



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNI DI CERVARESE SANTA CROCE, ROVOLON,
SACCOLONGO E VEGGIANO
AA.SS. 2021/22-2022/2023-2023/24**

PROGETTO

(ai sensi dell'art. 23 del D.lgs. 18.04.2016 n. 50)

Saccolongo, 16.06.2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Maristella Lazzarini



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNI DI CERVARESE SANTA CROCE, ROVOLON,
SACCOLONGO E VEGGIANO
AA.SS. 2021/22-2022/23-2023/24**

ALLEGATI

- 1. Relazione tecnico-illustrativa**
- 2. Preventivo di spesa e Quadro economico**
- 3. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale**
- 4. DUVRI**

Saccolongo, 16.06.2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Maristella Lazzarini



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNI DI CERVARESE SANTA CROCE, ROVOLON,
SACCOLONGO E VEGGIANO
AA.SS. 2021/22-2022/23-2023/24**

1. Relazione tecnico-illustrativa

Saccolongo, 16.06.2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Maristella Lazzarini

PREMESSE:

Il D.Lgs. n. 50 del 18.04.2016, come modificato dal D.Lgs. n. 56 del 19.04.2017, all'art. 23 prevede che per quanto attiene agli appalti dei servizi debbano essere proceduti da apposita progettazione, di regola articolata in un unico livello e deve contenere i seguenti elementi:

- a) La relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- b) Le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti relativi alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008
- c) Il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso
- d) Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
- e) Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

Per quanto sopra, al fine di procedere all'appalto del servizio in oggetto, si è proceduto a redigere il presente documento.

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Il servizio di ristorazione scolastica viene svolto dall'Unione di Comuni Retenus a seguito del conferimento della funzione di cui alla lett. h): "edilizia scolastica e gestione dei servizi scolastici" dell'art. 19 del D.L. n. 95/2012, da parte dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese Santa Croce.

Il servizio di ristorazione scolastica rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616, e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

La Regione Veneto in attuazione al citato Decreto, ha assegnato ai Comuni le funzioni di cui all'art. 42 del DPR 616/77 e specifica in particolare, all'art. 5, che tra gli "interventi svolti a favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico e l'accesso ai vari gradi di istruzione e di formazione professionale" rientra anche il servizio di mensa.

Questo servizio è di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

L'obiettivo del servizio di ristorazione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

L'Unione non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'appalto pubblico l'Unione ritiene possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

I contratti attualmente in essere giungono a scadenza al termine del mese di luglio 2021 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio dal prossimo anno scolastico 2021/2022. Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice dei contratti pubblici approvato con D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il servizio di ristorazione in progetto ha come utenti gli alunni e gli insegnanti delle scuole statali dell'infanzia e primaria dei Comuni di Cervarese Santa Croce, Saccolongo, Rovolon e Veggiano. Si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaurientemente esplicitate nel successivo elaborato

progettuale n. 4 - Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

L'appalto ha per oggetto:

- la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi:
 - a. dell'approvvigionamento dei prodotti alimentari, e di tutti i materiali complementari per la preparazione e conservazione degli stessi;
 - b. della preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso i due centri di cottura di proprietà dei Comuni di Cervarese Santa Croce e Veggiano;
 - c. del trasporto, consegna e distribuzione dei pasti in appositi ed idonei contenitori e distribuzione degli stessi alle mense, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto (così come stabilito dalle vigenti linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica);
- la preparazione, riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio delle mense scolastiche;
- la gestione delle iscrizioni, prenotazione dei pasti, e riscossione delle tariffe mediante il software del gestore o dell'Unione e dell'eventuale implementazione del software stesso;
- la gestione degli insoluti con le modalità stabilite dal capitolato speciale d'appalto.

Descrizione del servizio

Il servizio prevede:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b) la preparazione dei pasti in parte presso il Centro cottura del Comune di Cervarese Santa Croce (Centro sito presso la scuola dell'Infanzia Le Ginestre per i pasti destinati ai refettori scolastici di Cervarese Santa Croce e Rovolon), e in parte presso il Centro cottura del Comune di Veggiano (Centro sito presso la Scuola Primaria A. Manzoni di Veggiano per i pasti destinati ai refettori scolastici di Veggiano e Rovolon), con successiva porzionatura e somministrazione presso i refettori delle scuole primarie dei medesimi Comuni;
- c) l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti,
- d) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori e dei Centri produzione pasti;
- e) la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico- sanitarie;
- f) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica, la Ditta affidataria dovrà attenersi per tutta la durata dell'appalto, all'osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e a quanto previsto dal D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (artt. 34 e 144) in materia di sostenibilità ambientale come definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari". La Ditta affidataria dovrà inoltre attenersi alle disposizioni contemplate nelle:
- "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" – edizione 2017, elaborate dalla Regione del Veneto;
- "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" emanate dal Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione – Uff. 5 – Nutrizione e informazione ai consumatori del 16.04.2018;
- Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare in data 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" – Allegato 1".

L'organizzazione complessiva del servizio è curata dall'Ufficio Servizi scolastici dell'Unione di Comuni Retenus (mail: retenus@legalmailpa.it) Responsabile del Servizio: Lazzarini Maristella.

Tra l'Unione e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro.

Luogo e dimensionamento del servizio

Per il dimensionamento del servizio si riportano i dati relativi all'a.s. 2018/19 in quanto considerato attendibile atteso che l'anno scolastico 2019/20 è stato interessato dalle misure di contenimento e contrasto dal contagio da Covid-19 quali l'avvenuta chiusura di tutte le scuole di ogni ordine e grado dal mese di febbraio 2020 al termine dell'anno scolastico.

Nell'anno scolastico **2018/19** i pasti somministrati agli alunni e agli insegnanti dei refettori di singoli plessi scolastici, non stati complessivamente **n. 105.260** come di seguito riportato:

PASTI PRODOTTI A.S. 2018/19				
Comune	Scuola	Alunni	Insegnanti	Totale
Cervarese Santa Croce	Infanzia Le Ginestre	10.541	2.327	12.868
	Primaria Papa Luciani	24.760	1.200	25.960
	Primaria De Amicis	973	65	1.038
Rovolon	Infanzia Bucaneve	5.640	1.418	7.058
	Primaria Bastia	23.257	1.860	25.117
Veggiano	Primaria A. Manzoni	14.789	772	15.561
	Secondaria L. Da Vinci	1.256	-	1.256
Saccolongo	Primaria G. Pascoli	15.613	789	16.402
TOTALE		96.829	8.431	105.260

Per la preparazione dei pasti sono utilizzati i due centri di cottura di proprietà Comunale secondo il seguente dimensionamento e pasti giornalieri:

CENTRO DI COTTURA "LE GINESTRE"					
	Media pasti alunni giornaliera				
Scuola	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Infanzia Le Ginestre	60	60	60	60	60
Primaria Papa Luciani	100	200	100	200	100
Primaria De Amicis	-	15	-	15	-
Infanzia Bucaneve	30	30	30	30	30
Primaria Bastia	200	90	200	115	90
TOTALE MEDIA PASTI GIORNALIERI	390	395	390	420	280

CENTRO DI COTTURA "A. MANZONI"					
	Media pasti alunni giornaliera				
Scuola	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primaria A. Manzoni	113	113	113	113	113
Secondaria L. Da Vinci	9	9	9	9	9
Primaria G. Pascoli	108	108	108	108	108
TOTALE MEDIA PASTI GIORNALIERI	230	230	230	230	230

Personale impiegato dalle ditte appaltatrici:

Scuola	Mansione	Livello	Ore/sett.
Le Ginestre	Capo Cuoca	4	35
	Aiuto Cuoca	4	35
	Asm	6Super	18
	Asm	6	15
	Asm	6	12
Papa Luciani	Asm	6	15
	Asm	6	15
	Asm	6	4 (2 gg.sett.)
De Amicis	Asm	6	2

Primaria Bastia	Asm	6Super	15
	Asm	6	15
	Asm	6	4 (2 gg.sett.)
	Asm	6	4 (2 gg.sett.)
Infanzia Carbonara	Asm	6	15
Primaria A. Manzoni	Cuoca	C1	38
	Cuoca	C1	27,5
Primaria G. Pascoli	Addetta al banco	B1	15
	Addetta al banco	B1	12,5

Modalità di gara

L'affidamento del servizio avverrà sulla base di idonea procedura aperta di selezione dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Durata

La durata della concessione è di anni tre, con avvio dal 01.09.2021 e termine al 30/06/2024 in base al calendario scolastico definito dalla Regione Veneto ed approvato dagli Istituti Comprensivi di competenza. Alla scadenza il rapporto è sciolto di diritto senza bisogno di disdetta. Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori tre anni, fino al 30.06.2027. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice.

Modalità di esecuzione

Per le modalità di esecuzione del servizio si fa rinvio al capitolato speciale d'appalto allegato.



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNI DI CERVARESE SANTA CROCE, ROVOLON,
SACCOLONGO E VEGGIANO
AA.SS. 2021/22-2022/23-2023/24**

2. Preventivo di spesa e Quadro economico

Saccolongo, 16.06.2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Maristella Lazzarini

2. PREVENTIVO DI SPESA E QUADRO ECONOMICO

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel prospetto economico che segue: il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato (tre anni) e sulla scorta dei dati attuali di circa 105.200 pasti /anno e di un costo unitario del pasto di € 4,50= Iva esclusa e comprensivo di oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso, quantificati in € 0,005 a pasto.

Preventivo di spesa

Numero pasti annui	Numero pasti per l'intero periodo	Costo pasto	Costo totale
105.200	315.600	€ 4.50	€ 1.420.200,00

Valore stimato dell'appalto ai fini della determinazione della soglia di rilevanza comunitaria.

Sulla base delle disposizioni di cui all'art. 35 c. 4 del D.Lgs. n. 50/2016 il valore dell'appalto comprensivo delle opzioni previste dal capitolato viene così determinato:

Calcolo del valore art. 35 c. 4 D.lgs. n. 50/2016	IMPORTI IN EURO
- Importo somme poste a base di gara AA.SS. 2021/2024	1.420.200,00
- Rinnovo/ripetizione per ulteriore triennio	1.420.200,00
- Opzione proroga max 180 gg.	236.700,00
Totale complessivo	3.077.100,00

Il valore complessivo come sopra stimato risulta inferiore alla soglia di rilevanza comunitaria. Si farà ricorso ad una procedura ordinaria ed in particolare alla procedura aperta di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, fissando per i potenziali operatori economici partecipanti dei requisiti minimi di idoneità economia e tecnica atti a garantire che il servizio sia affidato a ditte in possesso di un adeguato livello di esperienza ed affidabilità.

L'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 prevede che, nel rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di parità di trattamento, le stazioni appaltanti aggiudicano gli appalti sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Per il presente appalto, occorre applicare il criterio dell'OEPV, come disposto dall'art. 95 c. 3 del D.Lgs. n. 50/2016, valorizzando i profili qualitativi dell'offerta ai quali sarà attribuito valore prevalente rispetto all'elemento economico di max 80 punti/100.

Quadro economico

A – Importo del servizio		
A.1) Oneri per il servizio di ristorazione per l'intera durata	€. 1.420.200,00	
A.2) Di cui oneri per la sicurezza di rischi di interferenza (intera durata e non soggetti a ribasso di gara)	€. 1.500,00	
A.3) Di cui costi della manodopera (*)	€. 716.160,00	
Totale importo previsto del servizio		€. 1.420.200,00
B - Somme a disposizione		
B.1) I.V.A. 4% su servizio di ristorazione	€. 56.808,00	
B.3) Spese di gara - Contributo A.V.C.P.	€ 600,00	
B.4) Spese di pubblicazione	€ 1.000,00	
Totale somme a disposizione		€. 58.408,00
C - Totale complessivo		€. 1.478.608,00

(*) calcolo dei costi della manodopera Si descrive la metodologia seguita per il calcolo dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 23 del d.lgs. n. 50/2016. Premesso che l'assetto organizzativo vigente fa riferimento a due contratti di appalto distinti, la circostanza che la produzione sia accentrata in un'unica cucina/centro di cottura permette di considerare l'intero contingente di personale addetto, risultante dalla somma dei due contratti e così comporre la dotazione necessaria per l'appalto unico, tenuto conto che la struttura dei processi produttivi del nuovo servizio ricalca quella dei due contratti in via di conclusione. Tale circostanza permette di effettuare il calcolo dei costi della manodopera seguendo il metodo analitico, ossia moltiplicando il costo orario tabellare rispetto ai livelli di inquadramento del personale, per il monte ore necessario. La base di calcolo è pertanto costituita dal personale esecutivo attualmente impiegato nei due appalti in tutte le fasi di produzione del servizio, tenuto conto del livello di inquadramento e delle ore di servizio effettivamente prestate nel corrente anno scolastico. Il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle approvate con DM del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva. La voce considerata è il totale costo orario. Il DM citato approva due tipologie di tabelle, quella nazionale e quelle provinciali. Si è tenuto conto della tabella per la Provincia di Padova.



