gastronorm, teglie, coltelleria e stoviglie....26
23.6 Fornitura di carrelli termici per le scuole con servizio in veicolato....27
23.7 Lavaggio delle stoviglie in centro cottura per le scuole non dotate di zona lavaggio....27
23.8 Variazioni al servizio per eventuale protrarsi dell'emergenza sanitaria Covid-19 28
ART. 24 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE....29
ART. 25 - SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE AL PASTO....29
TITOLO IV – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO....30
ART. 26 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE....30
ART. 27 - ORGANICO IMPIEGATO....32
ART. 28 - RAPPORTO DI LAVORO....32
ART. 29 - PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI....33

ART. 30 - PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....33
30.1 Personale addetto alla somministrazione per scuole primarie e secondarie……33
30.2 Personale addetto alla somministrazione per scuole dell'infanzia e nidi integrati veicolati. ……34
ART. 31 - DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO.....34
ART. 32 – IGIENE E NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE.....34
TITOLO V – SPECIFICHE PER LE CUCINE INTERNE.....35
ART. 33 - INDICAZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI 35
ART. 34 - TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MATERIALI ACCESSORI AL SERVIZIO.....35
ART. 35 ORDINI, FREQUENZA E PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE.....35
ART. 36 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEI PASTI NELLE CUCINE INTERNE.....36
36.1 – Indicazioni generali per la gestione delle diete senza glutine……..37
ART. 37 - MODALITA' DI GESTIONE ED UTILIZZO DELLE CUCINE INTERNE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA.....37
ART. 38 - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....38
TITOLO VI – SPECIFICHE PER I PASTI VEICOLATI.....39
ART. 39 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME……39
ART. 40 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....39
ART. 41 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....40
41.1 Scuole dell'infanzia statali con servizio veicolato.....41
41.2 Scuole dell'infanzia comunali con servizio veicolato……..42
41.3 Servizio di prolungamento per asili nido e scuole dell'infanzia comunali……43
ART. 42 – PARCO MACCHINE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI.....43
ART. 43 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E RIASSETTO LOCALI SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE.....44
43.1 Fornitura merende per scuole dell'infanzia e per il nido veicolato……..47
43.2 Riduzione sprechi – recupero e gestione delle eccedenze.....47
TITOLO VII– INADEMPIENZE E PENALITA'.....48
ART. 44 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'.....48
ART. 45 - PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'.....48
ART. 46 - PENALITA'.....49
STANDARD IGIENICO-SANITARI.....49
STANDARD MERCEOLOGICI.....50
MENU BASE E DIETETICI.....51
QUANTITA'.....52
TEMPISTICA.....52
RISPETTO RINTRACCIABILITA'……..52
PERSONALE.....53
MANUTENZIONI.....53
ANALISI.....53
PIANO TRASPORTI……54
PARTE III DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER LA PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE.....54
ART. 47 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO.....54
ART. 48 DOTAZIONE DI FORNI A MICROONDE, VASCHETTE E CONTENITORI, VEICOLI PER IL TRASPORTO.....55
ART. 49 NORME E MODALITA' GENERALI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....56
ART. 50 PREPARAZIONE, COTTURA, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO.....57

ART. 51 CONSEGNA DEI PASTI E MONITORAGGIO SULLE CONDIZIONI DELL'UTENZA....59
ART. 52 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL MENÙ....59
ART. 53 MODIFICHE DEL MENU' E COMUNICAZIONI....60
ART. 54 TEMPI E MODALITA' DI ATTIVAZIONE, SOSPENSIONE E CESSAZIONE PASTI A DOMICILIO....61
ART. 55 IL MENU' PER GLI UTENTI....61
ART. 56 - DOTAZIONE DELLA D.A. PER LA GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI E DEI DATI....62
ART. 57 ALTRI ONERI PER LA D.A....63
ART. 58 – PERSONALE....63
ART. 59 – PERSONALE CARATTERISTICHE GENERALI, IGIENE E NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE DEDICATO AL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO....64
ART. 60 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE....65
ART. 61- ANALISI DI CONTROLLO....65
ART. 62 PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO....66
PARTE IV - CENTRO COTTURA....67
ART. 63 – SPESE PER UTENZE ENERGETICHE E ACQUA - TASSA RIFIUTI -....67
ART. 64- DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO....67
ART. 65 – INVENTARIO DI RICONSEGNA....67

PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI E CONTRATTUALI

SCOPO E PRINCIPI GENERALI DELL'APPALTO

Il Comune di Padova intende procedere all'affidamento dei seguenti servizi:

- il servizio di refezione scolastica;
- il servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio.

Entrambi i servizi comprendono le diverse fasi di:

- fornitura di derrate alimentari
- approvvigionamento dei prodotti;
- preparazione e somministrazione dei pasti;
- gestione e pulizia del Centro Cottura;
- gestione dei rifiuti;
- gestione delle eccedenze ai fini della solidarietà sociale per la limitazione degli sprechi;
- percorsi di educazione alimentare;
- quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni e le specifiche tecniche di cui al presente Capitolato Speciale di appalto.

In particolare:

- la ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale;
- la preparazione e consegna di pasti a domicilio rappresenta uno strumento per la prevenzione della malnutrizione (in eccesso o in difetto) nelle persone anziane e/o con disabilità e/o in situazione di fragilità socio-economica e per la promozione di uno stato di maggior benessere, anche al fine di favorire la permanenza a domicilio e ritardare l'ingresso in struttura.

Il presente Capitolato di Appalto, nel disciplinare le caratteristiche dei Servizi di cui tratta, ha la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, il km 0, la filiera corta e la riduzione degli sprechi;
- rispondere alle esigenze sociali di tutela della salute e dell'ambiente, di promozione dello sviluppo sostenibile, di difesa della biodiversità.

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente capitolato s'intende per:
Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta).
Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad allestire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione.
Asilo nido integrato: strutture costituite da asilo nido e scuola dell'infanzia (entrambi comunali o comunale + statale) con o senza sezione lattanti.
Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti.
Dieta a carattere etico religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture.
Dieta speciale per motivi di salute: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico, portatori di allergie alimentari o altre esigenze nutrizionali.
Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dalla D.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti.
Ditta aggiudicataria (D.A.): soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto.

Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc).
Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione.
Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia.
Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti.
Menu mensile: l'insieme dei menu giornalieri per 4 settimane.
Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio.
Pentolame: pentole e quant'altro possa occorrere per la cottura.
Preparazione gastronomica: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro).
Prodotto a Km 0: prodotti che provengono da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima agricola (o delle materie prime agricole primarie) poste ad un a distanza non superiore a 70 km dal Centro di produzione o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione (Legge n. 61 del 17.05.2022);
Prodotto a filiera corta: prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale (Legge n. 61 del 17.05.2022);.
Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dalla D.A. per la preparazione dei pasti.
Stazione appaltante (S.A.): l'Amministrazione Comunale di Padova;
Stoviglie/stovigliame: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
Trasporto dei pasti: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura presso i locali di consumo;
Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.
Utenti: destinatari del servizio di ristorazione

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

1. L'erogazione del servizio di ristorazione scolastica nelle mense del Comune di Padova negli Asili nido comunali, Scuole dell'Infanzia comunali e statali, Scuole primarie e secondarie di 1°grado, come risultante da tutti gli allegati tecnici riferiti allo specifico servizio.
2. La preparazione e consegna di pasti monoporzione a domicilio a persone in condizioni di disagio, secondo le modalità più avanti descritte.

Il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020.

- **Il servizio di refezione scolastica** si articola in diverse modalità di gestione meglio specificate, per ciascuna scuola, negli allegati A e B, che potranno subire variazioni nel corso dell'appalto. Nel primo triennio si ipotizza il cambio di gestione di una scuola dell'infanzia, con passaggio da gestione diretta a servizio veicolato. Nell'eventuale ipotesi di rinnovo per un ulteriore triennio, si ipotizza il cambio di gestione di due scuole dell'infanzia, con passaggio da gestione diretta a servizio veicolato. La D.A. è tenuta pertanto ad adeguarsi a tali eventualità in conformità all'offerta presentata in sede di gara e senza oneri aggiuntivi per la S.A.

Il servizio comprende:

- la fornitura di pasti prodotti nelle cucine interne alle strutture scolastiche mediante ricorso a personale comunale (pasto espresso);

- la fornitura di pasti prodotti nelle cucine interne mediante ricorso a personale della D.A. (pasto espresso);
- la fornitura di pasti prodotti nel centro di cottura della S.A. (pasti veicolati in legame fresco caldo);
- la fornitura di pasti in “veicolato misto” che prevede la cottura in espresso a scuola della pasta e la fornitura del resto del pasto con servizio veicolato;
- la fornitura delle merende esclusivamente per gli asili nido, le scuole dell'infanzia, asili nido integrati con servizio veicolato;
- la fornitura delle materie prime per la preparazione delle merende esclusivamente per gli asili nido, le scuole dell'infanzia, asili nido integrati con cucina interna in gestione ditta o comunale;
- la fornitura della merenda a metà mattina anche ai bambini iscritti con orario part-time (che non usufruiscono del pasto) negli asili nido e nelle scuole dell’infanzia;
- non è prevista la fornitura della merenda per le scuole primarie e secondarie;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
- ogni altro adempimento accessorio, dettagliatamente descritto nel presente capitolato speciale d’appalto, per i pasti prodotti nelle cucine interne e per i pasti veicolati.

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni e il personale avente diritto. Nel periodo estivo dovrà essere fornito il servizio per le sedi dei centri estivi comunali alle medesime condizioni della fornitura principale. Il servizio dovrà consistere nella fornitura delle derrate per la preparazione in loco dei pasti con personale di cucina comunale. Qualora necessario la D.A dovrà garantire la fornitura di pasti pronti in servizio veicolato o prodotti da proprio personale presso le cucine delle sedi dei centri estivi comunali.
Il sopra descritto servizio coinvolge gli asili nido comunali nella misura di 4/7 strutture annue nel mese di luglio, salvo eventuali modifiche o estensione di servizio.

Le derrate utilizzate devono essere quelle descritte nelle tabelle merceologiche - Allegato C, possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparate nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e i relativi menù riportati nell’Allegato D.

È prevista l'erogazione di **1.219.485 pasti annui,** per un totale di pasti complessivi, per il periodo di durata contrattuale (triennio 1° agosto 2025 - 31 luglio 2028), pari a **3.658.455** pasti calcolati sulla base dei dati in possesso della S.A.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la S.A.. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base degli ordini provenienti dalle scuole; a titolo indicativo di riferimento si richiede l’erogazione di n. 7.500 pasti complessivi giornalieri, di cui circa n. 700 diete speciali per motivi etico religiosi e circa n. 300 diete per motivi di salute.

Le scuole che nel corso dell’anno scolastico dovessero scendere sotto le 15 unità giornaliere o in situazioni di emergenza per temporanea inadeguatezza del refettorio o per altre esigenze degli Istituti Scolastici o della S.A. , riceveranno il pasto in monoporzione con consegna e mantenimento a scuola tramite contenitori termici attivi.
Si precisa che nei casi di cui sopra l’onere della distribuzione, pulizia pre e post consumo dei pasti e smaltimento dei rifiuti è a carico della scuola.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati nel lotto, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

- **Il servizio pasti a domicilio comprende**:
  a) Il sistema “COOK AND CHILL” con consegna del pasto a domicilio di ogni singolo utente nella fascia oraria diurna 9.00-13.00;
  b) Il sistema tradizionale a “LEGAME FRESCO CALDO” con consegna a domicilio di ogni singolo utente del pasto nella fascia oraria diurna 11.00-13.00.

I pasti confezionati con il sistema a legame fresco-caldo sono preparati per le persone segnalate dal Settore Servizi Sociali, in favore delle quali non sia possibile attivare la consegna con il sistema “Cook and chill”.
Si stima una percentuale di pasti consegnati a legame fresco caldo compresa tra il 45% e il 50% del totale.
L’eventuale oscillazione della percentuale al di sopra o al di sotto di tale soglia non dà in ogni caso diritto alla D.A. di richiedere un adeguamento del prezzo o un qualunque risarcimento.
Il numero medio annuo di pasti preparati e distribuiti è stimato in n. **60.000.**

Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno a seconda del bisogno emergente segnalato dai Servizi Sociali, senza che perciò la D.A. abbia a pretendere variazioni di prezzo, se la variazione rientra nel quinto d’obbligo.
La preparazione e la distribuzione dei pasti avvengono lungo tutto l'arco dell'anno, per i 365 giorni e 366 giorni negli anni bisestili.
Gli alimenti base per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche di cui all’Allegato F del presente Capitolato.

ART. 2 - DURATA DELL’APPALTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La durata del contratto è stabilita in 36 mesi (dal 1° agosto 2025 al 31 luglio 2028) e prevede le seguenti opzioni:
a) proroga tecnica, ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D. Lgs. 36/2023, nelle more di conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente;
b) proroga del contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad ulteriori 36 mesi (tre anni scolastici);
c) modifica, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 120. c. 9 del D. Lgs. 36/2023, sia per maggiori come per minori quantità rispetto a quelle indicate nel presente capitolato, nei limiti del 20% del valore del contratto.
d) opzione di ripetizione di servizi analoghi ai sensi art. 76 comma 6 D.Lgs 36/2023 per la fornitura di pasti a domicilio.
Per il servizio di ristorazione scolastica sono incluse le interruzioni come da calendario scolastico, salvo diverse disposizioni ministeriali o governative sull’apertura o chiusura delle scuole per motivi di tutela della salute pubblica.

Il Servizio oggetto dell’appalto deve essere eseguito nei plessi riportati nell’Allegato A.
Il Servizio di consegna pasti a domicilio si svolgerà nell’ambito del territorio del Comune di Padova

ART. 3 - SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE

È fatto divieto di subappaltare l’attività di preparazione e produzione pasti ciò in ragione della necessità di garantire standard elevati di qualità e sicurezza alimentare, nonché di mantenere il controllo diretto sulla provenienza della materie prime e sulle modalità di preparazione. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all’espletamento dell’appalto.
Per esigenze speciali di sicurezza, al fine di garantire il controllo e la qualità del servizio, le specifiche necessità degli utenti coinvolti (bambini da 0 a 14 anni) non è ammesso il subappalto “a cascata”.

ART. 4 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- Interruzione del servizio per cause di forza maggiore.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo

della D.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

- In caso di sciopero dei dipendenti della ditta deve essere comunque garantita la continuità del servizio.

In caso di sciopero dei dipendenti comunali, del personale delle scuole o del personale della D.A. la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero.

- In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture di produzione che non permettono lo svolgimento del servizio.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra D.A. e S.A., in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la S.A., ovvero l'utilizzo da parte della D.A. di strutture alternative garantendo le caratteristiche dei pasti richieste dal presente capitolato.

In ogni caso la D.A. non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione né richiedere ulteriori compensi alla S.A..

ART. 5 - COPERTURE ASSICURATIVE

L'Impresa aggiudicataria, terrà indenne l'Amministrazione- nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve - da ogni diritto, pretesa o molestia che terzi dovessero avanzare per obbligazioni causalmente riconducibili all'attività oggetto dell'appalto.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a stipulare a propria cura e spese, con primaria Compagnia Assicuratrice di gradimento dell'Amministrazione del Comune di Padova ed a condizioni da questa ritenute soddisfacenti, per tutta la durata dell'appalto, una polizza di Responsabilità Civile Verso Terzi e Verso Prestatori di Lavoro fermo restando che, restano a carico dell'Impresa aggiudicataria eventuali danni non coperti dalla polizza e/o eventuali franchigie e/o scoperti.

Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro **5.000.000,00** per sinistro e Euro **2.600.000,00** per persona, con le seguenti caratteristiche:

Estensioni minime richieste:

- preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande;
- conduzione dei locali, strutture e beni loro consegnati;
- committenza di lavori e servizi;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni a cose di terzi da incendio;
- danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione di lavori;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Impresa, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.);
- danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'Impresa, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.), inclusa la loro responsabilità personale;
- estensione qualifica di terzi anche all'Amministrazione del Comune di Padova, suoi incaricati e/o dipendenti;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
- rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione del Comune di Padova, incaricati e/o dipendenti.

L'Amministrazione sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dall'Impresa.

ART. 6 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può contestare l'operato e l'inesatta prestazione del servizio con comunicazione scritta, fissando un congruo termine di 10 giorni entro il quale la ditta si deve conformare a tali contestazione; trascorso inutilmente il termine stabilito, la S.A potrà applicare le penali previste e escutere la cauzione definitiva sino a quando l'inesatta prestazione si sia ripetuta più volte dando luogo ad una inadempienza grave.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la S.A. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta alla D.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della ditta e salva l'applicazione delle penali prescritte nonché segnalazione alla ANAC ed alla Prefettura.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della D.A.;
b) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
c) impiego di personale non dipendente della D.A. escluso il personale che svolge eventuali servizi in subappalto;
d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio affidato;
e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dalla vigente legislazione in materia, dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
f) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta;
g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
h) interruzione non motivata del servizio;
i) subappalto di prestazioni non preventivamente autorizzate;
j) cessione del contratto a terzi;
k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
l) ulteriori inadempienze della D.A. dopo reiterata comminazione di penalità per lo stesso tipo di grave infrazione nel corso del medesimo anno;
m) destinazione dei locali affidati alla D.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
n) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative dichiarate in sede di offerta.
o) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta.
p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti all'autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la S.A. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

La risoluzione del contratto, fa sorgere a favore della S.A. il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dalla S.A. Il deposito cauzionale è incamerato dalla S.A. e la D.A. deve risarcire ogni danno procurato per effetto dell'inadempimento della prestazione o altre condizioni che hanno portato alla risoluzione del contratto per responsabilità della D.A..

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 7 - CORRISPETTIVI

Spetta alla D.A. a compenso delle prestazioni eseguite in forza del contratto di appalto il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese.
Il pagamento avverrà secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti locali.

Il numero dei pasti fatturati per il servizio di refezione scolastica veicolata dovrà essere documentato dalle bolle di consegna pasti.
Per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1^ grado, i pasti riportati nelle bolle dovranno corrispondere alle presenze registrate nel gestionale informatico attualmente in uso nel Comune di Padova.
Il numero dei pasti fatturati per il servizio di refezione scolastica degli asili nido e della scuola primaria Lambruschini dovrà essere documentato dal registro presenze ai pasti compilato dalle scuole e dal personale di cucina.
Prima dell'invio della fattura la D.A. invierà al Settore Servizi Scolastici una pre-fattura ai fini della verifica tecnica.

Il numero dei pasti fatturati per il servizio dei pasti a domicilio, dovrà essere documentato dal numero delle bolle di consegna per il servizio a domicilio. I numeri dei pasti indicati nelle bolle di consegna dovranno corrispondere al numero dei pasti risultanti dalla prenotazione giornaliera.
Prima dell'invio della fattura la D.A. invierà al Settore Servizi Sociali un report sintetico indicante il numero dei pasti prodotti e consegnati a domicilio nel mese di riferimento ai fini della verifica tecnica.

Le fatture dovranno essere inoltrate al Settore Servizi Scolastici per il servizio di refezione scolastica, al Settore Servizi Sociali per il servizio dei pasti a domicilio.
Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità successivamente indicate.
Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie, necessarie per la perfetta e continua esecuzione dall'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui si tratta.

ART. 8 - ROYALTIES

La D.A. potrà utilizzare il centro di cottura per la produzione di catering o similari, previa specifica autorizzazione scritta della S.A. La DA potrà inoltre utilizzare le cucine interne, affidate in gestione, per la produzione dei pasti del personale non comunale (es. addetti ai servizi) che operano presso i nidi e le scuole dell'infanzia comunali. L'utilizzo dei locali e delle attrezzature per l'erogazione del servizio a terzi non dovrà confliggere, in alcun modo, con il servizio oggetto dell'appalto. Il corrispettivo economico da riconoscere al Comune di Padova è pari al 10% del prezzo del pasto applicato (differenziato in base alla tipologia del servizio).
La S.A si riservata la facoltà di revocare l'autorizzazione a fronte di disservizi/ritardi conseguenti all'utilizzo del Centro di cottura per la produzione di pasti a terzi contemporaneamente all'erogazione del servizio oggetto del presente Appalto.

ART. 9 - CONTRIBUTI

La D.A. dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che la Stazione appaltante richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento di eventuali aiuti comunitari sul consumo dei prodotti lattiero caseari e/o frutta e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.
La Ditta dovrà rispettare i termini indicati dalla S.A. per la consegna della documentazione necessaria per l'ottenimento dei contributi.

ART. 10- LICENZE E AUTORIZZAZIONI

La D.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, con particolare riferimento ai requisiti morali e professionali necessari per le attività di produzione e somministrazione di alimenti e bevande secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia. Tale obbligo si conferma per l'intera durata del contratto.

Tutte le licenze e autorizzazioni e dovranno essere intestate al Legale Rappresentante della Società e potranno essere richieste dalla D.A.

ART. 11 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La S.A. titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti, alle rispettive famiglie e agli utenti assistiti, designa la D.A. quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

All'inizio del servizio la Ditta dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati individuato al fine di garantire il rispetto del D. Lgs. 296/2003 aggiornato al D. Lgs. 101/2018 di adeguamento al Reg. UE 679/2016.
L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento.

La Ditta procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dalla S.A.. In particolare, la Ditta:
- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti e degli assistiti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori e degli assistiti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso al Comune entro il termine perentorio di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.
Ai sensi di legge, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, la D.A. è comunque responsabile per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

PARTE II – ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I - CONTROLLO E AUTOCONTROLLO

ART. 12- AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITA'

La D.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005, del Regolamento CE n. 2076/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007, Regolamento CE 1169/2011 e successive modificazioni.
Pertanto, la D.A.:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto;
- è tenuta ad informare la S.A. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria ed a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati;

- deve dare comunicazione di ogni segnalazione di non conformità rilevata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La D.A. deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti delle analisi di cui al successivo art.13;
- verbali di ispezioni Ulss 6 Euganea e dei NAS
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;
- programmazione della formazione con specifica mensile;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati nelle cucine comunali/statali nei refettori e nel centro cottura;
- registrazione autocontrollo delle cucine affidate in gestione;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;
- nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

Il Responsabile aziendale risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:
- il centro di cottura di produzione dei pasti;
- le cucine comunali gestite con personale della D.A.;
- i locali di somministrazione del pasto veicolato.

In particolare, presso i locali di somministrazione del pasto veicolato il responsabile aziendale deve sovrintendere a tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:
- controlli finalizzati ad assicurare che il pasto proposto risponda ai requisiti igienico sanitari previsti dalla vigente normativa;
- rassetto, pulizia e sanificazione dei locali al termine della somministrazione e operazioni di pulizia e sanificazione intermedia, laddove previste;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature comunali impiegate per la refezione, allegando alla relazione mensile elenco dettagliato dei lavori svolti
- pianificazione ed attivazione di un piano "pest-control" nelle cucine in gestione, in centro di cottura e nei plessi di distribuzione (analisi preventiva, monitoraggio ed interventi specifici in caso di avvenuta infestazione).

12.1 – TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' – SISTEMA DI GESTIONE DEI FLUSSI DERRATE IN ENTRATA ED USCITA.

La D.A. deve predisporre un sistema informatizzato di tracciabilità, sia a valle che a monte ai sensi del reg. CE 178/2002 in grado di garantire evidenza di ritiro/richiamo entro 2 ore dalla segnalazione di non conformità e/o in caso di prova di rintracciabilità (stress test).

Tale sistema deve garantire la tracciabilità di prodotto dell'intera filiera produttiva, al fine di monitorare e rintracciare prodotti (sia come materie prime che come prodotti finiti) ordini, spedizioni e gestione del magazzino. Il sistema sarà completo di dispositivo di stampa etichette con codici a barre per i semilavorati e relativo lettore ottico dei codici a barre.
Il sistema deve garantire in ogni momento la possibilità di rintracciare in tempo reale ogni singolo prodotto che transita all'interno del flusso di produzione.
Nel programma informatico saranno caricati in termini qualitativi e quantitativi tutti gli ordini, le bolle di consegna e i documenti di trasporto afferenti al centro cottura e alle cucine interne (in gestione ditta o gestione comunale). Le derrate saranno distinte per tipologia di servizio e di utente finale (scuole veicolate, cucine interne, domiciliari) e per tipologia di origine (origine biologica o convenzionale). Non dovranno transitare dati riconducibili ad altri eventuali appalti in essere.

La D.A. dovrà integrare il sistema dei flussi derrate in entrata ed uscita di cui sopra tramite interfaccia visionabile dalla S.A., ovvero garantire all'Ufficio Refezione Scolastica la possibilità di accedere al programma per prendere visione di tutti i dati di cui sopra.

L'interfaccia del programma con la S.A. sarà di sola visione e stampa per le verifiche di competenza, sarà interdetta la possibilità di modifica dati.

La S.A si riserva, in corso d'appalto, di effettuare dei test di simulazione a campione sull'affidabilità del sistema di tracciabilità e rintracciabilità, compreso il rispetto dei tempi previsti dalla normativa,

ART. 13 - ANALISI DI CONTROLLO

La D.A. dovrà procedere all'esecuzione delle analisi, come da piano Allegato E, nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

I costi delle analisi sono a completo carico della D.A.. È fatto obbligo alla Ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione all'Ufficio Refezione Scolastica.
Per modalità di esecuzione, tempistiche e frequenza del Piano Analisi si rimanda all'Allegato E del presente CSA.

ART. 14 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La D.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno in tutte le sue varianti (comprese le alternative per le diete), nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina interna alla scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, saranno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta o scrivibili recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in frigorifero in contenitore dedicato e identificabile.
In centro cottura il contenitore di cui sopra sarà identificato dalla dicitura" Pasti scuole Comune di Padova – Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART. 15 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE

La vigilanza sul servizio compete alla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La S.A. si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, avvalendosi anche di laboratori di cui al punto 3 del successivo art. 16, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, nel centro di cottura, nelle cucine in gestione e nei terminali di distribuzione, nei refettori e nei locali accessori (compresi spogliatoio, antibagno e bagno), allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ART. 16 - ORGANISMI DI CONTROLLO

1) Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda ULSS 6 Euganea, svolge istituzionalmente il controllo igienico sanitario relativamente a:
- preparazione dei pasti,
- controllo degli alimenti,
- idoneità delle strutture
- rilascio delle relative autorizzazioni,
- idoneità dei mezzi di trasporto, ecc.

2) Settore Servizi Scolastici - Ufficio Refezione Scolastica; l'équipe di dietisti effettua il controllo tecnico-ispettivo attraverso sopralluoghi nelle cucine interne (compresi locali annessi), nelle scuole con servizio in veicolato (compresi refettori, zone lavaggio e locali annessi) e in centro cottura, al fine di verificare:
- stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti;
- modalità e tempi di manipolazione e cottura; prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e relative temperature dei frigoriferi e delle celle;
- procedimento di sanificazione; caratteristiche ed impiego di detergenti e sanificanti; modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico di impianti, ambiente (cucine, locali annessi, refettori, centro cottura), abbigliamento del personale di servizio;
- organico e professionalità degli addetti;
- modalità di trasporto di derrate, dei pasti veicolati e tempistiche di consegna;
- modalità di distribuzione del pasto;
- quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- temperature dei pasti;
- documentazione relativa al servizio;
- comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale delle scuole;
- altro non espressamente sopra citato, ma utile alle verifiche di servizio.

3) Laboratori specializzati: la S.A. potrà incaricare laboratori terzi specializzati, per il controllo analitico microbiologico. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti (al fine di attestarne la salubrità), delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari in quantità necessaria agli accertamenti previsti e tamponi di superficie.
Il personale della D.A. dovrà garantire al personale del laboratorio incaricato, libero accesso alle cucine interne, ai refettori e al centro cottura.

4) Commissioni mensa scolastiche: costituite presso le singole strutture, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla S.A..
Ogni commissione mensa è formata da un'insegnante referente mensa e da un numero di genitori così distribuiti:
- asili nido e scuole dell'infanzia: 1 genitore/sezione
- scuole primarie: massimo 5 genitori equamente rappresentativi delle classi dalla 1° alla 5°
- scuole secondarie: massimo 3 genitori equamente rappresentativi delle classi dalla 1° alla 3° e da un insegnante referente mensa.

Il loro compito consiste nel rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale e sull'utenza presente in mensa.
Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie, secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche e nel rispetto di quanto stabilito nel manuale di commissione mensa redatto dalla S.A.. L'accesso da parte della commissione è

consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna al self-service e ai locali annessi.
La commissione mensa consegna al Dirigente Scolastico o alla Coordinatrice, per i servizi comunali, i verbali contenenti le osservazioni raccolte, e contemporaneamente ne inoltra copia al Settore Servizi Scolastici, di norma entro due giorni, per una corretta valutazione ed eventuale tempestivo intervento.
In caso di sopraggiunta emergenza sanitaria, la S.A. ha facoltà di sospendere l'accesso ai locali mensa da parte dei genitori di commissione mensa fino al rientro dell'eventuale emergenza.

La D.A. deve assicurare, secondo la programmazione di cui sopra, la presenza di un proprio referente qualificato:

- agli incontri con le commissioni mensa
- alle iniziative di informazione o comunicazione all'utenza che riguardino il servizio.

ART. 17 - COMITATO TECNICO

Il Comitato tecnico è presieduto dal Dirigente del Settore Servizi Scolastici e composto inoltre da:

- il Responsabile dell'Ufficio Refezione e l'équipe dietisti comunali;
- un rappresentante del Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.L.S.S di competenza territoriale
- un rappresentante del Servizio Veterinario dell'A.U.L.S.S di competenza territoriale.
- il Responsabile/i del servizio per la D.A..

Il Comitato ha il compito di coordinare, verificare e valutare lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica, in particolare:

- opera scelte tecnico-operative inerenti lo svolgimento del servizio;
- esprime proposte per il miglioramento del servizio;
- esprime, se richiesto, pareri alla S.A. in ordine a scelte generali di erogazione del servizio, comprese eventuali modifiche tecniche al presente Capitolato

Le riunioni del Comitato Tecnico sono convocate dal Dirigente Servizi Scolastici nei tempi e nei modi ritenuti più adeguati alle necessità del servizio.

Il Comitato Tecnico ha facoltà di accesso, anche senza preavviso, al centro di cottura e di supervisione sui piani aziendali per la corretta applicazione dei principi dell'HACCP.

TITOLO II – PARTECIPAZIONE ED INFORMAZIONE ALL'UTENZA

ART. 18 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA, PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001 e dal Decreto 10/03/2020, è tenuta a predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente, nonché a prevedere azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura al riguardo.

Al fine di ridurre gli sprechi e favorire la sostenibilità ambientale e sociale, la DA si impegna ad applicare idonee misure e iniziative di prevenzione e di gestione delle eccedenze, in accordo con la S.A., nel rispetto delle norme igieniche vigenti e delle disposizioni del Decreto 10/03/2020 sulla "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari".

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

la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, ne' ossidate o poco cotte).
Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari in formato digitale (il cui contenuto dovrà essere concordato con l'ufficio refezione) sui quali rilevare le casistiche dei disservizi. Tali questionari dovranno essere somministrati due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, al personale docente indicato dall'istituto scolastico, nonché agli alunni a partire dai sette anni di età. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di cornpostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Laddove sia attivo il progetto per il recupero di cibo non consumato presso i refettori scolastici, il personale della Ditta è tenuto a collaborare, mantenendo al termine del servizio il cibo avanzato alle temperature adeguate all'interno del bancone self-service e provvedendo allo spostamento del cibo negli appositi contenitori forniti dalle associazioni/cooperative.
Attualmente il recupero del cibo non consumato avviene nel plesso Mantegna. Il numero dei plessi inserito nella rete di raccolta del cibo non consumato potrebbe aumentare in corso d'Appalto.
Nell'ipotesi di attivazione di nuovi progetti di recupero del cibo, la DA è tenuta a collaborare secondo le modalità ritenute più congrue dalla SA.

TITOLO III – DISPOSIZIONI GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 19 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

La S.A. richiede il rispetto dei CAM (Criteri Minimi Ambientali) come da D.M. 10 marzo 2020.
La S.A. stabilisce inoltre criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara che premiano le offerte migliorative tese ad implementare la quota di prodotti di origine biologica (oltre i requisiti minimi previsti dai CAM).
Con la presentazione dell'offerta la ditta si impegna al fornire tutti i prodotti alimentari descritti nell'Allegato C e, in particolare per i prodotti ortofrutticoli, si impegna a garantire la fornitura dei prodotti a km 0 e, per tutte le forniture, il rispetto del calendario stagionale, come descritto nell'Allegato C.

In caso di mancata fornitura di quanto previsto dal presente CSA e offerto in sede di gara, verranno comminate le penali previste all'Art.46 del presente capitolato.

Per il dettaglio sulle caratteristiche delle derrate si rimanda all'allegato C.

ART. 20 - VARIAZIONI MENU E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la ristorazione scolastica è regolato dall'Allegato D (Tabelle dietetiche e Menu).

Il menu deve essere sempre esposto nei locali mensa e all'esterno della scuola o, comunque, in uno spazio ben visibile ai genitori.
L'affissione della copia in mensa è onere della D.A., l'affissione della copia esterna o in altro sito della scuola è onere di quest'ultima.
Qualsiasi variazione menu inoltre dovrà essere pubblicata dalla D.A. nel Portale Genitori almeno con 3 giorni di anticipo rispetto alla variazione.
La D.A dovrà fornire inoltre copia cartacea dei menu stagionali ad ogni utente tramite consegna a scuola. Le copie dei menu dovranno essere consegnate prima dell'avvio di ogni singolo menu.

Per ogni singola scuola con servizio veicolato sarà previsto il 5% in più di pasti completi (percentuale calcolata sul montante giornaliero pasti di ogni specifica scuola) per coprire le esigenze dovute a caduta accidentale del vassoio o del piatto, assaggio della commissione mensa, sopralluogo delle dietiste della S.A., senza alcun onere aggiuntivo per la S.A.

La D.A. dovrà fornire in tutte le giornate di piatto unico il **15% di porzioni di pasta** di semola in bianco per singola scuola con servizio veicolato rispetto al numero totale dei pasti della scuola (es. con 100 pasti di piatto unico dovranno essere consegnanti 15 porzioni di pasta in bianco) con nessun onere aggiuntivo a carico della S.A.
Nei giorni di menu diversi dal piatto unico, la pasta/riso saranno conditi con il sugo del giorno nei terminali di distribuzione in modo da garantire sempre la possibilità all'utente di scegliere il primo piatto eventualmente in bianco (all'olio), salvo casi eventualmente concordati con l'Ufficio Dietiste delle S.A.

In caso di indisposizione temporanea del bambino, e per un massimo di 5 giorni consecutivi o non consecutivi al mese, su richiesta della famiglia dell'utente, deve essere fornito un **menù dietetico leggero** per indisposizione, come indicato nel prospetto specificato nell'Allegato D.
La D.A. provvederà ad implementare un sistema di verifica e gestione delle richieste di diete leggere al fine di monitorare e regolamentare le eventuali richieste oltre soglia del singolo utente.
Richieste di dieta leggera per un numero di volte superiore a 5 giorni/mese dovranno essere giustificate da certificazione medica tramite richiesta di dieta speciale da parte della famiglia, secondo le modalità stabilite dalla S.A.

D.A. dovrà prevedere, in accordo con l'ufficio Refezione Scolastica, **5 menu speciali** per ciascun anno scolastico come dettagliato nell'Allegato D. Con uno dei menu speciali sarà prevista inoltre la fornitura di un **gadget** per tutti i bambini iscritti al servizio. Il gadget sarà idoneo per fascia d'età e attinente alla ricorrenza del menu speciale o con finalità educativa/didattica.
Si rimanda all'Allegato D per tutti gli oneri inerenti quanto sopra e non ivi specificati.

In occasione di uscite didattiche autorizzate e comunicate dall'Ufficio Refezione, la ditta aggiudicataria dovrà prevedere, al medesimo prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara, la consegna di un **cestino "da pic nic" individuale** (con consegna al mattino), la cui composizione è specificata nell' Allegato D del presente CSA e nel modulo corrispondente.
Il cestino potrà essere richiesto dalle scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie sia con servizio in veicolato che con cucina interna.

Il centro di cottura deve garantire la preparazione di **"diete speciali"** per motivi di salute e per motivi etico religiosi o la fornitura di alimenti dietetici per la loro composizione alle cucine interne,

che rispondano alle particolari esigenze cliniche degli utenti.
In centro cottura le diete speciali per motivi di salute saranno prodotte in cucina dietetica con la supervisione di un/una dietista dedicato/a; mentre nelle cucine interne le diete speciali saranno preparate in apposite aree destinate unicamente a tali preparazioni (dove possibile) o in alternativa in tempi diversi, previa adeguata sanificazione.

Le diete per motivi di salute potranno essere destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti.
- altro (terapie per vaccini, innesto apparecchi ortodontici, disfagie, ecc)

Le diete speciali (sia per motivi di salute che etico religiosi) saranno comunicate via pec dalla S.A. alla D.A., quest'ultima dovrà garantire la loro attuazione a scuola entro 2 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione.
Dovrà inoltre inviare copia della comunicazione ricevuta tramite pec dalla S.A. al proprio personale (addetti alla somministrazione e cuochi) presente nella scuola interessata, sia essa con cucina interna o con servizio veicolato.

Per il servizio veicolato i pasti dietetici saranno trasportati in contenitori isotermici. Le diete prive di glutine dovranno essere confezionate singolarmente e veicolate in appositi contenitori dedicati per singolo utente.
Ogni giorno con la consegna dei pasti dovrà essere inviata ai terminali di distribuzione una tabella riepilogativa delle diete consegnate con specifica di:

- nome
- cognome
- classe
- alimenti da escludere dalla dieta del bambino
- quanto previsto come pasto alternativo
- se il piatto è in multiporzione da self-service o sigillato singolarmente

Le diete indicate nella pec di comunicazione della prescrizione come **"vigilanza a rischio"** dovranno sempre essere fornite in monoporzione singola etichettata.

Le diete per motivi di salute in cui **non è specificato che si tratti di una "vigilanza a rischio"** dovranno essere etichettate e confezionate singolarmente solo quando presente lo specifico allergene nel menù del giorno. In tali giornate tutte le portate dovranno essere confezionate singolarmente, non soltanto la portata che sostituisce l'alimento non consumabile.

La gestione delle diete per **favismo e altre malattie metaboliche** dovrà essere concordata con l'Ufficio Dietiste della S.A.

Le merende delle diete speciali per motivi di salute dovranno sempre essere confezionate singolarmente ed identificate con il nome del bambino e la scuola (sia che lo specifico allergene sia presente o meno nel menu del giorno).

Prima dell'inizio di ciascun anno scolastico la D.A. dovrà inviare alla S.A un menu specifico (prospetto dietetico) per le tipologie di esclusioni alimentari più comuni, ovvero:
- esclusione di maiale e derivati
- esclusione di tutti i tipi di carne e derivati
- esclusione di tutti i tipi di carne e tutti i tipi di pesce e derivati
- esclusione di uova e derivati
- esclusione di latte e derivati
- esclusione di uova e derivati e latte e derivati
- esclusione di glutine

Le specifiche sostituzioni dei prospetti di cui sopra dovranno tenere conto degli alimenti esclusi per ciascuna tipologia, evitando di accorpare le proposte poiché ciò impoverirebbe la varietà dei menu per le diete speciali.
Tali prospetti dovranno essere approvati dalle dietiste della S.A. ed eventualmente modificati secondo indicazioni.

Per il servizio svolto nelle cucine interne le alternative dietetiche preparate per i bambini con esclusioni alimentari, siano esse per motivi di salute o etico-religiosi, dovranno sempre essere portate in distribuzione (in sala mensa o nelle sezioni) in piatto a parte coperto da carta stagnola o pellicola per alimenti e identificato con etichetta/post it riportante il nome del bambino.
Le diete saranno sempre distribuite per prime, l'onere di identificare il bambino spetta al personale educatore.

ART. 21 – IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La D.A. deve applicare programmi giornalieri di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.
La D.A., per la pulizia dei locali e delle superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie, deve utilizzare prodotti detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM per sanificanti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi e i residui alimentari devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature e smaltiti come rifiuto organico, è vietato lo scarico dei residui alimentari all'interno dei lavandini.

ART. 22 - OPERAZIONI DI PULIZIA E SMALTIMENTO RIFIUTI

La D.A deve provvedere all'approviggionamento di tutti i prodotti di pulizia compresi i seguenti accessori che dovranno essere conformi ai requisiti previsti dai CAM (D.M. 10.03.2020 e successive modifiche):

- spugne abrasive e non
- panni spugna
- mocho completo e suoi ricambi, stracci
- carrello mobile con secchio per pulizie professionale a doppia vasca con strizzatore a leva
- sapone germicida per mani
- prodotti detergenti e disinfettanti per il personale, le attrezzature, i locali e i pavimenti, sia delle cucine interne che delle mense con pasto veicolato, con le relative schede tecniche e di sicurezza, in modo che tutto il personale addetto abbia la corretta informazione sull'utilizzo degli stessi.
- detersivo per lavastoviglie e brillantante con relativi erogatori automatizzati;
- disincrostante;
- lucidante inox;
- aceto di vino bianco
- sgrassatore
- guanti in gomma, lattice, vinile, nitrile, ecc. monouso e multiuso disponibili in tutte le taglie;
- carta forno, alluminio, pellicola per alimenti;
- carta vegetale e velina;
- sacchetti per alimenti disponibili in tutte le misure
- sacchetti per alimenti con sezione scrivibile atti alla conservazione dei pasti campione;
- sacchetti per la raccolta differenziata (compresi sacchetti resistenti per l'umido)
- tovaglioli di carta e rotoloni
- sali per addolcitori;
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso e mascherine per tutto il personale di cucina e per il personale ausiliario comunale
- cuffie copricapo, copriscarpe, camici monouso e mascherine per i sopralluoghi dell'Ufficio Refezione

- accendigas ricaricabili e le relative ricariche di gas

Tale dotazione dovrà essere fornita dalla D.A. alle cucine interne in propria gestione, alle cucine interne in gestione comunale e a tutti i plessi con distribuzione veicolata.

È vietato l'uso dei seguenti prodotti "aggressivi": acido cloridico, ammoniaca, soda caustica, alcool denaturato. È preferibile evitare l'uso di prodotti contenenti ipoclorito di sodio.

Si richiede la fornitura alternata, ogni sei mesi, di prodotti sanificanti/disinfettanti per evitare che aumenti la resistenza batterica al prodotto.

I prodotti non devono essere dannosi per gli operatori (T.U. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni) e devono essere idonei all'utilizzo da parte delle imprese alimentari.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le attività legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

I servizi igienici e/o gli spogliatoi, utilizzati esclusivamente dal personale della Ditta operante nelle cucine all'interno di una scuola statale o nei plessi di distribuzione, devono essere tenuti costantemente puliti (pulizia e sanificazione giornaliera) e gli indumenti del personale, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

Il personale della D.A. dovrà indossare divise pulite in minimo doppia dotazione, le divise dovranno essere composte da casacca senza bottoni, pantaloni, scarpe antinfortunistiche, manicotti, traverse e copricapo lavabile o monouso.
Per il periodo invernale eventuali maglie in più dovranno essere indossate sotto la casacca.

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

Tutti i residui alimentari devono essere smaltiti come rifiuti in appositi sacchetti biodegradabili sufficientemente resistenti all'umido. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata; detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via o, dove attivata la raccolta porta a porta, negli appositi contenitori in dotazione alla scuola.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, water ecc.). Eventuali avanzi di alimenti, brodi o altri residui alimentari non possono essere scaricati nei servizi igienici delle scuole, ma dovranno essere rimandati in centro cottura, negli appositi gastronorm chiusi, per il successivo smaltimento.
Qualora si verifichino otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della D.A.

La ditta si impegna a rispettare sia la normativa vigente in materia di gestione dei rifiuti, compresi quelli speciali, sia le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

La ditta deve prevedere un sistema interno di ritiro di materiale ingombrante che può essere riciclato (es. le cassette di plastica o di legno della frutta e della verdura consegnata alle cucine interne) allo scopo di mantenere ordinato e pulito il suolo pubblico evitando l'accumulo di rifiuti ingombranti che rendono poco agibile la zona ecologica delle scuole.
Quanto ritirato dalle cucine interne, siano esse in gestione propria o comunale, sarà smaltito/riciclato in ottemperanza alla normativa vigente.