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNI DI CERVARESE SANTA CROCE, ROVOLON,
SACCOLONGO E VEGGIANO
AA.SS. 2021/22-2022/23-2023/24**

3. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Saccolongo, 16.06.2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Maristella Lazzarini



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

COMUNI DI CERVARESE SANTA CROCE, ROVOLON, SACCOLONGO E VEGGIANO

AA.SS. 2021/22-2022/23-2023/24

- CAPITOLATO SPECIALE -
CIG N.

TITOLO 1 – DESCRIZIONE DELL’OGGETTO DELLA CONCESSIONE	15
<u>ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</u>	<u>15</u>
<u>ART. 2 - OGGETTO</u>	<u>15</u>
<u>ART. 3 – DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA</u>	<u>15</u>
<u>ART. 4 - RESPONSABILITA’ DEL CONCESSIONARIO</u>	<u>15</u>
<u>ART. 5 - CARTA DEI SERVIZI</u>	<u>16</u>
<u>ART. 6 - NORMATIVA TECNICO-ORGANIZZATIVA DI RIFERIMENTO.</u>	<u>16</u>
<u>ART. 7 - DURATA DEL CONTRATTO</u>	<u>16</u>
<u>ART. 8 – COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI</u>	<u>17</u>
<u>ART. 9 – LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITA’</u>	<u>17</u>
<u>Art. 10 – ONERI STAZIONE APPALTANTE E CONCESSIONARIO</u>	<u>18</u>
<u>Art. 11 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONE E RISCOSSIONE DEI PAGAMENTI</u>	<u>18</u>
<u>ART. 12 – ALTRI DESTINATARI DELLA RISTORAZIONE</u>	<u>21</u>
<u>ART. 13- COORDINAMENTO DEL SERVIZIO</u>	<u>21</u>
 TITOLO 2 – TIPOLOGIA DEI PASTI E MENU’ DIETE SPECIALI	21
<u>ART. 14 - PRINCIPI GUIDA</u>	<u>21</u>
<u>ART. 15 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI e TIPOLOGIE DI ALIMENTI</u>	<u>22</u>
<u>ART. 16 - PRODOTTI AGRICOLI E BIOLOGICI</u>	<u>22</u>
<u>ART.17 - MENU’ E TABELLE DIETETICHE</u>	<u>23</u>
<u>ART.18 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI.....</u>	<u>24</u>
<u>ART.19 – NORME E MODALITA’ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI</u>	<u>25</u>
<u>ART. 20 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI</u>	<u>26</u>
<u>ART. 21 – CONDIMENTI</u>	<u>27</u>
<u>ART. 22 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO</u>	<u>27</u>
<u>ART. 23 – GITE SCOLASTICHE</u>	<u>27</u>
<u>ART. 24 – UTILIZZO DELL’ACQUA POTABILE</u>	<u>27</u>
<u>ART. 25 – IGIENE DELLA PRODUZIONE.....</u>	<u>28</u>
<u>ART. 26 – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI</u>	<u>28</u>
<u>ART. 27 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E RIASSETTO LOCALI</u>	<u>28</u>
<u>ART. 28 - RITARDI NELLE CONSEGNE</u>	<u>30</u>
<u>ART. 29 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA’</u>	<u>30</u>
<u>ART. 30 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....</u>	<u>30</u>
<u>ART. 31 - RACCOLTA DIFFERENZIATA.....</u>	<u>31</u>
<u>ART. 32 - ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE</u>	<u>31</u>
 TITOLO 3 – GESTIONE DELLE SEDI E DELLE ATTREZZATURE.....	31
<u>ART. 33 – LOCALI ED ATTREZZATURE.....</u>	<u>31</u>
<u>ART. 34 – PROPRIETA’ DELLE ATTREZZATURE.....</u>	<u>32</u>
<u>ART. 35 – MANUTENZIONE</u>	<u>32</u>
<u>ART. 36 - ATTREZZATURE E MATERIALI RICHIESTI PER LA GESTIONE DELLE CUCINE E DEI REFETTORI.....</u>	<u>32</u>
<u>ART. 37 – OPERAZIONI DI PULIZIA</u>	<u>32</u>
 TITOLO 4 – OBBLIGHI E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO E DELL’UNIONE	33
<u>ART. 38 - ONERI GENERALI A CARICO DEL CONCESSIONARIO</u>	<u>33</u>
<u>ART. 39 - FORNITURA DI PASTI GRATUITI</u>	<u>34</u>

<u>ART. 40- CORRISPETTIVO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI</u>	34
<u>ART. 41 – COPERTURE ASSICURATIVE</u>	36
<u>ART. 42 – RESPONSABILITA'</u>	36
<u>ART. 43 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO</u>	37
<u>ART. 44 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO</u>	37
<u>ART. 45 – SPESE CONTRATTUALI</u>	37
<u>ART. 46 – CONTROVERSIE</u>	37
<u>ART. 47 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO ED ESECUZIONE IN DANNO</u>	38
<u>ART. 48 – RECESSO</u>	39
<u>ART. 49 - SCIoglimento DEL CONTRATTO</u>	39
<u>ART. 50 – PERSONALE A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA</u>	39
<u>ART. 51 – ORGANICO DESTINATO AI SERVIZI SVOLTI</u>	40
<u>ART. 52 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)</u>	41
<u>ART. 53 - FORMAZIONE DEL PERSONALE</u>	41
<u>ART. 54 – SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO</u>	41
<u>ART. 55 – VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</u>	42
<u>ART. 56 - ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI</u>	42
<u>ART. 57 –NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE DEGLI ALIMENTI</u>	42
<u>ART. 58 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLE DITTA</u>	43
<u>ART. 59 – CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO</u>	43
<u>ART. 60 – COMITATO MENSA</u>	44
<u>ART. 61 – PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'</u>	44
<u>ART. 62 – PENALITA'</u>	45
<u>ART. 63 – CAUZIONE DEFINITIVA</u>	46
<u>ART. 64 - “PROTOCOLLO DI LEGALITÀ” E CLAUSOLA ANTICORRUZIONE</u>	46
<u>ART. 65 - FALLIMENTO DELL’AGGIUDICATARIO, MORTE DEL TITOLARE</u>	47
<u>ART. 66 - RINVIO A NORME GENERALI</u>	47
<u>ART. 67 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI</u>	47
<u>ART. 68 - ALLEGATI</u>	47

TITOLO 1 – DESCRIZIONE DELL’OGGETTO DELLA CONCESSIONE

ART. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente capitolato speciale detta le norme fondamentali a disciplina della concessione del servizio di ristorazione scolastica dell’Unione di Comuni Retenus (di seguito: “Unione”), conformemente all’oggetto indicato nel bando di gara, nonché a quanto precisato nel prosieguo del presente documento.