ART. 23 - ONERI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA

Alla D.A. vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'inventario dei beni di proprietà della S.A.
La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

La D.A. si impegna ad eseguire gli oneri di seguito descritti, senza alcun costo aggiuntivo a carico della S.A.:

- la fornitura di materiale a perdere (sia a tutte le cucine interne che alle scuole in veicolato) in caso di indisponibilità/malfunzionamento delle apposite attrezzature per il lavaggio ed in caso di assenza parziale del personale di cucina. Le stoviglie monouoso (scodelle, piatti lisci, bicchieri, posate) dovranno essere biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. In alternativa alla fornitura di materiale a perdere la S.A. potrebbe richiedere il lavaggio in centro cottura.
- La taratura annuale delle bilance, ad ago e/o digitali, presenti nelle cucine, con fornitura di relativo report come da vigente normativa.
- Una volta l'anno, o su specifica richiesta della S.A., la D.A. dovrà provvedere al ritiro e all'affilatura dei coltelli di cucina sia delle cucine gestite da personale della D.A che della S.A. Per evitare di sguarnire le cucine dell'intero set di coltelli, il ritiro degli stessi dovrà avvenire in due fasi diverse per singola cucina. L'affilatura dovrà essere effettuata da specifica ditta qualificata. Nella relazione mensile la D.A dovrà specificare le cucine per la quale si è provveduto al servizio di affilatura coltelli con relativa data di effettuazione dell'intervento e della ditta che lo ha effettuato.
- La sostituzione dei bicchieri in policarbonato con superficie non più integra, (sia delle cucine interne che delle scuole in veicolato) con bicchieri in plastica dura trasparente Il numero dei bicchieri da sostituire e le scuole a cui destinarli saranno individuati in corso d'appalto anche dalla S.A.
- Integrazione della fornitura, all'occorrenza, nelle scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie delle stoviglie: piatti (lisci e fondi) in ceramica o porcellana bianca, caraffe, posate in acciaio inossidabile, bicchieri in plastica dura trasparente. Spostamenti di stoviglie da una scuola ad un'altra, per eventuali coperture di esigenze, dovranno essere preventivamente autorizzati dalla S.A. e comunicati formalmente.
- Integrazione della fornitura, all'occorrenza, delle stoviglie negli asili nido: biberon, bicchieri trasparenti in plastica dura adatti all'utenza, bicchieri a due manici con e senza beccuccio in plastica dura, caraffe, piatti lisci e fondi in ceramica di dimensioni adatti all'utenza.
- I piatti e le stoviglie di cui sopra dovranno essere differenziati per età d'utenza e dovranno rispondere alle esigenze del servizio in oggetto per forma, peso e dimensione. Nel calcolo della fornitura necessaria dovrà essere considerato quanto previsto negli allegati tecnici.
- La sostituzione ed integrazione dei vassoi che si usurano in corso d'appalto. Le caratteristiche e le misure del prodotto saranno concordate con la S.A. e dovranno rispondere alle esigenze del servizio in oggetto (per forma, dimensione e materiale).
- La richiesta di reintegro di piatti, vassoi e stoviglie varie sarà inviata alla fine di ciascuno anno scolastico dalla S.A alla D.A. (entro luglio). Quest'ultima dovrà provvedere alla fornitura entro il mese di ottobre del medesimo anno.
- Prima della fine di ciascun anno scolastico la D.A. dovrà provvedere ad effettuare un inventario completo e dettagliato di tutte le stoviglie presenti nei singoli plessi di distribuzione ed inviarlo alla S.A. in formato digitale entro il 31 maggio di ciascun anno.
- La fornitura fino al termine dell'appalto di sonde ad infissione a tutti i plessi di distribuzione e a tutte le cucine interne.
- la fornitura fino al termine dell'appalto di termometri per alimenti ad infrarossi (senza contatto diretto con l'alimento) a tutti i plessi di distribuzione .
- La calibratura delle sonde ad infissione**:** la ditta è tenuta annualmente e all'occorrenza, al ritiro di tutte le sonde ad infissione presenti nelle cucine e nei plessi di distribuzione, allo scopo di effettuarne la calibratura; in caso di superamento del limite di +/- 2°C della sonda rispetto al termometro tarato di riferimento, la sonda stessa dovrà essere sostituita, senza alcun onere a carico della S.A. La ditta invierà all'Ufficio Refezione un report ed un certificato di calibratura con indicazione delle caratteristiche del termometro certificato di

riferimento usato per la calibratura stessa;

- La fornitura, solo per la durata dell'Appalto, nelle scuole dell'infanzia veicolate e nelle scuole primarie e secondarie veicolate, di surgelatori a pozzetto per la conservazione dei gelati forniti nei menu estivi come merenda (scuole dell'infanzia veicolate) o come fine pasto (scuole primarie e secondarie). L'onere della manutenzione e delle eventuali sostituzioni sarà a carico della D.A. Al termine dell'appalto i surgelatori rimarranno di proprietà della D.A. o restituiti da quest'ultima al proprio fornitore (se forniti nella modalità del comodato d'uso).
- La tinteggiatura di cucine, anti-cucine, dispense, refettori, zone lavaggio, bagni e antibagni riservati a cuochi e addette alla distribuzione, eventuali porte e termosifoni con pittura antimuffa o smalto lavabile, a seconda delle necessità, i lavori saranno effettuati da una ditta terza con personale specializzato e qualificato; la tinteggiatura sarà preceduta, ove necessario, da lavori preliminari di preparazione del muro con eliminazione della muffa, carteggiamento, stuccamento, ecc… La D.A. effettuerà i lavori di cui sopra nelle cucine o nelle sale mensa indicati dalla S.A. per un numero di 4 (quattro) scuole per ciascun anno scolastico di appalto. I lavori saranno svolti durante le sospensioni delle attività didattiche (es. sospensione estiva, di carnevale, weekend, etc…).
- La fornitura di alimenti ed eventuale materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli) per tutti i progetti di educazione alimentare tenuti dalle Dietiste dell'Ufficio Refezione e la fornitura alimenti per i progetti di manipolazione di asili nido e scuole dell'infanzia.
- La pulizia ordinaria di tutti i locali ad uso della D.A. come descritto negli specifici articoli del presente Capitolato d'Appalto
- La pulizia straordinaria dei locali refettori ed annessi e delle cucine in gestione come specificato negli artt. 37,41, 43 del presente allegato.

23.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature

La D.A. dovrà provvedere, per tramite di una ditta specializzata, a mantenere in buono stato di funzionamento tutte le attrezzature tramite manutenzione ordinaria e straordinaria.
In particolare, la manutenzione dovrà essere effettuata su tutte le attrezzature: delle cucine interne, siano esse in gestione propria o comunale, dei plessi di distribuzione, comprese zone lavaggio, del centro di cottura.
La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature comprende l'eventuale utilizzo di pezzi di ricambio originali. Qualora l'attrezzatura fosse datata sarà possibile, previa autorizzazione della S.A., provvedere alle eventuali sostituzioni con pezzi di ricambio non originali.
Nel caso in cui un'attrezzatura non fosse più riparabile la D.A. dovrà, previa approvazione della S.A., provvedere alla sostituzione della stessa.
Le apparecchiature che ricadono nell'ambito dell'applicazione del Regolamento UE n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettature energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.
I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150.
Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:
sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
"doppia parte"; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

L'attrezzatura sostituita dovrà essere acquistata nuova e appositamente per il servizio oggetto della presente e non potrà essere rigenerata o recuperata da altri appalti.
Alla consegna dell'attrezzatura la D.A. dovrà provvedere a fornire alla S.A. copia cartacea e digitale delle seguenti documentazioni/certificazioni:
- dichiarazione di conformità in formato cartaceo e digitale
- libretto d'uso e manutenzione in formato cartaceo e digitale
- marchio CE
- fattura d'acquisto
- rapportino riportante scuola, tipologia dell' attrezzatura fornita, data di consegna e di collaudo.

La D.A dovra provvedere anche all'installazione, al collaudo di quanto fornito nonché al ritiro e allo

smaltimento dell'attrezzatura sostituita.

Ogni nuovo acquisto da parte della D.A. anche in sostituzione di attrezzature obsolete, rimarrà di proprietà della S.A.

La ditta dovrà garantire altresì un servizio di "pronto intervento manutenzioni" in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature. La ditta affiderà il coordinamento delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, nonché del servizio di pronto intervento, ad una figura interna al centro cottura che sarà di riferimento alla S.A. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione Appaltante, prima dell'avvio del servizio.
Gli interventi di manutenzione straordinaria e di pronto intervento dovranno essere eseguiti entro 24 ore dalla segnalazione (escluso i festivi) effettuata dall'Ufficio Refezione o dal personale operante in cucina o nei plessi di distribuzione.
Il tecnico incaricato dovrà tempestivamente occuparsi della risoluzione del guasto, compreso l'immediato acquisto/ordine degli eventuali pezzi di ricambio necessari.
Dopo ogni intervento dovrà essere compilato il relativo verbale di intervento che sarà inviato alla S.A. a conclusione della manutenzione.
Qualora gli interventi di manutenzione non fossero svolti a regola d'arte e tali negligenze causassero un danno maggiore ad impianti ed attrezzature, la D.A. dovrà provvedere, a proprie spese, alla riparazione o all'acquisto dell'attrezzatura danneggiata con un prodotto di pari o superiori prestazioni.

Al termine dell'appalto la D.A. dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature dei refettori, del centro di cottura e delle cucine perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco o un danneggiamento dei locali e/o dei materiali e attrezzature, il prezzo degli stessi o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o nominato dal Presidente del Tribunale.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la D.A. deve provvedere al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico della D.A.

Si precisa che la S.A. provvederà (entro il mese di luglio 2025) a sostituire diverse grandi attrezzature delle cucine interne e delle scuole con servizio mensa veicolato (cucine, forni, lavastoviglie, frigoriferi, ecc.).
La lista completa delle attrezzature nuove acquistate dalla S.A., in sostituzione di quelle obsolete, è visionabile all'allegato B del presente Capitolato d'Appalto.

23.2 Manutenzioni del centro di cottura

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione della completa:
- **manutenzione ordinaria** del fabbricato;
- **manutenzione ordinaria e straordinaria** degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti presso il Centro Cottura.
  Le manutenzioni prevedono sia la sostituzione di componenti originali sia la sostituzione integrale del bene oggetto di manutenzione.

Per **manutenzione ordinaria** si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o strutture e/o impianti e/o attrezzature.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo di collaudo.

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare controlli, a sua propria discrezione, in contraddittorio con la D.A., sullo stato manutentivo dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi.

Sono inoltre a carico della D.A. gli interventi di **manutenzione straordinaria**, ovvero tutti gli interventi non programmabili rivolti a modificare e/o sostituire strutture e componentistica in funzione di diverse esigenze della D.A., come ad esempio, una modifica del lay-out delle attrezzature o la sostituzione di alcune di esse resasi necessaria in conseguenza di guasti o rotture.
Le opere di tale natura dovranno essere effettuate dalla D.A. previa autorizzazione della S.A.. Se autorizzate, la D.A. dovrà consegnare alla S.A., al termine dei lavori, le certificazioni di conformità attestanti l'esecuzione delle opere eseguite a regola d'arte.

Saranno totalmente a carico della D.A. tutte le opere di adeguamento che si rendessero necessarie a seguito di ispezioni degli organi di controllo.

La D.A. sarà obbligata alla tenuta del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata.
La D.A. dovrà altresì verificare periodicamente gli impianti e tenere aggiornati i relativi registri così come prescritto dalle vigenti disposizioni normative e/o di buona tecnica.
Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzione eseguiti.

All'atto di riconsegna dei locali al termine del servizio appaltato, la D.A. dovrà riconsegnare alla S.A. il registro di manutenzione completo di tutti gli interventi eseguiti e di tutta la relativa documentazione tecnica attestante la tipologia di intervento eseguito e la relativa certificazione.
All'atto di riconsegna, inoltre, la D.A. dovrà consegnare alla S.A. i **libretti d'uso e manutenzione, le dichiarazioni di conformità nonché eventuali ulteriori certificazioni annesse** di tutte le attrezzature, acquistate dalla D.A in corso d'Appalto per il centro cottura, per i terminali di distribuzione e per le cucine interne.

La S.A. deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni.

Nel caso in cui l'Impresa non dovesse effettuare le manutenzioni come previsto, la S.A. si riserva il diritto di effettuare in proprio le manutenzioni e di addebitare all'Impresa il costo sostenuto, aumentato del 30% quale penale per la mancata effettuazione dell'intervento manutentivo.

In qualunque momento la S.A. potrà procedere alla verifica del buono stato manutentivo del Centro Cottura.
Nel caso di riscontrate carenze, la S.A. ne darà comunicazione formale alla D.A..
La D.A., entro 10 giorni, potrà presentare le proprie controdeduzioni.
La S.A., qualora, dandone adeguata motivazione, non ritenga accoglibili dette controdeduzioni, fisserà un termine non inferiore a giorni 20, entro il quale la D.A. dovrà effettuare gli interventi atti ad eliminare le carenze riscontrate.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione appaltante provvederà direttamente. Alla D.A. sarà addebitata la spesa sostenuta, maggiorata del 30% a titolo di penale.

23.3 Progetti di educazione alimentare

La D.A. è tenuta ad organizzare e svolgere progetti di educazione alimentare in classe sul tema del consumo di merende sane a scuola indirizzati agli alunni delle scuole primarie e secondarie.
I progetti saranno differenziati per classe d'età e comprenderanno:

- la fornitura e l'utilizzo di alimenti per i laboratori (assaggi di minimo 3 alimenti),
- materiale cartaceo e schede di lavoro per studenti ed insegnanti,
- brochure per i genitori,
- cartellone sul tema da affiggere in classe (uno per classe),
-gadget a tema da consegnare a ciascun bambino (anche agli assenti) a conclusione dell'intervento,
- supporti audio visivi anche tramite utilizzo delle LIM disponibili nelle classi.

Ogni intervento sarà preventivamente presentato all'Ufficio Refezione dopo aggiudicazione per eventuali integrazioni/modifiche.
I progetti, differenziati per età, dovranno essere presentati alla S.A. entro il mese di ottobre dell'a.s. in corso e dovranno essere svolti entro il mese di marzo dell'a.s. in corso.
E' onere della D.A l'elaborazione di un opuscolo informativo dove sarà illustrato il progetto per la presentazione dell'iniziativa agli Istituti Comprensivi.
Le classi coinvolte, per singolo anno scolastico, dovranno essere minimo 10; l'individuazione delle scuole e delle classi da coinvolgere annualmente è rimessa alla S.A. (Ufficio Refezione Scolastica).
Ogni intervento avrà durata minima di 2 ore per classe (da svolgersi anche in due giornate diverse qualora non fosse possibile in un unico incontro) e sarà condotto da personale specializzato in nutrizione e con comprovata esperienza in merito.

23.4 Fornitura di contenitori per il trasporto dei pasti per le scuole con servizio in veicolato e per la consegna derrate alle cucine interne.

La D.A. è tenuta a fornire ad inizio appalto e per tutta la durata dello stesso, il totale dei contenitori isotermici (polibox) necessari per lo svolgimento del servizio (numero indicativo di polibox necessari > 500), compresi eventuali reintegri in corso d'appalto.
La D.A. dovrà provvedere inoltre a reintegrare all'occorrenza eventuali polibox e a sostituire quelli usurati.
I contenitori dovranno essere riciclabili e con iniezione a vapore, quest'ultima dovrà essere effettuata, da prassi, ogni giorno e per ogni polibox utilizzato per il servizio.
Per la gestione delle diete per celiachia la D.A. dovrà fornire ed utilizzare contenitori isotermici pluriscomparto dedicati, differenziati per colore dagli altri polibox in uso.
La D.A. è tenuta inoltre alla fornitura completa, da inizio appalto e per tutta la durata dello stesso, dei contenitori isotermici (completi di piastre eutettiche per la linea fredda) per il trasporto delle derrate dal centro cottura alle cucine interne e ai terminali di distribuzione delle scuole con servizio veicolato.

Quanto fornito, a chiusura d'appalto, rimane di proprietà della D.A.

23.5 Fornitura gastronorm, teglie, coltelleria e stoviglie

La D.A è tenuta a fornire, da inizio appalto e per tutta la durata dello stesso, il totale delle gastronorm necessarie per l'espletamento del servizio. Le gastronorm dovranno essere professionali, in acciaio inox, dotate di coperchi con guarnizioni e di dimensioni tali da essere contenute nei polibox e all'interno dei selfservice (es. 47,5 cm x 27 cm;); l'altezza sarà variabile in base alla tipologia della preparazione

Saranno inoltre fornite per il centro cottura:
- teglie e contenitori per semilavorati
- coltelli professionali (compresa manutenzione e affilatura)
- mestoli ed altri utensili (minuterie per dosaggi e per la produzione)
- taglieri in teflon distinti per reparto
- piccoli e medi elettrodomestici per le diete speciali o per altre necessità (es. minipimer, "dynamic" professionale, cutter, ecc.)
- tutto quanto non specificato ma necessario all'espletamento del servizio

Quanto fornito, a chiusura d'appalto, rimane di proprietà della D.A.
Si rimanda all'allegato B (inventario di centro cottura) per la specifica di quanto già in dotazione presso il centro cottura.

23.6 Fornitura di carrelli termici per le scuole con servizio in veicolato

La D.A dovrà provvedere nel triennio d'appalto alla fornitura e consegna presso le singole sedi di **n. 4 carrelli termici** mobili ad alte prestazioni, nuovi, professionali, a 3 vasche, dotati di rubinetti di scarico differenziati, per l'espletamento del servizio; di questi la fornitura e consegna di n. 2 carrelli dovrà essere garantita prima dell'avvio del servizio (agosto 2025).
Contestualmente alla consegna delle attrezzature di cui sopra la D.A. dovrà fornire alla S.A. fattura d'acquisto, libretto d'uso e certificazione di conformità.
Quanto fornito, a chiusura d'appalto, rimane di proprietà della D.A.

23.7 Lavaggio delle stoviglie in centro cottura per le scuole non dotate di zona lavaggio

La D.A dovrà provvedere al ritiro, lavaggio in centro cottura e riconsegna di piatti, posate ed altre stoviglie dalle scuole non provviste di zona lavaggio.
Le scuole che necessitano di tale servizio sono le seguenti:
- primaria Morante
- primaria Don Bosco
- primaria San Camillo
- primaria Oriani
- primaria Luzzato Dina
- primaria Nievo
- primaria Martiri della Vittoria
- primaria Petrarca
- eventuali altre necessità temporanee (es. malfunzionamento lavastoviglie), emergenze di varia natura o per l'attivazione in corso d'appalto di altri servizi mensa in scuole eventualmente non dotate di zona lavaggio.

Per le suddette scuole la D.A. dovrà provvedere alla fornitura e reintegro di **doppia dotazione** di piatti e stoviglie in modo tale da poter gestire il servizio senza soluzione di continuità al fine di garantire la consegna delle stoviglie pulite già al ritiro dello sporco.
La D.A. dovrà prevedere per le suddette scuole un numero di contenitori tali da permettere il trasporto dei piatti dalla scuola al centro cottura e viceversa.
Per le scuole Morante, San Camillo, Nievo e Petrarca sarà possibile utilizzare, in deroga, piatti in melammina (già presenti) in alternativa ai piatti in ceramica previsti per le altre scuole, in considerazione del numero di pasti e delle oggettive difficoltà di trasporto in sicurezza.

Dove le condizioni lo permettano la S.A. è disponibile a valutare eventuali progetti da parte della D.A. per l'installazione di lavastoviglie con piccola zona lavaggio per evitare il trasporto giornaliero delle stoviglie e dei piatti in ceramica o melammina.
In questi casi, previa verifica del progetto e successiva accettazione dello stesso da parte degli Uffici Comunali preposti (Edilizia Scolastica), sarà possibile installare la lavastoviglie ed eventuale lavandino o altri elementi accessori.
Saranno a carico della D.A. tutte le fasi ideative ed esecutive (valutazione della fattibilità, progettazione, esecuzione tecnica, fornitura ed installazione dell'attrezzatura, eventuali adeguamenti come rivestimento in piastrelle, sostituzione o spostamento di scarichi e accessi idrici, ecc.) e tutto quanto necessario alla corretta messa in opera del progetto.
La lavastoviglie e tutto quanto ad essa connesso rimarrà di proprietà della S.A. al termine del contratto.
I lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte da una ditta specializzata in materia di cui si dovrà dare riscontro alla S.A. prima dell'attuazione dei lavori. Saranno a carico della D.A. eventuali danni causati in fase di esecuzione dei lavori o successivi ad essa (es. perdite idriche).

Nelle scuole non dotate di zona lavaggio o nelle quali non è temporaneamente possibile utilizzare la lavastoviglie **i vassoi** dovranno essere quotidianamente sanificati direttamente nei terminali di distribuzione tramite l'ausilio di appositi prodotti disinfettanti e, ogni due settimane (a cadenza regolare), dovranno essere ritirati e lavati nelle lavastoviglie professionali a nastro del centro cottura.
Di tale programmazione la S.A. dovrà darne contezza alla D.A. qualora richiesto da quest'ultima.

23.8 Variazioni al servizio per eventuale emergenza sanitaria Covid o per altre pandemie/emergenze sanitarie di diversa natura.

Nell'eventualità che l'emergenza sanitaria da Covid dovesse ripresentarsi in corso d'Appalto o per l'instaurarsi di una nuova emergenza sanitaria, la D.A. dovrà prevedere la riorganizzazione delle modalità di servizio secondo quanto specificato indicativamente nell'Allegato Covid, ove sono riportati i singoli plessi interessati, con la specifica del numero dei turni, degli orari predisposti e delle modalità di gestione. Si precisa che l'allegato è stato redatto in fase di emergenza sanitaria Covid19 e che potrà pertanto subire aggiornamenti/variazioni a seconda del servizio specifico per la gestione dell'eventuale emergenza sanitaria.

La D.A, in questi casi, dovrà inoltre prevedere quanto di seguito elencato:

- fornitura di panini confezionati singolarmente in sacchettini forati (per le scuole primarie e secondarie);
- fornitura degli strumenti di sicurezza (DPI) a tutto il personale (scuole in gestione con cucina interna e scuole con servizio in veicolato) ivi comprese mascherine monouso, guanti monouso, guanti pluriuso, incluse le visiere di protezione (solo per il personale che effettua servizio al tavolo o che effettua il servizio in scuole sprovviste di plexiglass di protezione tra personale ed utente);
- accurata pulizia e sanificazione tra un turno e l'altro dei locali mensa o adibiti a mensa, ovvero: pulizia preliminare dei tavoli, degli sgabelli e delle zone disbrigo vassoi con acqua e prodotto a base di ipoclorito di sodio, successiva sanificazione di tavoli, sgabelli e zone disbrigo vassoi con sanificante ad azione rapida, grossolana spazzatura dei pavimenti, pulizia e sanificazione della linea di scorrimento dei vassoi;
- allestimento dei vassoi da parte delle addette alla distribuzione (vassoio, posizionamento tovaglietta, tovagliolo, posate, ed eventuale frutta o dessert);
- aggiunta al self-service di eventuale condimento (olio, aceto e sale) al singolo utente che ne faccia richiesta;
- eventuale riposizionamento dei bollini identificativi del posto a sedere;
- formazione specifica del personale in merito ai comportamenti da adottare e relativamente alle procedure di pulizia e sanificazione;
- ricorso occasionale, qualora necessario, all'utilizzo di pasti in monoporzione sigillati singolarmente per le classi sottoposte "a vigilanza", ovvero tenute ad adottare misure di automonitoraggio ed isolamento dal resto dei compagni;
- riorganizzazione del piano di produzione, dei trasporti e della consegna pasti;
- eventuali modifiche al menu concordate con l'Ufficio Refezione Scolastica;
- eventuali ulteriori estensioni per sopraggiunte necessità.

La D.A. dovrà garantire la riorganizzazione del servizio secondo le modalità stabilite nel presente articolo e nell'Allegato B4 Descrizione tecnica servizio in emergenza sanitaria, al costo aggiuntivo mensile calcolato pari a Euro 75.000,00 applicando sullo stesso importo la medesima percentuale di ribasso offerta in sede di gara.
Si precisa che l'importo di Euro 75.000,00 rappresenta la stima del costo aggiuntivo completo, e che pertanto la somma ottenuta con l'applicazione della riduzione percentuale, sarà riproporzionata e ridefinita sulla base dei giorni di servizio effettivo erogato in regime di emergenza sanitaria e tenendo conto delle scuole a cui sarà effettivamente erogato il servizio aggiuntivo.

ART. 24 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

In relazione al presente capitolato la Stazione appaltante si impegna:

- alla retribuzione, comprensiva degli oneri riflessi, assicurazione infortuni, ecc., del proprio personale adibito al servizio;
- alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti presso le cucine comunali;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria concernente impiantistica (impianti elettrico, idraulico e conduttura gas) ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio, escluso il centro di cottura;
- alla riparazione di impianti e alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla D.A., ad esclusione del centro di cottura;
- a dare attuazione a quanto previsto dagli articoli 17 e 18 del T.U. n. 81 del 9/04/2008 .

ART. 25 - SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE AL PASTO

Nelle scuole dell'infanzia comunali e statali e nelle scuole primarie e secondarie di 1^ grado, attualmente è in uso un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti, all'addebito dei costi, al pagamento del servizio tramite il sistema PagoPA.

La rilevazione presenze avviene con modalità diverse a seconda del grado di scuola.
Negli asili nido e nelle scuole dell'infanzia la rilevazione avviene mediante utilizzo del tablet in dotazione presso ogni scuola dal personale incaricato dalla S.A o dalla D.A. (vedi art. 41.1).
La D.A. provvederà a scaricare le prenotazioni di asili nido e scuole dell'infanzia alle ore 09:00 – 9:30.

Nelle scuole primarie e secondarie di 1^ grado spetta alle famiglie provvedere, in caso di assenza del/la figlio/a, alla disdetta del pasto attraverso un sistema con tecnologia SET che prevede più canali di disdetta. Con il medesimo sistema è possibile anche la prenotazione del "pasto leggero".
Il genitore dovrà provvedere alla disdetta del pasto o alla richiesta del "pasto leggero" entro le ore 09:00. La D.A. potrà pertanto scaricarne il report con la rilevazione pasti giornaliera solo dopo tale orario.
Nei casi di scioperi la disdetta dei pasti potrà avvenire fino alle ore 09:15. La D.A. potrà pertanto scaricarne il report con la rilevazione pasti giornaliera solo dopo tale orario.
L'utilizzo dei sistemi informatici per la rilevazione presenza, interfacciati al gestionale in uso, garantisce giornalmente l'importazione automatica e in tempo reale dei fruitori del servizio.
Il sistema di rilevazione presenze permette di acquisire le informazioni necessarie per poter gestire la produzione dei pasti per tutti i soggetti presenti e il numero di pasti leggeri.

La D.A. dovrà dotarsi di hardware e software idonei all'acquisizione dei dati e alla loro stampa al fine della produzione, confezionamento e spedizione dei pasti e delle diete.
Qualora la S.A. dovesse avvalersi di un altro gestionale rispetto a quello in uso dalla D.A., quest'ultima dovrà adeguarsi ed ottemperare a quanto previsto dal nuovo dispositivo.

La D.A. dovrà gestire i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, aggiornato con il D. Lgs. 101/2018 di adeguamento al Reg. UE 679/2016 con particolare attenzione ai dati personali particolari (dati sanitari ed etico-religiosi.).

ART. 26 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

La D.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla S.A.

Per il centro di cottura si richiede pertanto la presenza nelle varie zone di cottura (zona bollitori, zona cuocipasta, zona forni, cucina dietetica) la presenza giornaliera e contemporanea nella fascia di servizio dalle ore 08:00 alle ore 12:30 di minimo 15 addetti alla produzione.

Nello specifico si richiedono le seguenti figure contemporaneamente in servizio nelle zone cotture (come numero minimo):
- 1 capocuoco/a
- 1 cuoco/a capo partita primi piatti
- 1 cuoco/a primi piatti
- 1 cuoco/a capo partita secondi piatti
- 1 cuoco/a secondi piatti
- 1 cuoco/a capo partita contorni
- 2 aiuto cuochi distribuiti nelle varie zone di cottura
- 3 addetti alla produzione distribuiti nelle varie zone di cottura

Per la cucina dietetica si richiedono le seguenti figure professionali (come numero minimo):
- 1 cuoco/a capo partita cucina dietetica
- 2 aiuto cuoco/a cucina dietetica
- 1 addetto/a cucina dietetica

Si precisa che uno dei capo partita dovrà assumere anche il ruolo di vicecapo cuoco e che nel computo del personale in servizio presso la cucina dietetica non sono conteggiabili i dietisti.

Per il servizio dei pasti a domicilio dovranno essere inoltre previste in organico le seguenti figure professionali (come numero minimo):
- 1 cuoco capo partita per i domiciliari
- 2 aiuto cuochi/addetti alla produzione per i domiciliari

Il personale di cui sopra si riferisce a quello esclusivamente adibito alla produzione/cottura dei pasti per il servizio del Comune di Padova.
Quanto sopra specificato si riferisce al numero minimo di operatori richiesti contemporaneamente in servizio in zona cottura, il resto del personale con funzioni ausiliarie dovrà essere adeguatamente distribuito nelle altre aree di lavorazione all'interno del centro cottura (zona confezionamento, magazzino, lavaggio, ecc.).

Il capocuoco, i capi partita e i cuochi in servizio nelle cucine in gestione e in centro cottura dovranno essere cuochi diplomati presso l'Istituto Alberghiero e con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva; il possesso dei requisiti richiesti dovrà essere comprovato dalla relativa documentazione che dovrà essere trasmessa all'Ufficio Refezione Scolastica prima dell'avvio del servizio ed integrata/aggiornata in caso di cambio del personale, fatto salvo quanto previsto dalla clausola sociale che eventualmente deroga il possesso del titolo di studio stesso da parte degli operatori acquisiti dalla precedente gestione (esperienza pluriennale in ristorazione scolastica/collettiva).

Inoltre, la D.A. deve garantire la presenza di almeno quattro dietisti/e con Laurea in Dietistica ed iscrizione a relativo albo professionale, questi saranno i referenti dei servizi per gli aspetti alimentari e dedicate/i all' applicazione delle diete speciali e alla supervisione degli aspetti dietetici connessi.

Tre dietisti/e in regime full time, dovranno essere dedicati alla refezione scolastica della Stazione Appaltante. Un/una dietista per almeno n. 24 ore settimanali, dovrà essere dedicato/a al servizio dei pasti domiciliari. La D.A. dovrà garantire anche un referente di cui all'art 47, co. 4 eventualmente, ai soli fini della reperibilità, coincidente con il/la dietista.

Infine, la D.A. dovrà garantire un referente amministrativo/contabile per gli aspetti rendicontativi e fiscali dell'appalto.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, formulazione, preparazione e somministrazione diete speciali**,** igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalle normative di riferimento.

La D.A. dovrà pertanto garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento con programmazione annuale, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sui vari aspetti della refezione collettiva. Detta programmazione del personale deve tenere conto di quanto previsto dalle Linee Guida Regionali:

- Igiene degli alimenti
- Merceologia degli alimenti
- Diete Speciali
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale
- Controllo di qualità ed applicazioni pratiche in materia di HACCP
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura
- Aggiornamento specifico in merito alle mansioni che l'operatore dovrà ricoprire all'interno dello specifico servizio a cui è stato assegnato
- Porzionatura dei pasti attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili (specifico per addetti alla distribuzione)
- Normativa in materia di privacy (trattamento dati relativi alle diete speciali)
- Altro ritenuto necessario dalla D.A.

Particolare attenzione dovrà essere riservata alla costante formazione del personale in servizio presso la cucina dietetica.

Ogni nuova assunzione deve essere preceduta da adeguata formazione in merito ai temi sopra riportati. La D.A. si impegnerà a trasmettere tempestivamente all'Ufficio Refezione Scolastica la documentazione comprovante l'avvenuta formazione.
Ad avvio del servizio la D.A. deve inviare il piano di formazione annuale nel quale dovrà essere specificato: il numero complessivo delle ore di formazione previsto, il numero del personale coinvolto distinto per qualifica professionale e i temi trattati.
La formazione svolta deve essere comunicata al Settore Servizi Scolastici nella relazione mensile riportando la data di svolgimento del corso, il numero delle ore effettuate, i temi trattati, il numero e la qualifica del personale coinvolto, il nominativo e la qualifica del formatore, inviando copia del foglio firma dei partecipanti.
La D.A. deve inviare al Settore Servizi Sociali per la parte di competenza relazione periodica almeno semestrale, entro il 30/09 dell'anno corrente e il 31/03 successivo all'anno solare di riferimento, sulla formazione eseguita riportando le date di svolgimento del corso, il numero delle ore effettuate, i temi trattati, il numero e la qualifica del personale coinvolto, le misure messe in atto per favorire la partecipazione.

La D.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia e ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
A tal fine la S.A. si riserva il diritto di richiedere alla D.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

ART. 27 - ORGANICO IMPIEGATO

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi deve essere composto da personale legato da regolare contratto alla D.A.

La consistenza dell'organico impiegato presso il centro cottura della Ditta, presso i singoli refettori e i locali di distribuzione specificando:
- contratto di categoria
- nominativi
- inquadramento professionale
- giorni e orari di servizio
- data di assunzione
- tipologia contrattuale (tempo indeterminato, determinato, lavoro interinale, ecc.)

Quanto sopra dovrà essere comunicato, a mezzo posta elettronica certificata, all'avvio del servizio e ad inizio di ogni anno scolastico.
In particolare la dotazione del personale impiegato nelle cucine interne e nel centro di cottura dovrà essere comunicato entro e non oltre il **20 agosto di ogni anno**; mentre la comunicazione del personale impiegato nei plessi di distribuzione, dovrà avvenire entro il **5 settembre di ogni anno**.
Ogni variazione (sostituzioni, aggiunte, cambi di mansione, cambi di orario) dovrà essere comunicata tempestivamente mezzo pec alla S.A.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere alla D.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti e del personale scolastico.

La Ditta è tenuta a controllare il rispetto da parte del personale dipendente delle norme igieniche nonché quelle relative al vestiario.
Detto personale, mediante apposita targhetta o altro idoneo contrassegno, deve farsi visibilmente riconoscere come appartenente alla ditta aggiudicataria.

La Ditta deve essere in grado di garantire la sostituzione temporanea o prolungata dei propri dipendenti, in caso di assenze per ferie o per altri motivi (permessi, visite, malattie, infortuni ecc.) garantendo la continuità del servizio, ed evitando un eccessivo turn over degli operatori per non compromettere il rapporto con l'utenza.
Nello specifico deve prevedere un numero sufficiente di personale supplente qualificato (in particolare nella figura di: cuoco, aiutocuoco e addetta/o ai servizi e/o alla distribuzione) sia per la gestione delle cucine interne (in base a quanto stabilito dall'allegato B), sia del centro cottura che dei terminali di distribuzione delle scuole con servizio veicolato.
Inoltre la D.A. dovrà evitare di spostare il personale impiegato nella gestione delle cucine interne per la sostituzione di colleghi in altre scuole (in caso di malattie, infortuni ecc..), ma piuttosto utilizzare a tale scopo il personale "Jolly" preposto, come di sopra specificato.

Nel caso di attivazione di nuove cucine scolastiche la Ditta deve fornire il personale necessario e adeguatamente qualificato in relazione alle mansioni da rivestire (come indicato nell'allegato B).

La dotazione organica del personale assegnato alle cucine interne affidate in gestione alla D.A. deve corrispondere alla dotazione stabilita, per ogni struttura, nell'Allegato B.

ART. 28 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente della D.A. e quindi indicato nel libro paga della Ditta medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, la Ditta deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

La D.A., nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali e Locali di Categoria, è altresì obbligata ad assorbire il personale attualmente addetto alla distribuzione dei pasti agli utenti, in forza alla gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima), ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

La D.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai Contratti Collettivi di Lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro Contratto Collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Su richiesta della S.A., la D.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. La S.A. in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione alla D.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che la Ditta deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la D.A. si è posta in regola.

ART. 29 - PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

La D.A. per il servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve avvalersi di una dotazione organica coerente con quanto stabilito all'art. 42 "Parco macchine, trasporto e consegna pasti", nonché con le specifiche dei veicoli indicati dalla ditta in sede d gara.

ART. 30 - PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

30.1 Personale addetto alla somministrazione per scuole primarie e secondarie

Per gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado il sistema di distribuzione è self-service.

La D.A. deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione proprio personale, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso. Il rapporto tra addetti/utenti non potrà comunque essere inferiore a 1/50, con tolleranza massima del 10%, tenendo conto delle modalità di erogazione del servizio indicate nell'Allegato B ed eventuali successive oscillazioni del numero dei pasti in corso d'appalto.
A titolo esemplificativo, si riporta di seguito il rapporto tra n° addetti e n° pasti:
- fino a 50 pasti: 1 addetto/a
- da 51 a 100 pasti: 2 addetti
- da 101 a 150 pasti: 3 addetti
- da 151 a 200 pasti: 4 addetti
- da 201 a 250 pasti: 5 addetti

Gli addetti in servizio presso i terminali di distribuzione devono essere contemporaneamente presenti nella fascia oraria compresa tra l'inizio e la fine della distribuzione, secondo le tempistiche specifiche di accesso a mensa di ogni singolo plesso.
Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico.

30.2 Personale addetto alla somministrazione per scuole dell'infanzia e nidi integrati veicolati

La D.A. deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione proprio personale, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso, differenziando l'organico tenendo conto dei servizi richiesti per ciascuna scuola.

Per i dettagli sull'organizzazione del servizio nelle scuole dell'infanzia veicolate e nei nidi integrati veicolati si rimanda all'allegato tecnico (allegato B) e all'articolo n. 41 del presente Capitolato d'Appalto.

ART. 31 - DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

La D.A. deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione nel suo complesso.
Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della S.A. e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto la Ditta. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in
possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.
Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere presente in modo continuativo all'interno del centro cottura, con obbligo di reperibilità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato.
In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Il nominativo del sostituto (Vice Direttore Tecnico) dovrà essere comunicato alla S.A. ad inizio appalto.
Il personale che compone lo staff tecnico di centro cottura deve garantire una presenza costante presso la segreteria del centro cottura, pertanto le pause dovranno essere effettuate a rotazione al fine di garantire continuità.

ART. 32 – IGIENE E NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla S.A.;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della S.A.;
- evitare di trattenersi durante le ore lavorative con dipendenti o incaricati della S.A. o, per il personale della Ditta operante presso i plessi scolastici, con il personale scolastico, se non per motivi attinenti al corretto andamento del servizio;
- mantenere riservato eventuali informazioni in merito all'organizzazione e all'attività della S.A. o altro, durante l'espletamento del servizio;
- evitare di concordare in loco modalità operative diverse da quelle stabilite dal presente capitolato o da altre istruzioni concordate tra Ditta e S.A.;
- astenersi dal fornire direttamente indicazioni comportamentali agli utenti.
- astenersi dal cedere derrate o avanzi di distribuzione nei plessi scolastici a personale che non sia autorizzato dalla S.A..

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In particolare, si richiede che gli addetti e tutto il personale di cucina non portino anelli, bracciali e orecchini, che abbiano unghie corte, pulite e prive di smalto. Nel caso di ferite/abrasioni/presenza di smalto è obbligatorio l'utilizzo di guanti monouso al fine di evitare il contatto diretto tra le mani ed il cibo pronto.

La Ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione degli addetti:
- guanti da lavoro pluriuso per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti monouso in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie delle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle vie respiratorie.

Il personale deve indossare divise e copricapo idonei, da mantenere rigorosamente puliti.
La Stazione Appaltante potrà richiedere l'allontanamento di quei dipendenti della D.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO V – SPECIFICHE PER LE CUCINE INTERNE

ART. 33 - INDICAZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le derrate devono essere fornite a norma di legge, nel rispetto delle indicazioni riportate nell'Allegato C e secondo le seguenti modalità per alcune di esse:
- le carni devono essere fornite porzionate in base alla grammatura richiesta dalla singola scuola in confezioni sottovuoto predisposte dal fornitore.
- i salumi e i prosciutti dovranno essere forniti in confezioni sottovuoto predisposte dal fornitore in base alla grammatura richiesta dalla singola scuola. Per le strutture prive di affettatrice o con attrezzature in manutenzione, la D.A. dovrà provvedere alla porzionatura in centro cottura, il prodotto dovrà essere chiuso in gastronorm di acciaio o veicolato in sottovuoto dal centro cottura, con copia dell'etichetta del prodotto affettato e data di lavorazione;
- i formaggi stagionati devono essere forniti, in base alla grammatura ordinata dalla singola cucina, in confezioni sottovuoto predisposte dal fornitore.
- il pane deve essere fornito in idonei involucri di carta resistente ed integra contenenti la quantità richiesta dalla singola scuola;
- la frutta e la verdura in idonei imballaggi.

ART. 34 - TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MATERIALI ACCESSORI AL SERVIZIO

La D.A. deve attuare le consegne delle derrate con automezzi, con le specifiche indicate dalla ditta in sede di gara, che rispettino inoltre le condizioni igieniche e le temperature previste dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni, del Reg. CE n. 852/04 Allegato II Cap. IV (Requisiti dei mezzi adibiti al trasporto di alimenti), del Reg. CE 853/04 (Temperature di trasporto di prodotti di origine animale) Inoltre le derrate non alimentari devono essere consegnate in contenitori diversi rispetto a quelli previsti per il trasporto degli alimenti.
Nei documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno, dell'ora di partenza dal centro cottura e dell'ora della consegna.

Le bolle dovranno essere diversificate per le merci destinate al servizio veicolato scolastico, per le cucine interne e per i pasti domiciliari.

Il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e s.m..

ART. 35 ORDINI, FREQUENZA E PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE

La D.A. deve prevedere dei fogli ordine prestampati per le cucine interne con la lista completa di tutti i prodotti indicati nell'allegato C del presente Capitolato d'Appalto.
I fogli ordini di cui sopra dovranno essere strutturati in modo semplice. Per ogni derrata dovrà

essere indicato il peso nominale del singolo pezzo e il personale di cucina dovrà indicarne la quantità in numero.
Per le derrate alimentari come carne o pesce il personale di cucina dovrà indicare il quantitativo in peso. Per le cosce di pollo l'ordine sarà effettuato per numero.
Le derrate e i materiali accessori al servizio devono essere consegnati con cadenza programmata e concordata con l'Ufficio Refezione; di norma, le consegne avverranno dalle ore 07:45/08:00 alle ore 09:30, dando priorità alle cucine dei Nidi; le consegne effettuate in orari o giorni non concordati potranno non venire accettate e daranno titolo all'applicazione di penalità.

Nello specifico, la D.A. dovrà prevedere le seguenti consegne:
- Pane fresco: consegna giornaliera
- Prodotti freschi: consegna 3 volte/settimana (di cui una di lunedì)
- Prodotti confezionati non deperibili a temperatura ambiente: consegna 1-2 volte/settimana
- Prodotti surgelati: consegna 1 volta/settimana

Nell'eseguire la consegna delle merci la D.A. ha l'obbligo del rispetto della normativa igienico sanitaria in materia e delle norme di buona protezione e conservazione della merce stessa.

ART. 36 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEI PASTI NELLE CUCINE INTERNE SCUOLE INFANZIA E NIDI

Nelle dispense, nei frigoriferi e nei freezer vanno tenuti esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle Tabelle Merceologiche - Allegato C, conservati secondo quanto previsto dalla normativa di riferimento.

I prodotti conservati nelle cucine interne devono essere riposti in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità. Per i prodotti aperti dal personale di cucina e non completamente consumati, dovrà essere applicata etichetta con indicazione della data di apertura.

Tutte le preparazioni dovranno essere prodotte e consumate in giornata, fatte salve le preparazioni per cui è consentito un anticipo di lavorazione:

- torte e basi per torte e biscotti non a base di crema
- ragù (solo se per il pasticcio)
- gnocchi di patate o di pane
- pasta per pizza
- cottura di legumi e delle verdure per polpette di legumi e/o di verdure

Il pasto va servito nel rispetto degli orari indicati dalle scuole; orientativamente gli orari del **consumo del pranzo sono:**
- asili nido ore 11.00 -11.30 i bambini; ore 13.00 gli adulti aventi diritto
- scuole dell'infanzia ore 11.45 -12.00 sia per bambini che per adulti aventi diritto
Per il dettaglio sugli orari di somministrazione si rimanda all'allegato B da verificare
L'orario del **consumo delle merende** sia per gli asili nido che per le scuole dell'infanzia è:
alle ore 9.00/9.30 a seconda della struttura.

Va garantita la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu, comprese le preparazioni dietetiche, nelle quantità indicate dalle Tabelle Dietetiche.

Per i lattanti la D.A. dovrà fornire acqua naturale in bottiglia che sarà utilizzata per la preparazione del latte di formula e per bere.
Per gli altri bambini sarà utilizzata l'acqua del rubinetto (fintanto che sarà dichiarata potabile).
Le caraffe per il pranzo saranno riempite dal personale di cucina della D.A. all'interno del locale cucina e poi consegnante su carrello di servizio agli addetti ai servizi della scuola perché siano poste sulla tavola.