ART. 2 - OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi di acquisto materie prime, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti, pulizia e riordino locali delle cucine e mense scolastiche e riscossione tariffe, come meglio specificato nei successivi articoli.

Il soggetto aggiudicatario della concessione si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente capitolato speciale. La stessa partecipazione alla gara ha il significato di totale accettazione delle disposizioni contenute nel presente capitolato, senza riserva alcuna.

ART. 3 – DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA

L’Unione conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente capitolato, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite “concessione amministrativa” comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l’utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo all’Unione.

In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell’esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, l’Unione conserva competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- la determinazione delle tariffe di servizio all’utenza;
- la determinazione delle fasce di valori Isee funzionali all’eventuale differenziazione delle tariffe;
- il controllo sull’andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell’utenza.

L’Unione esercita il generale controllo sull’andamento complessivo del servizio anche eventualmente con l’ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

ART. 4 - RESPONSABILITA’ DEL CONCESSIONARIO

Il soggetto concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico- sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell’autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l’esecuzione del contratto.

Il soggetto concessionario si obbliga a sollevare l’Unione da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell’assolvimento dei medesimi.

Le spese che l’Unione dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il soggetto concessionario è sempre responsabile, sia verso l'Unione che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine il soggetto concessionario contrae apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile.

ART. 5 - CARTA DEI SERVIZI

Il concessionario, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nel medesimo articolo.

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, il concessionario dovrà consegnare all'Unione la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento l'Unione potrà richiedere integrazioni a cui il concessionario sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione annuale su iniziativa del concessionario.

Copia della "Carta della qualità dei Servizi" dovrà essere messa a disposizione degli utenti.

ART. 6 - NORMATIVA TECNICO-ORGANIZZATIVA DI RIFERIMENTO.

Costituiscono riferimenti tecnico-normativi fondamentali per la gestione del servizio in oggetto i seguenti atti e documenti, ai quali il concessionario dovrà attenersi per tutta la durata dell'appalto, in osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e a quanto previsto dal D.Lgs 50/2016 e s.m.i. (artt. 34 e 144) in materia di sostenibilità energetica ambientale e nello specifico della ristorazione:

- Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare in data 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" – Allegato 1;
- "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" – revisione 2017, elaborate dalla Regione del Veneto;
- "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", emanate dal Ministero della Salute, Conferenza Unificata, Provvedimento 29.04.2010, intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della L. 05.06.2003, n. 131;
- "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", emanate dal Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione – Uff. 5 – Nutrizione e informazione ai consumatori del 16.04.2018;
- Regolamento dell'Unione per il servizio di ristorazione scolastica.

ART. 7 - DURATA DEL CONTRATTO

La concessione ha la durata di anni TRE (tre) a partire dall'anno scolastico 2021/22 e fino al 30.06.2024.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio, per motivi di interesse pubblico individuati dall'Unione o da altri soggetti terzi, non dà diritto al soggetto concessionario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

L'Unione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell'appalto in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione. L'inizio e il termine dell'anno scolastico saranno comunicati con lettera alla ditta appaltatrice.

E' fatta salva la facoltà dell'Unione di sopprimere il servizio di ristorazione scolastica in tutto o in parte per giustificato motivo, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o per mancato guadagno.

L'Unione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per ulteriori tre anni. Per esercitare tale facoltà l'Unione ne dà comunicazione al concessionario mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Qualora alla scadenza dell'appalto l'Unione non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, il concessionario è tenuto a garantire il Servizio prestato per tutto il tempo necessario fino alla data di assunzione del servizio da parte della ditta subentrante e alle medesime condizioni di cui al contratto d'appalto, dietro semplice richiesta scritta dell'Unione e comunque per un periodo massimo di 180 giorni. Durante tale periodo di servizio rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto e nel relativo capitolato in corso.

ART. 8 – COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI

Il soggetto concessionario deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

Il venir meno di detti requisiti comporta la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 9 – LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITA'.

Sedi del servizio:

- Centro cottura comunale di Veggiano sito in via Roma n. 44 - Veggiano
- Centro cottura comunale di Cervarese Santa Croce sito in Via Roma n. 80 – Cervarese S. Croce
- mense/refettorio delle scuole indicate alla successiva tabella del presente articolo.

Dotazioni:

Alla ditta aggiudicataria della presente concessione viene messo a disposizione quanto segue:

- comodato d'uso gratuito dei locali adibiti a centro cottura e mense scolastiche;
- comodato d'uso gratuito delle strumentazioni in dotazione (allegato A) al presente capitolato;

Le strutture destinatarie dei pasti sono riportate nella tabella seguente, che specifica, inoltre, a titolo indicativo, il numero dei pasti consumati nel corso dell'anno scolastico 2018/19, considerato maggiormente attendibile, atteso che l'a.s. 2019/20 è stato interessato dal periodo di chiusura disposto a livello nazionale quale misura di contrasto e contenimento della pandemia da Covid-19:

Comune	Scuola	Alunni	Insegnanti	Totale
Cervarese Santa Croce	Infanzia Le Ginestre	10.541	2.327	12.868
	Primaria Papa Luciani	24.760	1.200	25.960
	Primaria De Amicis	973	65	1.038
Rovolon	Infanzia Bucaneve	5.640	1.418	7.058
	Primaria Bastia	23.257	1.860	25.117
Veggiano	Primaria A. Manzoni	14.789	772	15.561
	Secondaria L. Da Vinci	1.256	-	1.256
Saccolongo	Primaria G. Pascoli	15.613	789	16.402
	TOTALE	96.829	8.431	105.260
<i>Quantitativo di riferimento ai fini del calcolo del valore contrattuale complessivo del bando di gara:</i>		105.200 pasti/anno		

Il dimensionamento per la produzione dei pasti presso i Centri di cottura comunali sono quantificati sulla base dei pasti prodotti nell'anno scolastico 2018/19 come segue:

CENTRO DI COTTURA "LE GINESTRE"					
	Media pasti alunni giornaliera				
Scuola	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Infanzia Le Ginestre	60	60	60	60	60
Primaria Papa Luciani	100	200	100	200	100
Primaria De Amicis	-	15	-	15	-
Infanzia Bucaneve	30	30	30	30	30
Primaria Bastia	200	90	200	115	90
TOTALE MEDIA PASTI GIORNALIERI	390	395	390	420	280

CENTRO DI COTTURA "A. MANZONI"					
	Media pasti alunni giornaliera				
Scuola	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primaria A. Manzoni	113	113	113	113	113

Secondaria L. Da Vinci	9	9	9	9	9
Primaria G. Pascoli	108	108	108	108	108
TOTALE MEDIA PASTI GIORNALIERI	230	230	230	230	230

Si ribadisce che i dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo, in funzione dell'informata formulazione dell'offerta, e che essi non vincolano in alcun modo per il futuro l'Unione appaltante.