In caso di temporanea ed emergenziale impossibilità di utilizzo dell'acqua del rubinetto (es.

presenza di impurità causa lavori sulla rete idrica o altre evenienze) la D.A., su richiesta della S.A., dovrà provvedere alla fornitura di acqua in bottiglia per bambini ed adulti fino al ripristino delle normali condizioni.

36.1 Indicazioni generali per la gestione delle diete senza glutine

Il presente paragrafo rappresenta una linea generale per la gestione della dieta senza glutine, altre eventuali specifiche indicazioni o accorgimenti personalizzati saranno concordati con le dietiste dell'ufficio refezione.

Il glutine è un complesso proteico che caratterizza alcuni cereali: frumento, segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale e loro derivati, rendendoli pertanto proibiti nelle diete prive di glutine.

Per le diete prive di glutine saranno ammessi solo alimenti naturalmente privi di glutine, specificatamente formulati o che non presentano la presenza di glutine da verifica di etichetta e scheda tecnica. Anche l'eventuale presenza in tracce è da ritenersi non consentita.

Indicazioni pratiche per la preparazione di alimenti senza glutine:

- lavare accuratamente mani e superfici di lavoro prima di apprestarsi a preparare le pietanze senza glutine. Nel caso di cambio di attività durante la preparazione, rilavarsi accuratamente le mani prima di tornare a preparare la pietanza senza glutine;
- utilizzare solo stoviglie ed utensili dedicati per la preparazione di pietanze contenenti glutine che saranno conservati separatamente dagli altri;
- usare fogli d'alluminio o carta da forno e teglie perfettamente puliti su piastre e superfici che possono essere contaminate da cibi contenenti glutine;
- cucinare la pasta senza glutine in pentola dedicata, pulita, con acqua non utilizzata per altre cotture, servendosi di mestoli o cucchiai perfettamente puliti, impiegati ad uso esclusivo per preparale la pietanza senza glutine;
- gli alimenti senza glutine saranno riposti in dispensa o in frigo in apposito contenitore chiuso ed etichettato con la dicitura "senza glutine". In dispensa porre in alto gli alimenti senza glutine;
- evitare qualsiasi contaminazione degli alimenti privi di glutine, applicando le seguenti accortezze:
  - non infarinare i cibi (pesce, carne, verdure, ecc…) se non con farine consentite;
  - non addensare salse e/o sughi con farina o amido di frumento; possibile solo con farine consentite;
  - non maneggiare il cibo con mani infarinate o con utensili non lavati accuratamente (vedi colapasta, mestoli, pentole, ecc.);
  - non preparare il cibo privo di glutine in ambienti dove è stata lavorata la farina con possibilità di dispersione nell'aria e di ricaduta sugli alimenti o sui piani di lavoro; nel caso in cui sia necessario utilizzare la farina per le altre preparazioni, prevedere prima la preparazione dei prodotti senza glutine da tenere poi al chiuso/coperti;
  - non appoggiare il cibo direttamente su superfici contaminate, quali il piano di lavoro, forno dove viene cotta la pizza o riscaldato il pane, piastre e griglie su cui sono stati cucinati alimenti gratinati con pane grattugiato, ecc.
  - l'utilizzo di attrezzature comuni è possibile solo se utilizzati in tempi diversi previa accurata sanificazione;
  - non utilizzare prodotti di cui non si conosce l'esatta composizione e le tecniche di produzione.
  - il lavaggio in lavastoviglie ad alte temperature garantisce igiene delle stoviglie ed eliminazione di eventuali residui di glutine

ART. 37 - MODALITA' DI GESTIONE ED UTILIZZO DELLE CUCINE INTERNE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA

Oltre le specifiche del Titolo III, la D.A. - laddove conduca il servizio mediante l'impiego di

personale aziendale, utilizza i locali destinati alla ristorazione scolastica, comprensivi di cucina, dispensa, refettori e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, e i relativi impianti tecnologici, attrezzature, macchine, arredi e utensili di proprietà della S.A. in uso gratuito - fino alla scadenza del rapporto contrattuale.

Le spese relative alle utenze energetiche, idriche e dello smaltimento rifiuti sono a carico del Comune.

La Ditta è impegnata a mantenere in buono stato quanto affidatole, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti e alle attrezzature, senza preventiva autorizzazione della S.A..
Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato di locali, attrezzature, impianti, arredi e utensili.

Presso le cucine affidate in gestione non possono essere prodotti pasti per terzi.

La D.A. deve provvedere nelle cucine comunali e statali:

- alla fornitura dei prodotti alimentari e dietetici e di tutto il materiale accessorio necessario al servizio;
- alla preparazione in loco dei pasti, delle diete personalizzate, delle merende.
- alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti, ove previsto. Presso la scuola primaria Lambruschini (unica scuola primaria con cucina interna), la Ditta è tenuta oltre alla preparazione e distribuzione dei pasti, all'allestimento e al rigoverno del refettorio;
- al lavaggio in stoviglie nei locali dotati delle apposite attrezzature;
- alla pulizia e sanificazione quotidiana delle cucine, dispense, zone lavaggio, con prodotti propri,
- all'effettuazione di pulizie straordinarie e successiva sanificazione in cucina e nei locali accessori in seguito a:
  - lavori di manutenzione e/o ristrutturazione effettuati sia dalla S.A. che dalla D.A.;
  - ad allagamenti, alluvioni o altri eventi che possono riversare acque reflue all'interno dei locali;
  - allerte sanitarie di qualsivoglia natura o per potenziale o accertata presenza di portatori di microorganismi trasmissibili all'uomo o agli alimenti;
  - qualsiasi causa che possa compromettere a livello ambientale la salubrità degli alimenti e la sicurezza degli utenti.
- ad effettuare, per ogni cucina, tre ore di pulizie mensili per garantire le sanificazioni profonde di cappa, pareti, finestre e pavimenti, altro non specificato. Le pulizie mensili devono essere inserite nella giornata di rientro un sabato/mese con il collettivo della scuola o in alternativa in due rientri pomeridiani al mese da 1,5 ore (un'ora e trenta minuti) ciascuno. Il calendario di rientro delle singole scuole deve essere comunicato alla S.A. trimestralmente per ogni singola scuola. In caso di assemblee sindacali del personale della P.A. il personale della D.A. che gestisce le cucine comunali, potrà essere impiegato per la pulizia straordinaria della cucina. Le ore eventualmente utilizzate per le pulizie straordinarie saranno defalcate da quanto previsto mensilmente.
- alla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti liquidi e solidi coerentemente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale nel territorio dove ha sede la scuola.
- alla manutenzione delle attrezzature in uso, come da art. 23.1

La D.A. dovrà rispettare per ogni scuola in gestione le indicazioni predisposte per ogni struttura come da allegato B "Descrizione Tecnica Cucine interne" (n. personale e orario di servizio previsto).

ART. 38 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; la D.A. deve far rispettare al personale addetto il proprio Manuale di Autocontrollo conservato all'interno della struttura produttiva. Il manuale di Autocontrollo dovrà essere aggiornato periodicamente e ogni qualvolta si apportino delle modifiche alle modalità di produzione.

TITOLO VI – SPECIFICHE PER I PASTI VEICOLATI

ART. 39 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La ditta garantisce, come previsto dall'art. 3 del Reg CE 852/04 che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati dal regolamento stesso.
Inoltre la Ditta appaltatrice deve utilizzare esclusivamente materie prime o ingredienti di prima qualità merceologicamente e igienicamente rispondenti alla normativa vigente e non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari di trattamento eseguite in materia igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le derrate alimentari immagazzinate nel centro di cottura devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare eventuali deterioramenti e contaminazioni.
Le derrate devono essere disposte in modo separato e distinte in modo inequivocabile identificandole con appositi cartelli riportanti: "Scuole con servizio veicolato Comune di Padova", "Scuole cucine interne Comune di Padova" e "Pasti a domicilio Comune di Padova". Nel caso di autorizzazione all'utilizzo del centro di cottura per la produzione di pasti per terzi, le relative derrate dovranno essere disposte separatamente e distinte con apposita dicitura.
Nel magazzino dietetico saranno stoccate solo le derrate alimentari destiate a tale scopo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà della verifica dei contratti che regolano le forniture di materie prime da parte dei fornitori alla Ditta aggiudicataria nonché controlli sulle singole derrate.

Il centro cottura dovrà avere a disposizione un servizio di pasto completo compresa la merenda (per nido, infanzie, primarie e secondarie veicolate), a disposizione per ogni eventualità/anomalia di servizio (es.: pasta/riso, tonno o pesce surgelato, verdure surgelate, crackers + succo), che andrà reintegrato all'occorrenza. Se tale materiale non sarà gestibile presso il centro cottura dovrà essere velocemente recuperabile al fine di garantire il rispetto degli orari di distribuzione dei pasti.

ART. 40 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La Ditta è tenuta ad utilizzare e detenere, per il servizio oggetto di appalto, esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle Tabelle merceologiche (Allegato C) o altro solo se eventualmente concordato con la S.A.

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico rispettando il principio della "marcia in avanti" e la differenziazione per tipologia merceologica.
Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

È vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo ai fini del servizio.

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù; in caso contrario la S.A. si riserva di applicare le penalità previste all'art. 46 del presente allegato.

Tutti i residui alimentari devono essere correttamente smaltiti.

ART. 41 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono rispondere alle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi.

La D.A. deve uniformarsi alla normativa di riferimento, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti richiesti (allegato C).
Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni della S.A. e le disposizioni dell'U.L.S.S. 6 Euganea.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti preparazioni, che potranno avvenire il giorno precedente la consumazione:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrosti, bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, tortino di patate, polpette, solo utilizzando 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).
- lasagna: assemblaggio degli ingredienti in teglia (conservazione 0-4°C);
- polpette, preparazione dell'impasto e formatura polpette (conservazione 0-4°C)
- tortino di patate: lavorazione, cottura delle sole patate e assemblaggio ingredienti in teglia (conservazione a 0-4°C);
- taglio e abbrustolimento crostini per minestre (conservazione il luogo asciutto e riparato).
- ammollo dei legumi secchi

Nell'approntare il servizio la D.A. deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del trasporto. La fase di confezionamento deve avvenire immediatamente dopo la cottura. Per le altre derrate non devono trascorrere più di 120 minuti tra la fine della cottura o riattivazione e la distribuzione;
- condizionare nei contenitori termici la pasta e il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva o burro ove previsto (es. risotto alla parmigiana);
- pasta e riso asciutti saranno veicolati in contenitori separati dai sughi di condimento, i quali saranno aggiunti nei terminali in fase di distribuzione, ciò al fine anche di soddisfare le eventuali richieste di pasta/riso in bianco.
- inviare altresì piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, le ricette a base di riso;
- condizionare in contenitori idonei tutte le verdure crude, senza condirle; il condimento verrà aggiunto ai terminali prima della loro distribuzione;
- per quanto concerne l'asilo nido e le scuole dell'infanzia veicolate, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti, eseguita nei locali del centro cottura a carico della D.A..

Qualora nel corso dell'appalto la D.A., oltre a quanto sopracitato, ravveda la necessità di ulteriori

cotture anticipate, dovrà chiederne autorizzazione alla S.A. previa verifica di procedura, aggiornamento del manuale di autocontrollo e valutazione organolettica da parte dell'Ufficio Refezione.

41.1 Scuole dell'infanzia statali con servizio veicolato

Per le scuole dell'Infanzia statali veicolate la D.A. dovrà prevedere un sistema veicolato misto, ovvero con fornitura di merenda e pranzo in veicolato (compreso sugo del primo piatto) e cottura della pasta in loco presso la cucina interna della struttura.

Sono previsti i seguenti servizi base e aggiuntivi:

- cottura della pasta in loco: è prevista solo per i primi piatti di pasta asciutta, non è prevista per le minestre, il riso, la pasta ripiena e i primi piatti elaborati (es. lasagne), primi alternativi per le diete.
- prenotazione dei pasti tramite sistema informatico (con tablet) entro le ore 09:00-09:30
- allestimento del refettorio per la merenda, ove o quando consumata in refettorio
- fornitura, preparazione, sporzionatura e distribuzione delle merende (compreso lavaggio e taglio della frutta)
- ripristino e pulizia del refettorio dopo il consumo della merenda
- apparecchiatura completa del refettorio per il pranzo
- porzionatura del pranzo
- distribuzione del pranzo
- lavaggio stoviglie e carrelli termici e tutto quanto utilizzato per il servizio
- ripristino e pulizia del refettorio dopo il pranzo
- ripristino e pulizia della cucina e dei locali annessi come dispensa, anticucina, corridoi, ecc.
- pulizia mensile straordinaria di cucinetta, refettorio e locali annessi (3 ore al mese oltre il conteggio orario giornaliero)

Nelle scuole dove i servizi ausiliari alla mensa (prenotazione dei pasti, preparazione merenda, allestimento refettorio ecc.) siano affidati alla D.A., il personale della stessa dovrà prendere servizio presso la struttura alle ore 8:00 .

Nel caso i servizi ausiliari siano svolti dal personale ATA, la D.A dovrà garantire la presa di servizio del proprio personale un'ora prima dell'orario del pranzo per poter predisporre la cottura della pasta .

Si rimanda alla tabella di seguito per specifici servizi per le singole scuole

SERVIZI	AQUILONE	BERTACCHI	BORANGA	COLLODI	FORNASARI	QUADRIFOGLIO	VITTORINO DA FELTRE
prenotazione dei pasti	X	X		X	X		
allestimento del refettorio/sezione per la merenda	X	X		X	X		
Fornitura, preparazione, sporzionatura e distribuzione delle merende	X	X		X	X		
ripristino e pulizia del refettorio dopo il	X	X		X	X		

consumo della merenda							
apparecchiatura completa del refettorio per il pranzo	X	X		X	X		
Cottura della pasta in loco	X	X	X	X	X		X
porzionatura del pranzo	X	X	X	X	X	X	X
distribuzione del pranzo	X	X		X	X		
lavaggio stoviglie e carrelli termici e tutto quanto utilizzato per il servizio	X	X	X	X	X	X	X
ripristino e pulizia/sezione del refettorio dopo il pranzo	X	X		X	X		
ripristino e pulizia della cucina e dei locali annessi come dispensa, anticucina, corridoi, ecc.	X	X	X	X	X	X	X
pulizia mensile straordinaria di cucinetta, refettorio e locali annessi (3 ore al mese oltre il conteggio orario giornaliero)	X	X	X	X	X	X	X

In corso d'appalto, per le scuole dell'infanzia Boranga, Vittorino da Feltre, Quadrifoglio potrebbero aggiungersi i servizi non indicati dalla “x” nella tabella di sopra riportata.

41.2 Scuole dell'infanzia comunali con servizio veicolato

Per le scuole dell’Infanzia comunali veicolate la D.A. dovrà prevedere un sistema veicolato misto, ovvero con fornitura di merenda e pranzo in veicolato (compreso sugo del primo piatto) e cottura della pasta in loco presso la cucina interna della struttura.

Sono previsti i seguenti servizi base e aggiuntivi:

- fornitura merende
- cottura della pasta in loco: è prevista solo per i primi piatti di pasta asciutta, non è prevista per le minestre, il riso, la pasta ripiena e i primi piatti elaborati (es. lasagne), primi alternativi per le diete.
- porzionatura del pranzo
- lavaggio stoviglie e carrelli termici e tutto quanto utilizzato per il servizio
- ripristino e pulizia della cucina e dei locali annessi come dispensa, anticucina, corridoi, ecc.
- pulizia mensile straordinaria di cucinetta, refettorio e locali annessi (3 ore al mese oltre il conteggio orario giornaliero)

SERVIZI	CREMONESE	GIROTONDO NIDO E INFANZIA	LUIGI GUI	ROSSI	WOLLEMBORG
Fornitura merende	X	X	X	X	X
Cottura della pasta in loco	X		X	X	X
porzionatura del pranzo	X	X	X	X	X
lavaggio stoviglie e carrelli termici e tutto quanto utilizzato per il servizio	X	X	X	X	X
ripristino e pulizia della cucina e dei locali annessi	X	X	X	X	X
pulizia mensile straordinaria	X	X	X	X	X

Si precisa che la cottura della pasta presso il nido integrato Girotondo non è attualmente attuata, ma è prevista come implementazione in corso d'appalto.

Si rimanda all'allegato A (scuole dell'infanzia) per le modifiche di servizio in corso d'appalto conseguenti ai cambi di gestione.

41.3 Servizio di prolungamento per asili nido e scuole dell'infanzia comunali

In alcuni nidi con cucina interna e in alcune scuole dell'infanzia comunali con cucina interna o con servizio in veicolato potrà essere previsto il servizio del prolungamento con fornitura di una merenda pomeridiana (merenda secca).
Per gli asili nido la merenda del prolungamento costituirà la seconda merenda del pomeriggio; per le scuole dell'infanzia è da considerarsi come unica merenda pomeridiana del servizio. L'orario di consumo della merenda è previsto alle ore 16.30.
Solitamente le scuole con tale servizio sono n. 3 asili nido e n. 3 scuole dell'infanzia per ciascun anno scolastico. In corso d'appalto potrebbero aumentare o diminuire in base alla richiesta dell'utenza.

Per le merende del servizio di prolungamento si rinvia all'Allegato D.

ART. 42 PARCO MACCHINE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti preparati in legame caldo o freddo, devono essere confezionati in gastronorm acciaio inox a loro volta contenuti in contenitori isotermici con iniezione a vapore, che garantiscano il rispetto

delle temperature previste dalle normative vigenti (D.P.R. 327/80, Reg. CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852-853-854-882 del 2004).
Ovvero tutte le preparazioni in legame caldo dovranno essere insufflate con vapore ogni giorno prima del caricamento nei furgoni per il trasporto.

I contenitori devono essere in numero sufficiente da garantire la continuità delle prestazioni, inoltre la D.A. dovrà dotarsi di piastre refrigeranti per il trasporto delle derrate a freddo, e di piastre a caldo/piani elettrici riscaldanti di cui avvalersi in caso di necessità. Quest'ultime dovranno essere utilizzate in caso di malfunzionamento dei self-service nei terminali di distribuzione al fine di garantire il corretto mantenimento delle temperature in distribuzione.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione quotidiani dei contenitori termici o isotermici.

Per le consegne dei pasti veicolati, la D.A. deve dotarsi di un parco macchine adeguato ad un piano di trasporto che consenta, per ogni giro di consegna, il trasporto dei pasti al **massimo di 3** scuole. Dovranno quindi essere utilizzati **minimo 15 automezzi**, conformi alle specifiche offerte in sede di gara.
Le consegne devono avvenire nell'arco di massimo 40 minuti a decorrere dal momento della partenza e non arrivare prima di 30 minuti dall'orario stabilito per l'inizio della distribuzione.
Gli automezzi devono inoltre essere:

- adeguatamente predisposti (automezzi chiusi, rivestiti con materiale liscio e lavabile) e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti e del materiale accessorio al servizio, che consentano il mantenimento della temperatura dei pasti ad un livello non inferiore a +60°/ 65°C per il legame caldo e non superiore a +10°C per il legame freddo (art. 31 D.P.R. 327/80);
- muniti di apposita autorizzazione rilasciata da parte del SIAN competente (ATP) e nel rispetto della normativa di riferimento.

L'inizio del servizio avviene indicativamente entro queste fasce orarie:
asili nido: dalle ore 11,00 alle ore 11.45;
scuole dell'infanzia: dalle ore 11.45 alle ore 12.15;
scuole primarie: dalle ore 12.00 alle ore 13.00;
scuole secondarie di primo grado: dalle ore 13.00 alle ore 13.45

La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione chiaramente leggibile (bolla di consegna) che consenta di rilevare:

- l'orario di partenza dal centro cottura
- l'orario di arrivo alla scuola
- numero pasti bambini
- numero pasti adulti
- bolla diete speciali
- firma dell'operatore

La D.A. deve dotare il centro cottura e i terminali di distribuzione di termometro professionale ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rilevazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio della distribuzione e prima dell'arrivo al selfservice dell'ultima classe su tutti gli alimenti previsti nel menu giornaliero (inclusi i sughi). La rilevazione della temperatura sarà inoltre rilevata ad inizio e fine distribuzione sull'acqua del banco self-service. Tutte le temperature saranno registrate in apposite schede immediatamente dopo la rilevazione (non a posteriori).

La D.A. è impegnata al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 43 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E RIASSETTO LOCALI SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE

Il personale della D.A. dovrà essere presente presso il plesso di distribuzione in numero minimo di

2 unità 30 minuti prima rispetto all'inizio del servizio per provvedere a tutte le attività preliminari e di preparazione della linea. Per le scuole con un numero di utenti inferiore a 50 l'unica addetta alla distribuzione prevista dovrà essere presente presso il plesso di distribuzione minimo 40 minuti prima rispetto all'inizio del servizio. Il resto del personale, eventualmente previsto, potrà entrare in servizio a ridosso dell'inizio della distribuzione. La D.A deve rispettare il rapporto tra n. addetti e n. pasti indicato all'art. 30.

Prima dell'inizio del servizio e prima della distribuzione dell'ultima classe accedente al bancone self-service, le addette alla somministrazione dovranno prelevare le temperature di tutte le portate e trascriverle in apposita scheda di registrazione fornita dalla D.A.
A tale scopo la D.A. dovrà provvedere alla fornitura di **termometri per alimenti ad infissione** per tutti i terminali di distribuzione.
Per la verifica delle temperature delle diete speciali (confezionate in piattino termosigillato) la D.A. dovrà provvedere altresì alla fornitura a tutti i plessi di distribuzione di **termometri per alimenti ad infrarossi** (senza contatto diretto con l'alimento).

Prima dell'inizio del servizio le addette alla distribuzione dovranno preparare un **piatto campione** per ogni portata prevista da menu ed attenersi allo stesso per la porzionatura.
A tale scopo la D.A. dovrà fornire apposite bilance e provvedere alla periodica taratura delle stesse.
Per la predisposizione del piatto campione e delle corrette porzioni la D.A. dovrà inviare a tutti i plessi di distribuzione apposita tabella con le grammature a cotto delle singole portate.
Nella tabella di cui sopra le grammature riportate dovranno essere differenziate a seconda della tipologia d'utenza, come riportato nell'Allegato D del presente Capitolato d'Appalto.

Il personale della D.A. deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'approntamento dei refettori; al porzionamento e alla distribuzione dei pasti; alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili edi tutto quanto utiizzato per il servizio, da effettuarsi nelle zone lavaggio dove presenti o presso il centro di cottura; alla pulizia e sanificazione del banco di distribuzione self-service o dei carrelli termici e delle attrezzature connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli neutri di distribuzione, carrelli neutri, ecc.); alla pulizia e sanificazione intermedie di tavoli e sgabelli in caso di doppi turni; alla pulizia e sanificazione finale dei tavoli e sgabelli, alla spazzatura e lavaggio dei pavimenti e alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti come previsto dall'art. 22.

La D.A dovrà prevedere le pulizie straordinarie dei refettori da svolgersi:
- ad inizio anno scolastico, prima dell'avvio del servizio;
- al rientro dalle vacanze natalizie (il primo giorno di rientro prima dell'inizio del servizio);
- al rientro dalle vacanze di Pasqua (il primo giorno di rientro prima dell'inizio del servizio);
- il primo giorno utile dopo la chiusura estiva
- all'occorrenza, su richiesta della S.A,: ogni qual volta siano stati effettuati dei lavori di manutenzione e/o ristrutturazione che abbiano coinvolto i locali refettori e suoi annessi eseguiti dalla S.A. o dalla D.A.
- in seguito ad allagamenti, alluvioni o altri eventi che possano riversare acque reflue all'interno dei locali;
-allerte sanitarie o per potenziale o accertata presenza di portatori di microorganismi trasmissibili all'uomo o agli alimenti; qualsiasi causa che possa compromettere a livello ambientale la salubrità degli alimenti e la sicurezza degli utenti.

Per pulizie straordinarie si intendono:
- pulizie accurate e di fondo dei pavimenti da effettuarsi con lava pavimenti professionale fornita dalla D.A. previo spostamento dei tavoli al fine di garantire una pulizia completa di tutto il pavimento;
- pulizia delle veneziane se presenti
- pulizia completa, esterna ed interna, di armadi chiusi e degli scomparti sotto i self-service;
- decalcificazione della lavastoviglie;
- decalcificazione periodica di bicchieri e stoviglie
- lavaggio delle pareti lavabili dei refettori e delle zone lavaggio;
- pulizia delle finestre interne, dei davanzali interni e delle zanzariere

- pulizia di eventuali oggetti sospesi (illuminazioni, pannelli fonoassorbenti)
- deragnatura

La pulizia dei pavimenti mediante lavapavimenti professionale dovrà essere effettuata minimo 2 volte/anno anche in giorni non inclusi nella calendarizzazione delle pulizie straordinarie di cui sopra. La ditta provvederà ad organizzare il calendario per l'utilizzo della lavapavimenti nei vari refettori e ne darà preventivamente comunicazione scritta alla S.A.

La D.A provvederà ad inviare un calendario delle operazioni di pulizia straordinaria prima dell'inizio di ciascun anno scolastico e un report finale dettagliato a firma del Direttore del centro cottura e degli operatori che hanno effettuato le operazioni di pulizia.

Le operazioni di pulizia come di sopra riportate, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente Capitolato d'Appalto.

Le operazioni di pulizia straordinarie, come sopra riportate, dovranno essere effettuate fin dall'inizio dell'Appalto a prescindere dalle condizioni in cui si trovano gli ambienti e le attrezzature prima della loro effettuazione.

Nelle scuole dell'infanzia veicolate o nei nidi integrati veicolati è richiesto il servizio al tavolo. Tale servizio non è dovuto dalla D.A. nelle scuole dove viene svolto dal personale ausiliario statale.
Per gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado il sistema di distribuzione è self-service.

Nello svolgere il servizio la ditta deve garantire per tutte le scuole con servizio in veicolato:

- la fornitura di tovagliette coprivassoio e tovaglioli in carta (per le scuole dell'infanzia solo i tovaglioli in carta);
- fornitura sacchi per raccolta differenziata;
- la distribuzione dei pasti facendo uso di carrelli termici (forniti dalla Ditta di ristorazione, qualora la S.A. non ne avesse immediatamente a disposizione), dove non presente il banco di distribuzione self-service;
- la fornitura quotidiana di formaggio Parmigiano Reggiano (grattugiato in centro cottura e riconfezionato in sacchetti per alimenti riportante etichetta con lotto di produzione e data di riconfezionamento). Il prodotto dovrà essere fornito nelle grammature necessarie per l'intera utenza e quanto eventualmente avanzato dovrà essere smaltito in loco come rifiuto organico. Per le scuole primarie e secondarie la distribuzione di Parmigiano Reggiano avviene sulla singola porzione a richiesta dell'utente; per le scuole dell'infanzia veicolate e per il nido veicolato il totale del quantitativo previsto sarà aggiunto al primo piatto direttamente sulla multiporzione, prima della distribuzione.
- la fornitura di olio extra vergine di oliva, aceto aceto balsamico e sale fino per il condimento: i condimenti saranno posti a disposizione dell'utenza salvo diversa indicazione dell'Ufficio Refezione
- la disponibilità di utensili per la porzionatura e di pinze per il pane e la frutta.

La D.A. deve provvedere, con la consegna dei pasti veicolati in ogni scuola, a fornire una bolla giornaliera con la specifica del numero delle gastronorm fornite e numero di porzioni per singola gastronorm, allo scopo di attuare un controllo finale di filiera e attivare, in caso di eventuali mancanze, l'integrazione nei tempi richiesti dal C.d.A.
Il personale addetto alla distribuzione nei singoli plessi dovrà verificare, alla consegna dei pasti, che il numero di porzioni indicate sulla bolla corrisponda al numero di gastronorm ricevute e che siano presenti tutte le diete speciali previste, al fine di avvisare tempestivamente il centro di cottura in caso di ammanchi e di ricevere il reintegro dal centro cottura senza ritardi in somministrazione. Eventuali ritardi nel reintegro dei pasti mancanti con conseguente ritardo in somministrazione saranno oggetto di penalità (vedi art. 46).

43.1 Fornitura merende per scuole dell'infanzia e per il nido con servizio in veicolato

La D.A. deve provvedere inoltre alla consegna delle merende per nidi/infanzie in servizio veicolato. Per le infanzie veicolate con sistema misto si rimanda all'articolo 41 del presente Capitolato d'Appalto.
Le merende per le diete speciali saranno tutte confezionate singolarmente in sacchettino per alimenti monouso ed etichettate con nome della scuola e nome del bambino.
Le merende fresche (frutta, dolce, yogurt, yogurt da bere) dovranno essere consegnate la stessa mattinata di utilizzo, entro le ore 09:00; le merende secche e quelle conservabili a temperatura ambiente (bevande in brick o in bottiglia conservabili a temperatura ambiente e panificati secchi confezionati), potranno essere consegnate il giorno antecedente al loro consumo, assieme ai pasti del giorno. Il pane sarà sempre consegnato fresco di giornata assieme al pasto.
La consegna delle merende sarà accompagnata da bolla riportante i nomi di tutti i bambini a dieta con l'indicazione della merenda prevista ("merenda da menu" o indicare la merenda alternativa).
Per il dettaglio merende si rimanda all'Allegato D.

43.2 Riduzione sprechi -monitoraggio degli scarti, recupero e gestione delle eccedenze

Al fine di ridurre gli sprechi e favorire la sostenibilità ambientale e sociale, la DA si impegna ad applicare idonee misure e iniziative di prevenzione e di gestione delle eccedenze, in accordo con la S.A., nel rispetto delle norme igieniche vigenti e della Legge 166/2016 - "Legge antisprechi".
In particolare la D.A. individua: apposite procedure di gestione del magazzino e degli ordini; sistemi di rilevazione della qualità percepita dagli utenti; misure correttive; formazione e aggiornamento al personale per migliorare la gradevolezza dei cibi; destinazione pasti intatti a realtà associative o di solidarietà nel territorio.
Laddove sia attivo il progetto per il recupero di cibo non consumato presso i refettori scolastici, il personale della Ditta è tenuto a collaborare, mantenendo al termine del servizio il cibo avanzato alle temperature adeguate all'interno del bancone self-service e provvedendo allo spostamento del cibo negli appositi contenitori forniti dalle associazioni/cooperative.
Attualmente il recupero del cibo non consumato avviene nel seguente plesso: Mantegna. Il numero dei plessi inserito nella rete di raccolta del cibo non consumato potrebbe aumentare in corso d'Appalto.

Il monitoraggio degli scarti risulta fondamentale per valutare il buon andamento del menù e gli eventuali interventi sullo stesso per ridurre lo spreco. Ogni anno almeno 11 scuole dovranno essere oggetto di monitoraggio degli scarti, dovranno essere scelte in modo diffuso sul territorio comunale, 6 dovranno essere primarie, 4 infanzie 1 media.

In ogni scuola dovrà essere predisposta una bilancia, per poter pesare lo scarto al termine del servizio. In centro cottura prima della partenza dovranno essere pesate le gastronorm a monte. Ogni postazione di svuotamento a scuola dovrà essere organizzata differenziando le tre portate e al termine del servizio si procederà alla pesatura dello scarto. I dati devono essere riportati in excel o su foglio di calcolo secondo il seguente sistema:

data	scuola		1° piatto	2° piatto	contorno
		peso di partenza da cc			
		peso avanzato in teglia self			
		peso dello scarto finale			
		peso consumato			

Alla chiusura di ogni mensilità dovrà essere presentata l'analisi dei dati raccolti in modo da permettere all'ufficio preposto di intervenire dove possibile sul menù, l'analisi dei dati è a carico del DA.

ART. 44 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

Nel caso in cui la merce venisse riscontrata non corrispondente ai requisiti richiesti dal presente capitolato, la S.A. provvede a respingere e contestare la merce, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese della D.A.; la merce contestata viene conservata nei locali della scuola, a disposizione della Ditta per il suo ritiro. La S.A. non ha comunque responsabilità per l'eventuale deprezzamento o deterioramento della merce immagazzinata.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione dell'Ufficio Refezione, del Responsabile scolastico o delle addette alla distribuzione, la D.A. deve provvedere, tempestivamente all'integrazione dei pasti mancanti.

Nel caso di ritrovamenti, nei terminali di distribuzione, di corpi estranei (organici o inorganici) la scuola (referente mensa o altro docente) è tenuta a segnalare formalmente l'accaduto all'Ufficio Refezione tramite compilazione ed invio del verbale di non conformità e conservazione del corpo estraneo (mantenuto nel piatto preferibilmente non manomesso) . La D.A. non può in nessun caso ritirare, manomettere o inviare in centro cottura il corpo estraneo, ma dovrà consegnarlo al personale scolastico per la corretta applicazione della procedura.

Tutte le non conformità riscontrate in centro cottura dovranno essere documentate dalla D.A. in apposite schede riportanti la natura della non conformità, l'eventuale apertura della comunicazione della non conformità al fornitore, la risposta del fornitore e le azioni correttive e preventive intraprese.
Le non conformità riscontrate (con le specifiche sopra descritte) saranno riportate nella relazione mensile inviata alla S.A.

La mancata comunicazione da parte della D.A. di eventuali non conformità riscontrate in produzione o ai terminali di distribuzione sarà considerato fattore aggravante in caso di contestazione.

Eventuali ritardi, problematiche tecniche in produzione, mancate consegne di materie prime, ecc. dovranno essere comunicati tempestivamente mezzo mail all'Ufficio Refezione al fine di concordare con la S.A. le eventuali azioni correttive.

Per ogni altra violazione delle prescrizioni di cui al presente capitolato, si darà luogo al procedimento di applicazione delle penali di cui al successivo art. 45.

ART. 45 - PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

La D.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di segnalazione o di contestazione, mediante posta elettronica certificata. Entro otto giorni lavorativi dalla data di ricevimento delle segnalazioni o contestazioni scritte, la D.A. deve fornire le proprie controdeduzioni a mezzo posta elettronica certificata. In caso di mancato invio nei termini o in presenza di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 46.

La S.A. procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità non preclude eventuali ulteriori azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 46 - PENALITA'

STANDARD IGIENICO-SANITARI

1. Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate contaminati batteriologicamente o da muffe e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente o da muffe:
   € 2.000 per ogni pasto contaminato

2. Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana:
   € 5.000 per ogni pasto contaminato

3. Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente:
   da € 5.000 a € 10.000 per ogni infrazione riferita alla giornata

4. Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto:
   € 2.000 per ciascuna infrazione

5. Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nelle cucine interne, o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di distribuzione:
   da € 1000 a a € 5.000 per ciascuna infrazione

6. Ritiro, manomissione, eliminazione, invio in centro cottura di corpi estranei (organici o inorganici) riscontrati nei terminali di distribuzione:
   € 500 per ciascuna infrazione

7. Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, le cucine interne in gestione alla D.A. e le singole sedi di distribuzione, comprese le pulizie straordinarie:
   € da 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione

8. Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi terminali:
   da € 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione

9. Inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande:
   da € 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione

10. Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione o del personale operante nelle cucine interne:
    da € 1.000 a € 5.000 per ogni infrazione

11. Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato:
    € 1.000 per ogni derrata/ tipo di piatto

12. Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione
    € da 500 a 1.000 per ogni rilevazione

13. Mancata comunicazione alla S.A. in merito all'eventuale ritrovamento di corpi estranei, organici o inorganici, in fase di lavorazione, produzione o confezionamento, nelle derrate in centro cottura, nelle cucine interne o nei pasti veicolati o in merito a qualsiasi altra non conformità riscontrata.
    € 500 per ogni infrazione

14. Fornitura all'utenza di alimenti scaduti o oltre il TMC nelle cucine interne o nei terminali di

distribuzione.

da € 2.000 a € 5.000 per singolo prodotto fornito

15. Mancato rispetto delle procedure per la raccolta differenziata nelle cucine interne e nei refettori:
€ 500 per ogni infrazione segnalata nella giornata

16. Mancata insufflazione (iniezione a vapore) delle preparazioni in legame caldo.
€ 500 per ogni infrazione segnalata nella giornata

17. Mancato rispetto del piano delle pulizie straordinarie dei terminali di distribuzione e/o delle cucine in gestione (art. 43)
da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

18. Mancata trasmissione del piano delle pulizie straordinarie secondo i tempi e le modalità previste (art. 43)
da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

19. Mancato rispetto delle procedure di sanificazione e lavaggio in centro cottura dei vassoi (art. 23.7)
€ 200 per ogni infrazione

STANDARD MERCEOLOGICI

1. Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara:
da € 600 a 1.500 per ogni caratteristica merceologica violata

2. Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna:
€ 500 per ogni infrazione

3. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in centro cottura o nelle cucine in gestione:
€ 1.000 per ogni infrazione

4. Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato:
€ 1.000 per ogni etichettatura non conforme

5. Mancata comunicazione della non fornitura di prodotti biologici:
€ 500 per ogni comunicazione mancata

6. Mancata fornitura (a cucine interne o alle scuole in servizio veicolato) e mancato successivo recupero delle derrate biologiche:
€ 500 per ogni mancato recupero per ciascun plesso

7. Mancato caricamento sul sistema di gestione dei flussi di entrata ed uscita delle derrate alimentari (art. 12.1).
€ 500 per ogni derrata non caricata a sistema

8. Mancato rispetto della shelf life richiesta sui prodotti forniti
€ 500 ogni 5 giorni di mancato rispetto del parametro calcolato con la formula di cui all'allegato C

9. Mancato rispetto dei requisiti generali previsti dai CAM in vigore (legge 10.03.2020)

da € 500 a 2.000 per ogni requisito violato

MENU BASE E DIETETICI

1. Mancata consegna totale o parziale alle cucine interne delle derrate per la preparazione di diete personalizzate:
   € 2.000 per ogni infrazione

2. Mancata produzione o consegna di dieta speciale alle scuole in veicolato:
   € 3.000 per ogni infrazione

3. Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie:
   € 3.000 per ogni infrazione

4. Errata somministrazione di dieta speciale:
   € 5.000 per ogni caso di errata somministrazione

5. Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità:
   € 3.000 per ogni infrazione

6. Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche:
   € 500 per ogni infrazione

7. Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto- presso ciascun plesso scolastico:
   € 500 per ogni giornata di irregolarità

8. Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico:
   € 500 per ogni giornata di irregolarità

9. Mancato rispetto del menù previsto – contorno- presso ciascun plesso scolastico:
   € 300 per ogni giornata di irregolarità

10. Mancato rispetto del menù previsto –dessert/merenda - presso ciascun plesso scolastico:
    € 300 per ogni giornata di irregolarità

11. Mancato rispetto del menu previsto - sugo da condimento o pane - presso ciascun plesso scolastico
    € 300 per ogni giornata di irregolarità

12. Mancato rispetto del menu previsto – piatto unico - presso ciascun plesso scolastico
    € 500 per ogni giornata di irregolarità

13. Mancato fornitura, totale o parziale, del formaggio da condimento presso ciascun plesso scolastico
    da € 100 a € 300 a per ogni giornata di irregolarità

14. Reiterata fornitura di medesime derrate nella settimana (frutta, verdura, ecc.) nella predisposizione dei menu dietetici
    € 300 per ogni giornata di irregolarità

15. Ritiro, manomissione, eliminazione, invio in centro cottura di piatti contenenti diete errate o non conformi.
    € 500 per ciascuna infrazione

QUANTITA'

1. Consegna di una o più porzioni mancanti avvenuta entro 15 minuti rispetto all'orario previsto per la distribuzione
   € 300 per ogni singola porzione consegnata entro 15 minuti rispetto all'orario previsto per la distribuzione

2. Consegna di una o più porzioni mancanti avvenuta oltre 15 minuti rispetto all'orario previsto per la distribuzione
   € 600 per ogni singola porzione consegnata oltre 15 minuti rispetto all'orario previsto per la distribuzione

3. Non corrispondenza del numero di pasti consegnati con quello ordinato dai singoli plessi scolastici:
   da € 200 a € 1.000 per ogni pasto non consegnato

4. Distribuzioni di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 5 porzioni casuali per ogni piatto, con una tolleranza del più o meno 5% rispetto a quanto previsto in tabella:
   € 1.000 per ogni singolo plesso scolastico

5. Mancato invio, anche solo parziale, dei pasti dei menu "leggeri" presso ogni plesso scolastico:
   € 500 per ogni pasto non consegnato

6. Mancato invio, anche solo parziale, della maggiorazione di pasta in bianco nelle giornate prevista da capitolato, ovvero quando previsto piatto unico (vedi allegato D):
   € 1.000 per ogni giorno di mancato invio per ogni plesso scolastico

TEMPISTICA

1. Mancato rispetto degli orari di consegna delle derrate alle cucine, che provochi disservizio:
   € 1.000 per ogni giornata di ritardo per ciascun plesso scolastico

2. Mancato rispetto della tempistica prevista tra la partenza dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi:
   € 1.000 per ogni giornata di ritardo per ciascun plesso scolastico

3. Mancato rispetto dei giorni prefissati da capitolato per la consegna delle derrate previsti in art. 35:
   € 1000 per ogni ritardo

4. Mancata corrispondenza tra gli orari di partenza e di consegna dei pasti indicati nel documento di trasporto e quelli effettivamente verificati in loco
   da € 500 a € 1.000 per ogni singola bolla di trasporto non conforme

5. Mancata compilazione, totale o parziale, della bolla di consegna pasti, ovvero mancata indicazione dell'orario di partenza dal centro cottura e/o di arrivo ai terminali di distribuzione
   € 200 per ogni infrazione

RISPETTO RINTRACCIABILITA' **(violazione obblighi art.18-19 Reg. CE n.178 – D.L.G-.S. n.190/06)**

1. Mancato rispetto art. 18 del Reg. 178/2002 vedi art. 2 del D.L.G.S. n.190/06 come previsto

dall'art. 12.1 del CSA
da € 750 a € 4500

PERSONALE

1. Mancato rispetto dei rapporti numerici degli addetti alla distribuzione di cui all'art. 30:
   € 2.000 per ogni infrazione

2. Mancato rispetto del numero degli addetti alla produzione in centro cottura specificato nell'Art. 26
   € 3.000

3. Ritardo ingiustificato nella sostituzione del proprio personale presso le cucine:
   € 1.000 per ogni infrazione

4. Inadeguata competenza del personale supplente presso le cucine:
   da € 1000 a € 3000

5. Mancato rispetto del piano di formazione presentato o inadeguata/insufficiente formazione del personale neoassunto/interinale:
   € 5.000

6. Mancato rispetto delle date previste per l'invio della documentazione relativa all'organico impiegato o mancato aggiornamento in merito ad eventuali variazioni apportate all'organico art. 27
   € 500 per ciascuna infrazione

MANUTENZIONI

1. Mancata esecuzione degli interventi di manutenzione alle attrezzature:
   € 3000 per ogni infrazione

2. Ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione rispetto ai termini stabiliti:
   € 1000 per ogni ritardo

3. Compromissione di bene comunale per errata manutenzione o per l'uso improprio di prodotti per la detersione e sanificazione:
   Pagamento in solido nuova attrezzatura

ANALISI

1. Mancato rispetto del numero di analisi previsto nel mese/anno, in caso di mancato recupero:
   € 500 per ogni analisi mancante

2. Mancato rispetto del tipo di ricerca prevista dal Piano Analisi (Allegato E):
   € 500 per ogni mancata ricerca per singola analisi

3. Mancato invio totale o parziale del piano di campionamento:
   € 500 per ogni infrazione

4. Criteri di Igiene di processo: dopo 3 risultati "inaccettabili" (secondo quanto stabilito dall'Allegato E - riferimento cariche) di prelievi o tamponi di cucine interne, terminali di distribuzione o del Centro Cottura
   € 500 al terzo risultato "inaccettabile"

5. Criteri di sicurezza alimentare: dopo 1 risultato “inaccettabile” (secondo quanto stabilito dall’Allegato E - riferimento cariche) di prelievo o tampone di cucine interne, terminali di distribuzione o Centro Cottura
   € 1.000 per ogni risultato non conforme

6. Mancato rispetto dei tempi di consegna della relazione mensile (oltre il 15 del mese successivo):
   € 500 per ogni infrazione

PIANO TRASPORTI

1. Mancato rispetto del piano dei trasporti mense scolastiche (n. dei mezzi di trasporto per numero di scuole e tipologia dei mezzi) offerto in sede di gara:
   da € 500 a € 1.000 per ogni giornata di infrazione

2. Mancata trasmissione del piano trasporti prima dell’avvio del servizio o mancato aggiornamento dello stesso
   da € 500 a € 1.000 per ogni giornata di infrazione

La Stazione appaltante si riserva di applicare una penale da € 500 a € 5.000 per ogni irregolarità non già esplicitata nel sopra descritto elenco.