Si rimarca che l'eventuale revisione dell'organizzazione scolastica, **anche in funzione alle misure per il contenimento del contagio da Covid-19 adottate dalle istituzioni scolastiche su disposizioni e linee guida emanate in materia**, può comportare modificazioni anche rilevanti negli orari di funzionamento delle scuole e nel fabbisogno del servizio mensa. Pertanto, le eventuali variazioni che dovessero intervenire in futuro nella localizzazione dei vari plessi scolastici e nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte all'interno di questo articolo e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica del concessionario.

Art. 10 – ONERI STAZIONE APPALTANTE E CONCESSIONARIO

1. Oneri per la stazione appaltante:

- manutenzione straordinaria delle strutture messe a disposizione;
- consumi di acqua ed energia elettrica per i refettori.

2. Oneri per il concessionario:

- attivazione numero telefonico per ricezione comunicazioni dai centri di cottura e le scuole del territorio;
- gestione delle iscrizioni e riscossione dei pagamenti;
- approvvigionamento delle derrate alimentari biologiche;
- preparazione solo presso i centri di cottura comunali dei pasti e delle diete come da ordinazioni;
- gestione del sistema di prenotazione pasti;
- trasporto dei pasti, loro distribuzione e riassetto e pulizia locali cucine e refettori, e stoviglie;
- trattamenti di derattizzazione e disinfestazione periodiche e straordinarie;
- manutenzione straordinaria ed ordinaria delle attrezzature;
- pulizia dei locali, delle attrezzature e dei contenitori utilizzati;
- raccolta e conferimento dei rifiuti;
- consumi di acqua, energia elettrica e gas per i centri di cottura (da quantificare a cura e carico della ditta aggiudicataria, mediante implementazioni di sistemi di misurazione);
- ogni altro onere derivante dall'esecuzione della concessione secondo le disposizioni del presente capitolato.

Art. 11 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONE E RISCOSSIONE DEI PAGAMENTI

L'Unione affida al concessionario l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione e riscossione delle tariffe secondo le seguenti specifiche.

A) ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE:

Il concessionario procede all'iscrizione degli utenti al servizio, secondo le modalità procedurali proposte dalla stessa, verificate e ratificate dall'Unione.

Le procedure di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte degli utenti, preferibilmente tramite servizio web.

L'iscrizione costituisce presupposto obbligatorio per l'utilizzo del servizio da parte dell'utente. E' onere del concessionario la verifica dell'avvenuta iscrizione e l'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utente.

B) PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE TARIFFE

Il concessionario articolerà il servizio riscossione buoni pasto su un sistema prepagato. Dovrà quindi dotarsi di un sistema informatico, da indicare nell'offerta tecnica, da presentare in sede di gara, che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", dall'iscrizione, alla prenotazione, alla fruizione e al pagamento, in modo da:

- fornire un servizio utile al cittadino, rendendo semplici e veloci le procedure per la gestione ed il pagamento dei pasti garantendo almeno 1 (uno) punti vendita per territorio comunale, ove disponibile;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli utenti grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- rendere efficienti le modalità di prenotazione dei pasti allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
- tutelare la privacy dell'utente, con particolare riguardo ai dati sensibili e delicati (sanitari, religiosi, ecc.);
- garantire la prenotazione del pasto anche a coloro che non hanno sufficiente credito e visualizzare le irregolarità al termine della prenotazione;
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.
- monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dal servizio

Per consentire le prenotazioni ed i pagamenti il sistema dovrà permettere:

- la gestione completa delle iscrizioni, prenotazioni dei pasti e l'effettiva fruizione;
- la gestione completa dei pagamenti nelle forme quali R.I.D., e dare la possibilità, senza costi aggiuntivi per l'utente, di bonifico bancario c/o una banca del territorio comunale, carte/tessere prepagate, e/o eventuali altri strumenti online;
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici, nel rispetto della normativa della privacy, e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- le comunicazioni con i genitori e la possibilità per gli utenti di accedere alla propria anagrafica, situazione contabile, menù stagionale, menù della dieta speciale, ingredienti e grammature.

Il sistema dovrà consentire all'Unione di verificare in tempo reale i diversi momenti del servizio (iscrizioni, incassi, prenotazioni, distribuzione e differenziazione dei pasti) e di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio.

Oltre a quanto già sopra specificato, compete al concessionario:

- la manutenzione durante la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;
- l'acquisto e l'installazione di tutte le eventuali attrezzature necessarie presso i plessi scolastici in modo da permettere la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'Unione;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- la disponibilità di personale qualificato per la realizzazione di riunioni con l'utenza prima dell'avvio del servizio o in caso di necessità;
- la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati.
- In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, la ditta appaltatrice è tenuta a dare tempestiva comunicazione all'Unione e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese;
- la preparazione e la consegna/spedizione agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni previste, o concordate con l'Unione;
- la realizzazione di una iniziale campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le modalità di iscrizione al servizio, prenotazione e pagamento. Tale attività dovrà prevedere la fornitura di volantini/depliant e manifesti/locandine, per permettere una comunicazione chiara e capillare verso tutte le famiglie.
- la disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori prima dell'avvio del servizio, ovvero per presenziare ad eventuali incontri con l'Amministrazione o con la Commissione mensa.

Il sistema operativo dovrà essere fornito in uso all'Unione anche per consentire l'informatizzazione di eventuali altri servizi che l'Unione desiderasse, per proprio conto, informatizzare sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

Per gli alunni che proseguiranno la scuola in uno dei plessi del territorio, l'eventuale saldo a credito dovrà rimanere a disposizione per l'anno scolastico successivo. Nel caso in cui il servizio non venga più utilizzato, l'importo dovrà essere invece restituito entro il mese di agosto, o in alternativa – su richiesta – intestato ad un altro

componente della famiglia che usufruisca del medesimo servizio.

Al termine dell'appalto il concessionario dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software all'Unione oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware o software, banche dati, o strumentazione utilizzata all'interno del sistema. **Dovrà altresì provvedere a trasferire i saldi a credito al nuovo soggetto gestore del servizio individuato dalla Stazione Appaltante, con indicati i rispettivi utenti creditori.**

C) SOLLECITI:

Il concessionario – oltre all'avviso di prossimo esaurimento del credito mediante SMS o e-mail – è tenuto ad effettuare, nel corso dell'anno scolastico, **almeno due solleciti per iscritto mediante raccomandata A/R agli utenti insolventi**, indicando la causale (numero e date dei pasti non pagati), l'importo del debito maturato, le modalità ed il termine per il pagamento (comunque non inferiore a 5 giorni lavorativi dal ricevimento della raccomandata).

Le procedure di sollecito devono essere attivate nei confronti degli alunni morosi a seguito di rilevazioni da effettuare almeno nel mese di gennaio, e successivamente a giugno, dopo il termine delle lezioni e quindi a conclusione del servizio di mensa per l'anno scolastico di riferimento.

Il concessionario dovrà esperire tutti i tentativi di recupero del debito maturato dall'utente anche attraverso eventuali piani di rientro per importi dovuti superiori ad Euro 100,00.=, da concordare previamente con l'Unione che li deve comunque autorizzare.

Decorso inutilmente il termine assegnato per il pagamento, e comunque entro il mese di agosto di ogni anno, il concessionario trasmette all'Unione il riepilogo definitivo delle morosità relative all'anno scolastico di riferimento e tutta la documentazione cartacea necessaria ad attivare le procedure di riscossione coattiva.

L'Unione si riserva di verificare presso i Servizi Sociali dei Comuni appartenenti all'Unione gli utenti morosi che abbiano accesso a prestazioni sociali e che possano beneficiare di sostegno economico e/o dell'assegnazione di gratuità. Dei beneficiari l'Unione ne dà comunicazione al concessionario che procede ad aggiornare la posizione debitoria dell'utente.

Per l'accertamento degli insoluti il concessionario dovrà trasmettere all'Unione la seguente documentazione:

- Iscrizione al servizio da parte dell'utente;
- Estratto conto della situazione debitoria dell'utente;
- Copia dei solleciti inviati all'utente.

Esaminata la regolarità e completezza della documentazione ricevuta, l'Unione autorizza l'emissione a proprio carico della fattura di importo corrispondente agli insoluti accertati: eventuali pagamenti tardivi – effettuati dai morosi risultanti nell'elenco riepilogativo di cui sopra a favore del concessionario dopo l'emissione della fattura – comportano l'obbligo per il concessionario di avvisare prontamente i Servizi Scolastici e di riversare le relative somme all'Ente.

In assenza e/o carenza della documentazione richiesta l'Unione non autorizza l'emissione della fattura per l'importo corrispondente agli insoluti non correttamente documentati, ed il relativo onere rimane a carico del concessionario.

La redazione del prospetto degli insoluti e l'emissione della fattura comportano l'azzeramento dei debiti degli interessati a partire dall'inizio dell'anno scolastico successivo.

Il concessionario è tenuto a formare e conservare appositi archivi di dati relativi agli anni scolastici conclusi.

D) RISCOSSIONE COATTIVA:

La riscossione coattiva resta a carico dell'Unione, previa acquisizione della documentazione prevista al punto precedente.

Poiché la gestione informatizzata da parte della Ditta comporta il trattamento di dati personali, anche

sensibili, presso strutture esterne e considerando che l'Unione non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale della Ditta, questa verrà designata "Responsabile del Trattamento in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, ai sensi dell'art. 8 c. 1 e ai sensi dell'art. 28 del GDPR.

ART. 12 – ALTRI DESTINATARI DELLA RISTORAZIONE

Le Amministrazioni Comunali appartenenti all'Unione, e l'Unione stessa, hanno la facoltà di richiedere in qualsiasi momento alla Ditta concessionaria che la tipologia di servizi sia estesa ad altre utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula dello stesso (centri estivi, asili nido etc..).

In caso di estensione delle utenze, il servizio offerto ed il prezzo del pasto sarà uguale al prezzo in vigore per il corrispondente tipo di pasto a meno che il processo produttivo e/o distributivo comporti comprovate e quantificabili variazioni.

Presso i centri cottura affidati in gestione non possono essere prodotti pasti per terzi, fatta eccezione per i Comuni aderenti all'Unione.

ART. 13- COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Unione sarà affidato dal concessionario ad un proprio incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto prima dell'inizio del servizio.

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della Ditta aggiudicataria;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'Unione e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti la Commissione Mensa) comunque interessati al servizio di ristorazione scolastica, promuovendone l'adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione.

Il coordinatore responsabile del servizio (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile per l'Unione durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

TITOLO 2 – TIPOLOGIA DEI PASTI E MENU' DIETE SPECIALI

ART. 14 - PRINCIPI GUIDA

Nella conduzione del servizio sotto il profilo della qualità nutrizionale il soggetto concessionario dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni contenute nel documento della Regione Veneto "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", revisione 2017, e ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020.

In particolare, il concessionario si atterrà:

- alle "tabelle dietetiche" e alle "schede prodotti" riportate nelle "Linee guida" sopra citate;
- all'impostazione generale che caratterizza la cosiddetta "dieta mediterranea", con abbondanza di alimenti di origine vegetale quali i cereali, le verdure, la frutta, i legumi e l'olio d'oliva extravergine;
- alla stagionalità della frutta e delle verdure, evitando l'uso delle primizie;
- all'articolazione dei menù in almeno quattro settimane;
- alla preferenza per i metodi di cottura semplici e rispettosi delle caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti;
- all'attenzione per i gusti e la tradizione locali, in quanto compatibili con i corretti principi nutrizionali;
- alla collaborazione con il Comune, la commissione mensa, le autorità sanitarie e i genitori, per la diffusione di pratiche alimentari corrette, nell'ambito dell'educazione sanitaria della popolazione.

Lo schema base per il pasto deve prevedere un primo piatto, un secondo piatto con relativo contorno, pane ed acqua minerale non gasata (in alternativa, acqua di rubinetto nelle zone servite da acquedotto, ma solo se e quando così disposto dall'Unione), frutta o dessert.

E' infine da prevedere anche la possibilità del "piatto unico", completo dal punto di vista nutrizionale e comunque accompagnato da verdure. Sono fatte salve le "diete speciali" di cui al successivo art. 23. Il prezzo unitario delle "diete speciali" si intende uguale al prezzo unitario aggiudicato per i pasti normalmente prodotti.

ART. 15 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI e TIPOLOGIE DI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono obbligatoriamente corrispondere a quanto contenuto negli allegati relativi all'Appalto del Servizio di Ristorazione e relativi alle Schede Prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle *"Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione scolastica della Regione del Veneto"* e nei *"Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"* approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il concessionario dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi ed essere acquistate in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di:

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

La ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Unione quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

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

ART. 16 - PRODOTTI AGRICOLI E BIOLOGICI

Nella preparazione dei pasti si richiede l'utilizzo di:

- Prodotti agricoli di origine regionale.