PARTE III DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER LA PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE IN CONDIZIONE DI DISAGIO SOCIALE

ART. 47 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

1. Il servizio consiste nella prestazione di assistenza domiciliare relativamente alla “preparazione e consegna di pasti monoporzione a domicilio” intesa come sostegno rivolto a nuclei familiari in situazione di disagio socio-sanitario individuati dai Servizi Sociali.
2. Il servizio è finalizzato al mantenimento della persona nel suo ambiente di vita e di relazione, attraverso la ricerca della condizione di miglior benessere possibile nel rispetto delle diversità e delle caratteristiche individuali. Tale finalità viene perseguita garantendo la consegna del pasto pronto e il monitoraggio a cura del personale addetto alla consegna tramite l'accesso quotidiano presso le abitazioni degli utenti.
3. Il Servizio Sociale Comunale svolge le funzioni di:
   - valutazione delle situazioni;
   - rilevazione dei bisogni;
   - programmazione del servizio e definizione delle modalità di svolgimento;
   - attivazione del servizio e informazione agli utenti sullo stesso;
   - monitoraggio e verifica dell'andamento del servizio.

4. La D.A. assicura durante tutto il periodo dell'anno lo svolgimento del servizio nel rispetto di quanto previsto da CSA e da Offerta Tecnica, tramite il personale incaricato presente nel numero e con le qualifiche richieste.
In particolare sarà cura della D.A., con ogni onere a proprio carico:
   a) attivare il servizio, nei tempi prescritti, in favore degli utenti segnalati dal Servizio Sociale Comunale;
   b) consegnare agli utenti i menù per la compilazione e successivamente ritirarli ai fini della programmazione dei pasti;
   c) preparare, trasportare e consegnare i pasti secondo le procedure e nel rispetto degli standard e delle specifiche tecniche di cui al CSA e all'Offerta Tecnica;

d) fornire i pasti in vaschette monoporzione termosigillabili e box termici, integri e idonei all'uso, in modo da assicurare la massima igiene delle portate, nel rispetto delle specifiche tecniche di cui al CSA e all'Offerta Tecnica;
e) fornire i mezzi di trasporto dei pasti che dovranno essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti, dotati di contenitori termici, in numero sufficiente a garantire le consegne nei tempi previsti e nel rispetto delle caratteristiche previste dal presente CSA e da quanto contenuto nell'Offerta Tecnica;
f) assicurare la supervisione di ogni fase di preparazione dei pasti a cura del dietista di cui all'art. 26,-iscritto all'Albo, responsabile del Servizio Pasti a Domicilio;
g) assicurare la reperibilità:
   - del dietista responsabile del Servizio Pasti a Domicilio per ogni eventuale necessaria comunicazione di carattere tecnico inerente i menù e le derrate;
   - di un referente per eventuali comunicazioni urgenti di carattere organizzativo. Ai soli fini della reperibilità tali figure possono anche coincidere;
h) garantire la presenza del personale necessario allo svolgimento del servizio nel numero e con le qualifiche previste da CSA e da Offerta Tecnica e assicurare che le eventuali necessarie sostituzioni avvengano con personale in possesso delle medesime qualifiche;
i) sostituire il personale in caso di inadeguatezza a fronte di richiesta motivata della S.A.;
j) rilevare e segnalare tempestivamente criticità emerse a domicilio degli utenti nel corso della consegna del pasto;
k) in caso di mancate o parziali o errate consegne, integrare gli eventuali pasti programmati entro mezz'ora dalla segnalazione telefonica o via e-mail a cura del Servizio Sociale o dell'utente;
l) gestire gli aspetti amministrativi e contabili relativi alla preparazione e consegna dei pasti per gli utenti del servizio;
m) verificare quotidianamente con l'Ufficio Amministrativo del Settore Servizi Sociali il numero di pasti giornalieri erogati;
n) inviare un report mensile dei pasti erogati prima dell'invio della fattura ai fini del controllo tecnico e contabile da parte della S.A., secondo quanto disposto dal CSA. Il report dovrà contenere almeno l'elenco utenti, numero e giorno di consegna pasti per ciascun utente, numero e data delle assenze dell'utente che possono comportare la mancata consegna del pasto.

ART. 48 DOTAZIONE DI VASCHETTE E CONTENITORI, VEICOLI PER IL TRASPORTO.

1. La D.A. fornisce, a proprio carico, per tutta la durata del servizio:
• i veicoli a basso consumo energetico e a ridotte emissioni in fase di uso (almeno classe di emissione Euro 4 e rispondere a quanto offerto in sede di gara dalla D.A. se migliorativo) necessari e in numero idonei per il trasporto e la consegna dei pasti a domicilio degli utenti. I veicoli devono essere identificabili e dotati, a cura della D.A. dei necessari contrassegni per la circolazione nel territorio comunale;
• in ogni caso, le vaschette termosaldabili monoporzione e i box termici, entrambi in materiale ecosostenibile, secondo quanto indicato nei CAM (Revisione 10/03/2020) per il servizio di ristorazione collettiva;
• ogni altro materiale d'uso finalizzato al corretto e completo svolgimento del servizio.
2. I box termici utilizzati per la consegna dei pasti devono rispettare gli standard di legge ed essere sempre igienicamente idonei. La DA effettua il ritiro, la pulizia e la disinfezione (sanificazione) dei box/contenitori termici lasciati in consegna agli utenti e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti con cadenza almeno settimanale.
3. Le vaschette monoporzione, in materiale ecosostenibile, devono essere preparate e consegnate agli utenti sigillate a regola d'arte in modo da evitare ogni rischio di contaminazione.
4. I veicoli adibiti al trasporto e consegna pasti, devono essere muniti della apposita autorizzazione sanitaria o sottoposti a registrazione ai sensi della DGRV 3710/07 e DDR 140/08, devono essere idonei al trasporto di alimenti e dotati di contenitori termici atti a mantenere la temperatura a un livello non inferiore a +65°C per il "legame fresco-caldo" e a una temperatura non superiore a +4°C per il "legame freddo". La D.A. dovrà garantire a proprio carico per ciascun

veicolo la manutenzione obbligatoria, la pulizia giornaliera e la sanificazione settimanale e su richiesta motivata della S.A..
5. La S.A. si riserva di verificare il rispetto degli obblighi sopra descritti, anche tramite sopralluoghi e ispezioni o richiesta documentazione, anche a campione, presso il Centro Cottura e/o presso il domicilio degli utenti e/o ispezioni dei veicoli.

ART. 49 NORME E MODALITA' GENERALI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. Le caratteristiche merceologiche di tutti gli alimenti e delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto nello specifico allegato F.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione in particolare all'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
3. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.
4. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, o la non rilevabilità analitica di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.
5. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. In particolare la D.A. dovrà assicurare:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura vengano sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata, o il giorno precedente il consumo, e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo, nella stessa giornata;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (ad esempio: una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola..., nel rispetto delle grammature allegate al menu);
- la cottura di verdure al vapore o al forno;
- la cottura dei secondi piatti, compatibilmente con le ricette, al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili e residui di pelle;
- l'aggiunta di condimenti a crudo;
- la preparazione di purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- che le verdure da consumare crude siano perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- la consegna di frutta lavata e a temperatura ambiente;
- di evitare l'utilizzo di prodotti precotti e la cottura prolungata;
- la limitazione della perdita di nutrienti evitando l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, riducendo la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenendo i tempi di cottura e ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- di evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo aggiungendo una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura a fuoco spento mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- sostituire la soffrittura con la semplice tostatura od appassimento in poca acqua o brodo.
- la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina, pasta al forno, sughi e ragù, può essere anticipata al giorno precedente al consumo solo in presenza di abbattitore di temperatura; per

altre preparazioni occorre concordare con l'Amministrazione Comunale le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

6. È assolutamente vietato:
   - friggere il cibo;
   - l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
   - l'aggiunta di conservanti e additivi chimici,
   - l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
   - l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
   - l'utilizzo di derrate, alimenti o prodotti OGM o contenenti ingredienti OGM
7. La DA è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.
8. La DA osserverà scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione - preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti ed è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza e del controllo tutta la collaborazione necessaria agevolando in ogni momento, il libero accesso a tutti i locali del centro cottura fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. La SA si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 50 PREPARAZIONE, COTTURA, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO

1. Gli alimenti e le materie prime per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche di cui all'allegato F del presente Capitolato.
2. La preparazione e consegna dei pasti avverrà con le seguenti modalità:
a) sistema "COOK AND CHILL" con consegna del pasto a domicilio del singolo utente nella fascia oraria diurna 9.00-13.00.
Il sistema consiste in:

- refrigerazione del pasto cotto con abbattitore di temperatura in vaschette monoporzione termosigillate, a norma di legge;
- garanzia della conservazione a temperatura compresa 0°/+3°C, per il periodo che intercorre dalla preparazione alla consegna di due giorni;
- trasporto con utilizzo di veicoli adeguatamente attrezzati a norma di legge, per il mantenimento della temperatura non superiore a +4°;
- consegna in contenitori isotermici personalizzati;
- rinvenimento delle pietanze mediante forno a micro-onde a domicilio dell'utente.

L'abbattimento della temperatura deve avvenire immediatamente dopo il termine della cottura. Gli alimenti devono essere raffreddati mediante abbattitore a una temperatura di +10°c al cuore del prodotto entro 120 minuti e di +4° entro i successivi 120 minuti nel caso di cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina, paste al forno sughi e ragù. Durante questa fase, nessuna parte dell'alimento deve pervenire al congelamento e le attrezzature impiegate devono essere dimensionate in relazione al picco di massimo impiego e al piano di lavoro più sfavorevole.
I pasti preparati con il sistema "COOK AND CHILL" sono quelli destinati al consumo del giorno stesso ed eventualmente di quello successivo al fine di ottimizzare il piano dei trasporti.
Il pasto destinato al consumo in giorno festivo viene consegnato nel giorno precedente e dovrà essere conservato in modo idoneo a cura dell'utente.
In ogni caso dalla fine della cottura alla consegna delle pietanze non devono intercorrere più di due giorni, salvo diversi accordi con il Servizio Sociale.
Lo stoccaggio dei prodotti finiti deve essere effettuato in celle opportunamente dimensionate. La temperatura delle celle deve essere monitorata continuativamente, protetta con sistemi di alimentazione alternativi a quello principale e di segnalazione di anomalie. Deve essere applicato

un sistema di individuazione semplice, rapida ed evidente dei prodotti, identificativo della tracciabilità (a norma di legge) e della data di cottura e di confezionamento delle pietanze.
b) sistema tradizionale a “LEGAME FRESCO CALDO” con consegna a domicilio di ogni singolo utente del pasto nella fascia oraria diurna 11.00-13.00. Il pasto viene confezionato in vaschette monoporzione termosigillate; nelle fasi successive al confezionamento e durante il trasporto deve essere conservato in appositi contenitori termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: a iniezione di vapore o elettrici) idonei a mantenere la temperatura degli alimenti caldi ad un livello non inferiore a 65°C e degli alimenti freddi tra 0 e +4°, fino alla loro consegna. Tali contenitori devono essere in funzione anche durante il trasporto. Il pasto a legame fresco-caldo che si consegna è quello destinato al consumo del giorno stesso.
Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura e destinate alla consegna con il sistema Legame fresco-caldo, devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione ed essere ultimate immediatamente prima del confezionamento e del trasporto: il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l’inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Fa eccezione esclusivamente per le seguenti che potranno avvenire il giorno precedente:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione tra 0 e +4°C) ai fini della successiva cottura;
- cottura di torte casalinghe non contenenti creme, assicurandone la conservazione in luogo asciutto e protetto da contaminazioni.

La cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina, pasta al forno, sughi e ragù, può essere anticipata al giorno precedente al consumo solo in presenza e con l'utilizzo di abbattitore di temperatura.
Tali preparazioni dovranno essere identificate in modo inequivocabile con etichetta recante descrizione del prodotto e data di lavorazione. Qualsiasi altro anticipo di preparazione, per esigenze straordinarie del servizio, dovrà essere concordato con i Servizi Sociali del Comune.
3. I primi piatti dovranno essere consegnati già amalgamati e insaporiti con il loro condimento; il formaggio sarà consegnato a parte in confezioni monodose sigillate (bustine o mini vaschette).
4. Su ogni vaschetta deve essere apposta etichetta che indichi in modo chiaro e inequivocabile la data di confezionamento, il sistema di preparazione (Cook and Chill o legame fresco-caldo) e la data di consegna. Per le diete speciali le etichette dovranno inoltre riportare il nome dell'utente a cui il pasto è destinato.
5. Le vaschette contenenti le pietanze vengono trasportate nei veicoli all'interno degli appositi contenitori termici. All'arrivo a domicilio dell'utente le vaschette a questi destinate, verranno estratte dai contenitori e riposte nel box termico per effettuare la consegna. Una volta consegnate le vaschette all'utente, il box termico verrà ritirato, salvo i casi in cui risulti necessario affidare all'utente l'intero box termico per recuperarlo il giorno successivo.
Il pane deve essere prodotto il giorno della consegna, confezionato in monoporzione e con materiale idoneo all'uso alimentare e a basso impatto ambientale.
Il pane così confezionato e la frutta vengono riposti in apposito scomparto del box termico, separato da quello che contiene le vaschette monoporzione.
6. I Pasti devono essere consegnati al domicilio degli utenti nelle fasce orarie giornaliere di cui al presente C.S.A.. Non sono consentiti ritardi se non dovuti a fatti imprevedibili e inevitabili, prontamente comunicati al Settore Servizi Sociali e agli utenti.
7. Il Servizio Sociale può richiedere la consegna dei pasti in orari più stringenti rispetto alle fasce orarie ordinarie in caso di situazioni straordinarie ed eccezionali. La D.A. è tenuta a rispettare tali indicazioni.
8. Nell'eventualità che la S.A. debba sostituirsi, per motivi straordinari, alla D.A. inadempiente, per poter garantire la consegna dei pasti, ogni spesa sarà addebitata alla D.A., ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal contratto in essere.
9. La D.A. deve utilizzare esclusivamente i contenitori nel rispetto delle specifiche tecniche minime di cui al presente CSA e di quanto indicato nell'offerta tecnica presentata dalla DA in sede di gara; in considerazione dell'evoluzione in ambito tecnologico e nell'utilizzo dei materiali, la D.A. può proporre eventuali modifiche in corso di esecuzione del contratto. Tali proposte saranno valutate dalla S.A. e dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’ULSS di competenza e autorizzate solo se migliorative. In assenza di autorizzazione la D.A. deve garantire il mantenimento delle specifiche tecniche in essere.
10. La D.A. deve garantire la disponibilità e l'impiego di autisti e/o operatori addetti alla consegna e un numero di veicoli idonei per il trasporto dei pasti destinati esclusivamente a tale scopo e non utilizzabili promiscuamente per il trasporto di altro materiale.

11. Il numero di veicoli deve essere idoneo e sufficiente a garantire il rispetto dei tempi di consegna e potrà essere soggetto a variazione, a seconda dell'effettivo andamento del servizio e della quantità di pasti da consegnare.
12. L'eventuale necessità di aumento del numero di veicoli dovuto all'aumento del numero pasti, entro il quinto del valore del contratto e necessario per rispettare le fasce orarie di consegna, non comporterà alcun onere aggiuntivo per la S.A..
13. I veicoli dovranno rispettare le specifiche tecniche di cui al CSA e all'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.
14. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovrà essere indicata la data e l'ora della consegna. Il documento verrà sottoscritto dall'utente al momento della consegna.

ART. 51 CONSEGNA DEI PASTI E MONITORAGGIO SULLE CONDIZIONI DELL'UTENZA

1. Nel caso in cui al momento della consegna l'utente risulti assente senza alcun preavviso, la D.A. è tenuta a darne immediata comunicazione al Servizio Sociale almeno telefonicamente per le necessarie verifiche e valutazioni del caso. Dopo l'avviso al Servizio Sociale e limitatamente al primo giorno di assenza, l'addetto alla consegna potrà depositare il pasto all'ingresso dell'abitazione dell'utente, adottando ogni opportuna avvertenza. Per le consegne nei giorni successivi all'assenza rilevata, la D.A. seguirà le indicazioni date dal Servizio Sociale. La D.A. potrà sospendere la consegna del pasto solo su indicazione del Servizio Sociale. Qualora gli addetti al momento della consegna vengano a conoscenza dell'avvenuto decesso dell'utente la D.A. sospenderà la consegna, fermi restando gli obblighi di comunicazione al Servizio Sociale.
Nel caso in cui l'addetto alla consegna rilevi l'assenza dell'utente e sia impossibilitato a verificarne le ragioni, nell'ipotesi che la persona si trovi in situazione di rischio o di pregiudizio, segnala ai Servizi Sociali.
2. Solo in casi residuali e su indicazione del Servizio Sociale potrà essere programmata la regolare consegna dei pasti ad altre persone per conto dell'utente oppure il deposito del pasto all'ingresso dell'abitazione, adottando ogni opportuna avvertenza. In casi del tutto eccezionali, su indicazione del Servizio Sociale, previa autorizzazione scritta dell'utente, gli addetti alla consegna dovranno custodire e utilizzare le chiavi del portone condominiale e/o del cancello.
3. Il personale addetto alla consegna è tenuto alla compilazione di una chek list per il monitoraggio della situazione dell'utente. Tale check list dovrà essere compilata: nella prima settimana di attivazione del servizio; ogni qualvolta l'addetto rilevi elementi di novità / criticità rispetto alla situazione iniziale; su richiesta del Servizio Sociale. La Check List viene conservata agli atti della ditta e trasmessa al Servizio Sociale.
4. La D.A. garantisce che, in caso di avvicendamento tra gli addetti al trasporto e alla consegna dei pasti, siano effettuati i passaggi delle necessarie informazioni sul servizio e sui pasti attivi per garantire la continuità e il corretto svolgimento del servizio stesso.

ART. 52 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL MENU

1. La D.A. presenterà entro 30 giorni dall'inizio di ciascuna stagione (primavera-estate-autunno-inverno) il relativo menù per la verifica e l'approvazione.
2. Le derrate utilizzate per la composizione delle pietanze previste nel Menù dovranno in ogni caso rispettare le caratteristiche di cui all'allegato F, dei CAM e delle Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extra-ospedaliare – Allegato A al Decreto 117/2013 Regione Veneto, e quanto contenuto nell'Offerta Tecnica, se migliorativa.
3. Il Menù dovrà inoltre avere le seguenti caratteristiche:
- coprire tutti i giorni della settimana;
- essere organizzato su quattro settimane a rotazione;
- essere organizzato su quattro stagioni (primavera, estate, autunno, inverno) seguendo la stagionalità degli alimenti;
- ogni pasto dovrà essere composto da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta, almeno due volte alla settimana yogurt e almeno due volte alla settimana dessert, prevedendo anche opzioni vegetariane e privilegiando gli alimenti e le pietanze che rientrano nella dieta mediterranea;

- dovrà includere almeno un rappresentante di ciascun gruppo alimentare: frutta e ortaggi; cereali e tuberi; latte, yogurt, latticini e formaggi, carne – pesce – uova – legumi; grassi da condimento (con privilegio a quelli vegetali monoseme);
- prevedere almeno due scelte per ciascun piatto (due primi, due secondi, due contorni, due tipi di frutta oppure un frutto e una porzione di purea di frutta biologica, o in alternativa frutta cotta);
- essere diversificati a seconda del legame che verrà utilizzato per il trasporto (refrigerato con riattivazione o legame fresco caldo);
- il pasto dovrà apportare circa Kj 5445 (kcal 1300 circa) con le seguenti proporzioni: 50-60% di glucidi, 25-30% lipidi, e 15-18% di proteine circa; tale apporto in calorie ed in principi nutritivi ha lo scopo di garantire la copertura parziale anche del pasto serale, in particolare per gli utenti che si trovano in condizioni fisiche e/o sociali disagiate. Il conteggio calorico dovrà essere effettuato sulla media settimanale.
- le percentuali di biologico, di prodotti dop, igp, dovranno rispettare i contenuti dell'Allegato F e dell'offerta tecnica se migliorativa;
- la D.A. dovrà proporre ogni settimana come secondo piatto almeno due pietanze a base di pesce (freschissimo o surgelato), al massimo una volta alla settimana pesce in scatola, almeno due a base di carne, privilegiando le carni bianche, al massimo una volta alla settimana prosciutto o altri affettati (senza polifosfati e preferibilmente DOP o IGP), al massimo due volte alla settimana pietanze a base di uova (comprese le pietanze che le prevedono come ingrediente) di galline allevate a terra; al massimo tre a base di formaggio (con esclusione dei formaggini, garantendo l'alternanza delle varietà e privilegiando i formaggi DOP);
- la purea di frutta, biologica, monoporzione non dovrà essere consegnata più di due volte alla settimana salvo diverse indicazioni dietetiche;
- a ogni cambio menù (primavera-estate-autunno-inverno) la D.A. deve proporre delle modifiche, con nuove ricette, allo scopo di migliorare la gradibilità del pasto. Tali menù saranno visionati dal/dalla dietista comunale del Settore Servizi Sociali e successivamente inoltrati al competente servizio della locale ULSS per ogni valutazione di competenza;
- in occasione delle festività di Natale, Capodanno, Pasqua, Festa dell'Assunta/Ferragosto, la D.A. dovrà predisporre dei menu particolari, comprensivi di dolce e biglietto di auguri senza oneri aggiuntivi per la S.A., prevedendo piatti tipici/tradizionali rinnovandoli di anno in anno allo scopo di migliorare la gradibilità del pasto. Tali menù saranno visionati e approvati dal/dalla dietista comunale del Settore Servizi Sociali se presente.
- nel giorno del compleanno dell'utente la D.A. garantirà la consegna del pasto comprensivo di dolce e accompagnato da un biglietto di auguri, senza oneri aggiuntivi per la S.A..

4. La D.A. presenta i menù stagionali e i menù di base, diversificati per patologia (es. disfagia, diabete, ipertensione, epatopatia, problemi gastrointestinali, sovrappeso, celiachia...) prima dell'inizio del servizio; la S.A. inoltra tali menù all'ULSS 6 per la valutazione nutrizionale e l'approvazione di competenza.
5. La S.A. effettuerà controlli in fase di esecuzione del contratto, anche attraverso la verifica delle bolle di consegna dei pasti e delle derrate, il controllo della regolarità delle certificazioni dei fornitori, i sopralluoghi presso il Centro Cottura e il domicilio degli utenti in fase di consegna pasto. La S.A. potrà avvalersi per tali controlli anche di soggetti qualificati esterni.

ART. 53 MODIFICHE DEL MENU E COMUNICAZIONI

1. La D.A. può, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:
- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria nazionale.

2. Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione alla S.A. indicando l'alimento sostitutivo e specificando in modo dettagliato i motivi della variazione menù.

3. Qualora il cambio menù determini una riduzione del costo di ciascun pasto, la D.A. è tenuta a rifondere alla S.A. la differenza o ad applicare tale riduzione in fattura.
4. La S.A. si riserva di richiedere eventuali correttivi ai menù proposti, in caso di costante non gradimento di alcune pietanze da parte dell'utenza, previa approvazione delle modifiche da parte dell'ULSS territorialmente competente. La D.A. si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, le eventuali richieste di variazioni dei menu comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni. La D.A., tramite proprio personale esperto e qualificato, garantirà l'elaborazione di proposte di variazioni al menu che verranno richieste, nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto di elementi nutrienti in relazione alla dieta base e alle diete speciali.
5. In presenza di alcune patologie e sulla base di documentazione medica la DA assicura la fornitura di prodotti dietetici particolari (ad esempio aproteici, aglutinati, integratori specifici, ecc.) senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.
6. La D.A. dovrà garantire la preparazione di diete speciali che corrispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche degli utenti, documentate da prescrizione medico-dietetica, anche attraverso l'utilizzo di attrezzature e macchinari dedicati in via esclusiva, ove necessario, nel rispetto della prescrizione dietetica.
7. La S.A., a fronte dell'emergere di fatti o di situazioni di urgenza, si riserva il diritto con richiesta motivata e inviata tramite PEC, di richiedere l'applicazione di immediate modifiche al menù stagionale. La D.A. dovrà applicare le modifiche richieste dalla S.A. a partire dal giorno successivo al ricevimento della comunicazione o secondo i termini comunicati dalla S.A..

ART. 54 TEMPI E MODALITA' DI ATTIVAZIONE, SOSPENSIONE E CESSAZIONE PASTI A DOMICILIO

1. Il Servizio Sociale, effettuata ogni valutazione di propria competenza, inoltrerà per via telematica la richiesta di attivazione del pasto a domicilio con il relativo modulo dieta per ciascun/a utente indicando:
   - il nominativo dell'utente, con indirizzo e recapito telefonico;
   - il sistema di preparazione (cook and chill o legame fresco-caldo);
   - il numero di pasti settimanali;
   - eventuali indicazioni particolari sulla fascia oraria e/o sulle modalità di consegna.
2. La richiesta di attivazione sarà corredata di prescrizione dietetica del medico curante dell'utente che indica la dieta da rispettare. Ulteriori eventuali indicazioni specifiche potranno essere trasmesse di volta in volta alla D.A. dal/dalla dietista Comunale del Settore Servizi Sociali.
3. La D.A. in ogni caso, salvo diversa disposizione del Servizio Sociale, attiva il pasto entro e non oltre 3 (tre) giorni consecutivi dal ricevimento della richiesta, nel rispetto di ogni prescrizione dietetica e delle indicazioni del Servizio.
4. In casi straordinari e motivati di urgenza sociale la DA attiva un nuovo pasto a partire dal giorno successivo al ricevimento della richiesta.del Servizio Sociale Comunale,
5. La D.A. assicura la reperibilità telefonica di un referente per il servizio pasti per le comunicazioni di emergenza, anche al fine di far fronte a eventi straordinari e/o imprevisti, almeno nella fascia oraria dalle 8.00 alle 17.00 dal lunedì al Venerdì.
6. Il Servizio Sociale comunica alla D.A. almeno entro le 14.00 del giorno precedente le eventuali disdette, assenze e cessazioni. La D.A. non potrà fatturare i pasti per cui è stata data regolare comunicazione entro tali termini.
7. Fermo restando quanto previsto nelle disposizioni generali per l'attivazione del servizio pasti, la D.A. si impegna ad adeguare giornalmente il numero di pasti consegnati in relazione a quanto comunicato dal Servizio Sociale via e-mail e/o PEC, con particolare riguardo alle disdette o assenze degli utenti.

ART. 55 IL MENU' PER GLI UTENTI

1. Almeno quindici (15) giorni prima dell'inizio della validità del menù settimanale, lo stesso verrà recapitato a cura della D.A. all'utente affinché formuli le proprie scelte. Il menù dovrà essere scritto in modo chiaro, essere di facile lettura e comprensione, per favorire la corretta compilazione a cura dell'utente.

2. Il menù compilato dall'utente verrà ritirato entro il Lunedì che precede l'inizio della settimana di riferimento. Una copia del menù con le scelte dell'utente deve essere lasciata a domicilio dello stesso.
3. La D.A. dovrà rendere accessibili in tempo reale per gli uffici del Servizio Sociale su apposita piattaforma web protetta da idonei sistemi di autenticazione, i menù con le scelte effettuate dagli utenti.
4. Nella scheda Menù la D.A. indicherà anche la fascia oraria programmata di consegna, nel rispetto delle eventuali specifiche indicazioni dei Servizi Sociali. Le fasce orarie programmate per la consegna devono collocarsi all'interno di quelle previste dal presente CdA. Non sono accettati ritardi se non dovuti a fatti imprevedibili e inevitabili, prontamente comunicati al Settore Servizi Sociali e agli utenti. In caso di difformità nei tempi di consegna non sufficientemente e adeguatamente giustificati, saranno applicate, previa contestazione, le penalità previste dal CSA.
5. Qualsiasi variazione del menù rispetto alle scelte dell'utente dovrà essere tempestivamente comunicata tramite e-mail al Servizio Sociale e telefonicamente all'utente prima della consegna del pasto o con foglio informativo che accompagna il pasto, indicando l'alimento sostitutivo nel rispetto degli apporti calorici e delle specifiche tecniche minime e specificando i motivi della variazione menù, per ogni valutazione a cura del/della dietista comunale. Le modifiche al menu non comunicate e/o prive di adeguata motivazione e/o con sostituzioni che non garantiscono il rispetto delle specifiche tecniche di cui al CSA, potranno dar seguito a contestazione di difformità e applicazione di penalità.

ART. 56 - DOTAZIONE DELLA D.A. PER LA GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI E DEI DATI

1. La D.A. mette a disposizione a proprio carico:
• un numero telefonico dedicato per comunicazioni di servizio, anche ai fini della reperibilità di cui agli articoli precedenti;
• un unico indirizzo e-mail dedicato per le comunicazioni di assenze utenti, disdette, ritardi, attivazioni in via di urgenza, etc.;
2. I dati relativi agli utenti devono essere trattati (raccolti, elaborati, aggiornati, condivisi, conservati,...) nel rispetto del GDPR.
3. La D.A. tratta anche in modalità telematica e digitale i dati relativi agli utenti destinatari dei pasti.
4. La D.A. dovrà disporre di tutta la strumentazione hardware, software e di connettività necessaria per la gestione del Servizio e per la trasmissione dei dati.
5. Tutta la dotazione informatica, i software e i dispositivi devono essere idonei all'uso ed essere sottoposti ai necessari controlli e manutenzione, rispondenti alla vigente normativa, anche in materia di trattamento dei dati personali e particolari.
6. Devono essere gestiti almeno i seguenti dati personali degli utenti:
- cognome
- nome
- sesso
- codice fiscale
- data di nascita
- luogo di nascita (Comune; Provincia/Stato Estero)
- cittadinanza
- residenza (Via, n° civico, CAP, Comune, provincia)
- recapiti (E-mail; Telefono; Cellulare)
- numero pasti settimanale
- data di avvio del servizio
- data di cessazione del servizio
- tipologia di servizio (cook and chill o legame fresco caldo)
- tipologia di dieta e relative prescrizioni mediche (dato particolare).

7.La D.A. su richiesta del Settore Servizi Sociali, oltre al rispetto degli altri oneri rendicontativi presenti nel capitolato, rende immediatamente disponibile e consultabile (senza che ciò richieda installazione di alcun componente aggiuntivo sul PC-Cliente e/o utilizzo di altre componenti software con licenza a titolo oneroso per il Comune di Padova) il piano di consegna pasti giornalieri e il report delle consegne effettuate.

ART. 57 ALTRI ONERI PER LA D.A.

1. La D.A. dovrà inoltre:

- prima dell'inizio del servizio dichiarare il numero, la qualifica e la professionalità degli addetti all'intero servizio oggetto dell'appalto, con riguardo altresì al monte ore giornaliero del personale operante nei diversi servizi, nel rispetto delle disposizioni relative al personale impiegato dalla S.A, previste nel presente CSA;
- essere in grado di garantire la sostituzione dei propri dipendenti, in caso di assenze per ferie o per altri motivi, garantendo la continuità del servizio, ed evitando un eccessivo turn over degli operatori addetti alla consegna per non compromettere il rapporto con l'utente;
- assumersi ogni onere derivante dal mancato rispetto del Codice della Strada da parte del personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti;
- assicurare il regolare svolgimento del piano della pulizia, manutenzione e sanificazione dei veicoli che documenterà con report periodici.

ART. 58 – PERSONALE

1. Oltre a quanto previsto nelle disposizioni generali di esecuzione del servizio la D.A. deve garantire, con specifico riferimento al servizio di Pasti a domicilio:

a) la presenza nel centro cottura negli orari di apertura e di svolgimento del servizio, di almeno un/una **dietista,** come previsto all'art. 26 del CSA, in possesso del titolo di studio previsto dalla normativa vigente e iscritto all'albo, referente per il servizio pasti a domicilio, dedicato alla supervisione degli aspetti alimentari e dietetici nonché alle diete speciali. Dovrà altresì garantire il rispetto delle indicazioni dietetiche, intervenire tempestivamente in caso di segnalazioni da parte del Servizio Sociale e/o del/della dietista incaricato dalla S.A.

b) un **cuoco capo partita** come previsto all'art. 26 del CSA diplomato e con comprovata esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione collettiva e due aiuto cuochi/addetti alla produzione. Tali requisiti devono essere posseduti anche dall'eventuale personale incaricato di sostituzione temporanea (es. ferie, malattia, ...) o permanente (es. cessazione del rapporto di lavoro) e comprovato con idonea documentazione da trasmettere alla S.A. al momento della sostituzione.

c) che tutto il personale addetto alla preparazione, porzionamento e confezionamento del pasto, sia professionalmente qualificato e in possesso delle certificazioni previste dalla normativa vigente per la manipolazione degli alimenti nonchè costantemente aggiornato in tema di manipolazione, preparazione delle diete speciali, di igiene, sicurezza e prevenzione, di confezionamento nel rispetto di quanto previsto dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dalla normativa di riferimento.

d) che gli addetti alla consegna dei pasti siano adeguatamente formati e aggiornati, almeno con cadenza annuale per un numero minimo di 4 ore annue per ciascun operatore sulla relazione da tenere con le persone; le caratteristiche e problematiche principali dell'utenza cui si rivolge il servizio; la normativa sulla privacy e il trattamento dei dati personali.

e) che gli addetti alla consegna siano identificabili (es. a mezzo di tesserina di riconoscimento) e che segnalino immediatamente al Settore Servizi Sociali, oltre ai casi di eventuale assenza al momento della consegna del pasto, le situazioni anomale ed eventuali problematiche riscontrate e manifestate dall'utente stesso anche attraverso l'utilizzo di apposita check list. La D.A. garantirà che in caso di turn over, gli addetti alla consegna svolgano i dovuti passaggi di consegne al personale subentrante;

f) che gli addetti alla consegna siano adeguatamente preparati e informati sulle misure da applicare per evitare la diffusione di contagi e che siano dotati di ogni DPI necessario allo scopo;

g) la compilazione, su richiesta del Servizio Sociale, a cura del personale dedito alla consegna dei pasti, di una check list per la rilevazione di alcuni aspetti della condizione dell'utenza.

2. La D.A., su richiesta della SA, sostituisce il personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti. In tali eventualità la DA sostituisce il personale entro e non oltre 7 giorni dalla richiesta della SA, fatte salve situazioni gravi che richiedono la sostituzione immediata (dal giorno successivo alla richiesta) del personale.

ART. 59 – PERSONALE CARATTERISTICHE GENERALI, IGIENE E NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE DEDICATO AL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

1. Fermo restando quanto già previsto per i controlli relativi alla ristorazione scolastica, la D.A. per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare personale in numero tale da assicurare la tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso.
2. La D.A. per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso.
3. Il numero di persone impiegate per il trasporto e la consegna dei pasti deve essere coerente con l'impegno assunto dalla Ditta nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.
4. Il personale addetto alla consegna dei pasti a domicilio dovrà avere idonea preparazione e formazione anche nell'ambito della relazione con persone in situazione di disagio e fragilità, e competenze nell'osservazione di segnali di eventi critici, per essere in grado di riferirli tempestivamente ai Servizi Sociali.
5. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
    - rispettare il Codice Comportamento dei Dipendenti Pubblici;
    - tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
    - osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla S.A.;
    - evitare di trattenersi durante le ore lavorative con dipendenti o incaricati della S.A. se non per motivi attinenti al corretto andamento del servizio;
    - mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della S.A. o altro, durante l'espletamento del servizio;
    - evitare di concordare in loco modalità operative diverse da quelle stabilite dal presente capitolato o da altre istruzioni concordate tra Ditta e S.A.;
    - astenersi dal fornire direttamente indicazioni comportamentali agli utenti;
    - astenersi dal cedere derrate o avanzi di distribuzione a personale che non sia autorizzato dalla S.A.;
    - rispettare in ogni fase di svolgimento del servizio le normative vigenti, compreso il codice della strada, con particolare riguardo a non arrecare intralcio e rischi nelle fasi di trasporto e consegna dei pasti a domicilio;
    - nel rispetto della normativa vigente in materia di riservatezza, non comunicare a soggetti terzi le informazioni riferite agli utenti beneficiari del servizio, fatta esclusione per le necessarie segnalazioni alla S.A. e in particolare ai Servizi Sociali referenti per gli utenti in carico;
    - non consegnare ad altri il pasto destinato a utenti che eventualmente lo rifiutano o non sono presenti per il ritiro dello stesso, salvo diverse indicazioni dei Servizi Sociali in merito alle modalità di consegna.
6. Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In particolare si richiede che gli addetti non portino anelli e bracciali, che abbiano unghie corte, pulite e prive di smalto, che non vi sia contatto diretto tra le mani ed il cibo pronto.
7. La D.A. deve mettere a disposizione degli addetti:
    - guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
    - guanti in vinile in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie delle mani;
    - mascherine monouso da utilizzare sempre durante le lavorazioni
8. Misure prevenzione in caso di eventuali emergenze sanitarie: la D.A. deve garantire la tutela della salute dei lavoratori e degli utenti tramite:
    - accertamenti sanitari idonei a prevenire la diffusione dell'emergenza sanitaria tramite idonee misure da organizzare tramite i propri protocolli di medicina preventiva;
    - accertamenti per la tutela degli utenti tramite: misurazione della temperatura all'avvio di ogni giornata di servizio; accertamenti sanitari periodici al rientro del personale dopo periodo di malattia solo con documentata idoneità al rientro.
9. Il personale dedicato alla preparazione, porzionatura e distribuzione dei pasti e ad ogni altra attività connessa al servizio, deve indossare divise e copricapo idonei, da mantenere rigorosamente puliti.

10. Il personale deve utilizzare specifici e distinti indumenti per le diverse fasi di preparazione, distribuzione e pulizia.
11. Tutto il personale adibito alla preparazione e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve possedere il "Libretto formativo per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari", come previsto all'art. 1 della L.R. 41/2003 e del D.G.R. 438/2004.
12. La DA su richiesta motivata della SA allontanerà i dipendenti che contravvengono alle disposizioni di cui sopra o per cui sia stato rilevato un comportamento non idoneo a garantire il corretto svolgimento del servizio.

ART. 60 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La SA – Servizio Sociale Comunale, svolge attività di monitoraggio e controllo sul servizio dei pasti a domicilio applicando per quanto compatibili quanto previsto per la ristorazione scolastica.
Oltre a tali controlli la SA svolte attività di controllo tecnico-ispettivo tramite il/la dietista incaricato/a dal Settore Servizi Sociali o attraverso collaborazione con soggetti esterni e riguarderà principalmente:

- Corrispondenza dei pasti serviti rispetto alla scelta effettuata dall'utente sul menu settimanale e rispetto alla bolla di consegna.
- Indagini sulla gradibilità da parte dell'utenza.
- Indagini sulle qualità organolettiche dei pasti tramite l'assaggio di pasti campione (legame fresco-caldo o cook and chill), preventivamente richiesti alla ditta e consegnati al domicilio dell'utente indicato dal/dalla Dietista. Il pasto campione deve essere completo in tutte le sue parti e fornito di posate monouso per l'assaggio.
- Rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna dei pasti trasportati.
- Verifica temperatura e grammatura pasti anche al momento della consegna all'utente.
- Idoneità e igienicità dei contenitori utilizzati per il trasporto a domicilio dei pasti.
- Modalità di conservazione degli alimenti e stato igienico delle celle dedicate e degli ambienti del centro cottura;
- Stato igienico dell'abbigliamento del personale di servizio;
- Verifica delle condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e dell'adeguatezza dei sistemi di mantenimento della temperatura richiesta durante i trasporti.
- sulle modalità operative in fase di produzione;
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale;
- sul rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione dell'appalto;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nelle Linee di Indirizzo per la Ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere della regione del Veneto;
- sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

La S.A., in corso di esecuzione del contratto, si riserva la facoltà di accogliere eventuali proposte o soluzioni tecniche/organizzative presentate dalla D.A. di modifica delle modalità di svolgimento del servizio quando siano concretamente migliorative della qualità del servizio nel suo complesso, consentano di ottimizzare le risorse e comportino risparmi per la S.A. o, in ogni caso, non comportino oneri aggiuntivi per la S.A. stessa.

ART. 61- ANALISI DI CONTROLLO

La Ditta dovrà inviare ogni tre mesi gli esiti delle indagini ed analisi effettuate sui pasti forniti come di seguito specificato:

- prelievo di n. 1 campione di materia prima da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici e patogeni: carica mesofila totale, batteri coliformi totali, Escherichia coli, Streptococcus fecalis, Staphylococcus aureus, salmonelle, clostridi solfito riduttori, Listeria monocytogenes;

- prelievo di n. 1 campione di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici e patogeni: carica mesofila totale, batteri coliformi totali, Escherichia coli, Streptococcus fecalis, Staphylococcus aureus salmonelle, clostridi solfito riduttori Listeria monocytogenes;
- prelievo di n. 4 tamponi eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglierie, contenitori di trasporto (termici e refrigeranti);
- prelievo di n. 1 campione (farina, pasta, riso, legumi secchi ecc) per la ricerca di eventuali parassiti;

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta appaltatrice.
Le analisi dovranno essere effettuate su materie prime/pasti preparati/tamponi diversificando l'indagine ed evitando ripetizioni.
Il Comune si riserva la facoltà di chiedere analisi su singoli alimenti e derrate, oltre che richiedere specifici accertamenti all'ULSS n. 6 – Servizio Igiene degli Alimenti.
Potranno essere trasmessi gli esiti delle analisi/prelievi già effettuate dalla Ditta per prodotti omogenei, purché di data non anteriore ad un mese.
L'amministrazione si riserva di somministrare agli utenti appositi questionari per la verifica del gradimento del servizio e delle modalità di erogazione del servizio da parte del personale della Ditta; è inoltre prevista l'attivazione di interviste telefoniche agli utenti.
La Ditta si impegna su richiesta del Comune a recapitare agli utenti, in occasione del servizio, documenti, comunicazioni e quant'altro attinente al servizio in appalto.
Al fine di migliorare la qualità del servizio, la Ditta è tenuta a collaborare con il Settore Servizi Sociali partecipando con i propri rappresentanti ad eventuali incontri con i referenti del settore.

ART. 62 PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.
Nel caso in cui la ditta non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento oppure ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta via pec alla ditta aggiudicataria, applicherà le seguenti specifiche sanzioni:

penale dello 0,6 per mille dell'ammontare netto contrattuale	per ogni consegna effettuate in ritardo rispetto alle fasce orarie previste
penale dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale	per ogni consegna con menù diverso da quello prenotato dall'utente
penale dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale	Per ogni infrazione rilevata in merito alle condizioni igieniche dei box termici o dei veicoli adibiti al trasporto o per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale
penale dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale	Mancato rispetto degli obblighi derivanti dalla normativa sulla riservatezza
penale dello 0,6 per mille dell'ammontare netto contrattuale	per temperatura dei pasti non conforme ai parametri stabiliti dal vigente capitolato con una tolleranza di +/- 4°C, o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del mantenimento del pasto
penale dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale	per ogni consegna non effettuata
penale dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale	per distribuzioni di porzioni non rispondenti alle grammature previste: si rileva la inosservanza alla 10^^ pesatura, anche non consecutive, effettuata a domicilio dell'utenza, con una tolleranza del 7% rispetto a quanto previsto nell'allegata tabella alimenti e grammature, tenendo conto della tabella

	di conversione crudo-cotto definito di comune accordo
penale dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale	per ogni mancato avvio del servizio secondo le modalità e i tempi indicati dal servizio sociale o per mancato rispetto delle diete speciali; per la mancata fornitura al personale del centro cottura e/o dedicato al trasporto e consegna dei DPI
penale compresa tra lo 0,5 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale	Per ogni mancato rispetto degli obblighi previsti dal Capitolato, dalla normativa o dall'offerta prodotta, applicata gradualmente secondo la gravità della irregolarità riscontrata (anche in analogia a quanto previsto dall'art. 46 del presente capitolato)

Alla contestazione della inadempienza la ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni consecutivi dalla data di ricevimento della lettera di addebito.
Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

PARTE IV - CENTRO COTTURA

ART. 63 – SPESE PER UTENZE ENERGETICHE E ACQUA - TASSA RIFIUTI -

Sono a carico della D.A.: le spese per le utenze energetiche (energia elettrica, gas, vapore, acqua, riscaldamento, ecc.) relative al centro cottura e le spese relative al pagamento della tassa rifiuti.

ART. 64- DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Il centro cottura affidato dalla S.A. alla D.A. deve essere da questa utilizzato obbligatoriamente ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente ad utilizzare dette strutture per l'erogazione del servizio di ristorazione di cui al presente capitolato ed a non mutarne mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso.

ART. 65 – INVENTARIO DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto o in ogni altro caso di scioglimento anticipato dello stesso, la D.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che dovranno corrispondere in numero, specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna.
Tali beni dovranno essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
La D.A. dovrà consegnare alla S.A. i libretti d'uso e manutenzione, i certificati di conformità, le schede delle manutenzioni effettuate per ciascuna attrezzatura presente in centro cottura e delle attrezzature fornite per la gestione del servizio nei terminali di distribuzione (es. carrelli termici o altre attrezzature acquistate in corso d'appalto).
La documentazione di cui sopra dovrà essere consegnata in perfetto ordine e in appositi raccoglitori per un'immediata consultazione e verifica.
Qualora venissero accertati danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dalla S.A. e addebitati interamente all'Impresa.