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 2 della Legge Regione Veneto n.7 del 25.07.2008, nella preparazione dei pasti devono essere utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50%, in termine di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

- Prodotti biologici in conformità a quanto previsto dall'art. 59 comma 4) della L. 488/1999 e della L.R. Veneto n. 6/2002 e ai CAM – allegato 1 – lett. C) approvati con Decreto 10.03.2020.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad utilizzare, ogni qualvolta lo richieda il menù i seguenti prodotti biologici: frutta e verdura, che costituiscono lo standard minimo che l'Amministrazione intende garantire. I prodotti biologici utilizzati devono essere di produzione italiana in ottimo stato di conservazione reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni contenute nelle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e di atti amministrativi in materia (in particolare D.Lgs. 109/1992, D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 68/2000, circolare n. 165 del 31.03.2000, del D.Lgs. 259/2000 e del D.Lgs. 114/2006); l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal regolamento CE n. 834/2007.

La carne bovina dovrà essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE 17/07/2000 N. 1760.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

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

L'Unione potrà chiedere al Concessionario la documentazione idonea a dimostrare i tipi di prodotti utilizzati nella produzione dei pasti destinati alle mense scolastiche dell'Unione.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART.17 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Il pasto giornaliero per la ristorazione scolastica dovrà essere così composto:

- 1^ piatto
- 2^ piatto
- Contorno
- Pane
- Yogurt o dessert o dolce o frutta
- Coperto, piatti, posate, bicchieri
- Condimenti

I menù settimanali, variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dal Concessionario in base alla stagionalità dei prodotti. Esso dovrà ottenere la validazione da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa ed il Concessionario.

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

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

Per le tabelle Dietetiche si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

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

1. adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche.
2. differenziazione per classi di età: 0-3 anni (Asilo Nido), 3 – 6 anni (Scuola Infanzia), 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° ciclo), 9-11 anni (Scuola Primaria 2° ciclo), 12 – 14 anni (Scuola Secondaria 1° grado), 14 – 17 anni (Scuola Secondaria 2° grado) e adulti (18-29 anni);
3. strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;
4. stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
5. descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
6. possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
7. capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
8. predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;
9. adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo;
10. in caso di uno o due rientri settimanali, fornitura, oltre al pasto completo, del piatto unico bilanciato dando la possibilità di scegliere tra un piatto unico di primo e un piatto unico di secondo;
11. come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure.

Il concessionario si impegna a distribuire all'utenza i menù concordati con l'Unione e validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. 6 Euganea, prevedendo sul retro del menù la presenza di alcuni semplici consigli per la giornata alimentare del bambino/ragazzo, come suggerito nelle Linee Guida Regionali aggiornate 2017.

La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa e fornita, nelle sue due articolazioni, all'utenza iscritta al servizio. La Ditta dovrà provvedere alla stampa del menù (in lingua straniera, se necessario), corredato delle indicazioni di cui sopra, in numero di copie corrispondenti agli utenti serviti, prevedendone la distribuzione tramite le Istituzioni Scolastiche. Una copia dello stesso sarà comunque pubblicata all'albo di ciascun plesso scolastico e inviata all'Unione.

Il concessionario dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Unione e la Commissione mensa. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale.

Tutte le variazioni dei menù dovranno essere concordate con l'ufficio preposto dell'Unione, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicati (guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Unione, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Unione.

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

ART.18 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il Concessionario dovrà preparare le diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo.

Il Concessionario deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.

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

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

Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, dietro presentazione di certificato medico.

Altre diete comuni richieste dall'utenza sono destinate a:

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

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

- Il concessionario raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica;
- Il concessionario invia al SIAN, per la validazione, copia del menù della dieta speciale;
- l'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

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

In ottemperanza alle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica - elaborate dalla Regione del Veneto, il concessionario dovrà offrire diete speciali nell'ambito di un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto. Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

ART.19 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il soggetto concessionario dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa statale e regionale vigente che qui si considera tutta richiamata, confermandosi altresì il riferimento alle citate "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornamento 2017, della Regione Veneto e garantire la separazione tra lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o "a cascata".

In particolare si richiede:

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

- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta • I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla. Non devono essere utilizzati:
- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

E' da evitare la soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i **120 minuti**. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di cook and chill tra la rigenerazione e il consumo dei pasti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

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

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

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, 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.

ART. 20 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

ART. 21 – CONDIMENTI

Le paste asciutte, devono essere trasportate alle mense unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionato non inferiore a 18 mesi e grana padano stagionato non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

ART. 22 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Concessionario è tenuto 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.

ART. 23 – GITE SCOLASTICHE

In occasione di gite scolastiche autorizzate dalla scuola il pasto potrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic al prezzo di aggiudicazione.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con l'Unione e/o con le istituzioni scolastiche, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermitici.

Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti), deve essere così costituito:

panini n. 2	gr. 60
uno con formaggio	gr. 70
e uno con prosciutto cotto, senza polifosfati	gr. 70
succo di frutta in tetrabrik	ml. 200 n. 1
biscotti o crackers o schiacciatine (pacchetto monoporzione)	gr. 30 n. 1
frutta: una banana	
acqua minerale naturale	ml. 500
tovaglioli e bicchiere a perdere	n. 2

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

ART. 24 – UTILIZZO DELL'ACQUA POTABILE

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

- pochi minuti prima dell'inizio dello scodellamento, gli addetti al servizio mensa dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua per almeno un minuto;
- le caraffe riempite e chiuse dal coperchio dovranno essere riposte sopra i tavoli;
- dovrà essere garantito almeno un litro d'acqua ogni 4 bambini;
- durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite d'acqua;
- le caraffe dovranno essere lavate eventualmente tra un turno e l'altro;
- ogni giorno al termine del pranzo le caraffe devono essere lavate e sanificate;
- le caraffe sanificate ed asciutte devono essere riposte negli appositi armadi per stoviglie al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo;

- regolarmente dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti che permettano l'eliminazione di eventuale tracce di calcare depositato.

Le caraffe, già presenti nelle mense, dovranno essere integrate dall'aggiudicatario, qualora siano insufficienti, secondo quanto sopra detto, lo stesso dicasi in caso di usura e/o rottura delle stesse.

In caso eccezione di indisponibilità di acqua dell'acquedotto, o per impossibilità di somministrare l'acqua proveniente dall'acquedotto a seguito di temporanee esigenze igienico sanitarie, l'aggiudicatario dovrà provvedere a fornire acqua in bottiglia senza oneri aggiuntivi.

ART. 25 – IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti; la ditta deve far rispettare al personale addetto il proprio Manuale di Autocontrollo, conservato all'interno della struttura produttiva.

ART. 26 – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la ristorazione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo.

Tutti i contenitori ed i carrelli eventualmente utilizzati devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo, e/o cattivi odori.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 27 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E RIASSETTO LOCALI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dall'Unione per tipologie d'utenza a cura del Concessionario, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà essere munito di corso di formazione come previsto dalla normativa (legge regionale 41/03) il cui documento attestante la formazione dovrà essere conservato sul luogo di servizio, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dalla normativa vigente;
- provvedere al servizio di distribuzione dei pasti con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare, e comunque tale da garantire un regolare svolgimento del servizio; le unità di personale addetto alla distribuzione dovranno rispettare almeno il seguente rapporto minimo con gli alunni: 1/50, **e comune dovranno essere tali da garantire il rispetto di nuove e diverse disposizioni emanate dagli Enti competenti (Ministero Pubblica Istruzione, Regione Veneto, Istituti Scolastici, Ulss e altri Enti).**
- In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

Il Concessionario, inoltre dovrà provvedere:

- al ricevimento dei pasti, all'apparecchiatura dei tavoli, alla porzionatura e distribuzione dei pasti alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, da effettuarsi nelle zone lavaggio dove presenti o presso il centro di cottura;
- alla pulizia e sanificazione dell'eventuale banco di distribuzione e delle attrezzature connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli per distribuzione, ecc.);
- alla pulizia e sanificazione intermedie dei lavori in caso di doppi turni;
- alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.
- alla fornitura di tovagliette e tovaglioli in carta, vassoi/piatti monouso e bicchieri a perdere, posate a perdere in polycarbonato di tipo pesante non soggette a spezzatura e idonee al taglio della carne. **Per i refettori già muniti di piatti in porcellana o altro materiale idoneo e posate in metallo non a perdere, il concessionario dovrà provvedere al relativo lavaggio con lavastoviglie presente in loco ed al loro ripristino in misura idonea per i pasti da servire.**
- **ad ogni altra misura derivante dalle disposizioni e linee guida emanate in materia di contenimento da contagio Covid-19;**

I pasti dovranno essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (fatto salvo diverse disposizioni in materia di igiene e sicurezza pubblica anche temporaneamente richieste dagli Enti competenti).

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco, norme anti-Covid ecc.) dovranno essere utilizzate stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

- nei refettori si procederà con la distribuzione anche tramite linea self service;
- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30 – 45 minuti;
- Il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo indicazioni comunicate dall'Unione, su richiesta degli Istituti scolastici, per poter garantire l'erogazione di più turni;
- Il pasto va servito nel rispetto degli orari indicati dalle scuole;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito dei suddetti condimenti per le verdure;

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

ART. 28 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Al verificarsi di gravi e documentate cause di forza maggiore, non imputabili a negligenza o trascuratezza del soggetto concessionario, non saranno addebitate penalità per il ritardo o la mancata consegna dei pasti.

Il soggetto concessionario dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore alla base del ritardo ed attivarsi al meglio per garantire comunque la consegna dei pasti o per ridurre il disagio.

In caso di calamità naturali, inondazioni, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili al soggetto concessionario o ai vettori di cui si serve, al concessionario non potrà essere addebitata alcuna penalità. Il soggetto concessionario dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti a carenze nell'organizzazione del centro di cottura e nelle modalità di trasporto o ad altre cause non scusabili, comporteranno l'applicazione delle penalità secondo quanto previsto nel presente capitolato.

ART. 29 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

Nel caso in cui le derrate non corrispondessero ai requisiti richiesti dal presente capitolato, l'Unione provvede a respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese del concessionario; la merce contestata viene conservata nei locali della scuola, a disposizione del concessionario per il suo ritiro.

L'Unione 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 del responsabile scolastico il concessionario deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione.

Per ogni altra violazione delle prescrizioni di cui al presente capitolato, si darà luogo al procedimento di cui al successivo art. 61.

ART. 30 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Ogni volta che venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non sia immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati, possibilmente, in celle

frigorifere distinte.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle norme di legge.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio per la conservazione dei cibi.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 31 - RACCOLTA DIFFERENZIATA

Il soggetto concessionario opera nel rispetto delle norme, anche comunali, sulla raccolta differenziata dei rifiuti. Per la raccolta della porzione organica (il cosiddetto "umido") dovranno essere usati solo sacchetti biodegradabili, la cui fornitura è a carico del concessionario.

Il concessionario è tenuto ad adottare le misure previste dai CAM in materia di Prevenzione e gestione dei rifiuti (Decreto 10.03.2020 All. 1 – lett. C) Punto 5).

ART. 32 - ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE

Il concessionario dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.166/2016 (antisprechi) od altre similari, in caso di eccedenze di cibo non distribuito agli utenti.

Gli avanzi di cibi provenienti dai piatti devono essere smaltiti nel rifiuto umido, previa accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile.

Il concessionario al fine di prevenire gli sprechi alimentari si impegna ad adottare le misure previste dai CAM approvati con Decreto 10.03.2020 – All. 1 – Lett. C) punto 3.

Il progetto anti-spreco presentato dal concessionario in sede di gara, dovrà essere realizzato a sua totale cura e spese, manlevando l'Unione da ogni e qualsiasi onere e responsabilità.

TITOLO 3 – GESTIONE DELLE SEDI E DELLE ATTREZZATURE

ART. 33 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio la Ditta concessionaria utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti e dati in comodato d'uso gratuito dall'Unione. La dotazione delle attrezzature comunali che vengono consegnate in comodato d'uso alla Ditta concessionaria è descritta nell'elenco allegato A) al presente capitolato.

In sede di consegna del servizio, l'Unione procederà, con un suo funzionario in contraddittorio con un rappresentante della Ditta concessionaria, a una verifica delle attrezzature presenti nella cucina e dati alla ditta concessionaria in comodato gratuito per l'uso. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di dette attrezzature. Tali locali ed attrezzature sono di proprietà dell'Unione/Comuni e saranno utilizzate dalla Ditta concessionaria la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza, nonché la loro eventuale sostituzione. La ditta aggiudicataria della concessione redigerà apposito piano di manutenzione e sostituzione delle apparecchiature in dotazione che andranno via via deteriorandosi.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dalla Ditta concessionaria all'inizio della concessione e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario sottoscritto ai sensi di tale articolo, salvo normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco di materiale e rotture ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza. In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle due parti, o, in alternativa, nominato dal Presidente del Tribunale di Padova.

Il sopralluogo di riconsegna dovrà avvenire entro un max di 30 giorni dall'ultimo giorno di attività.

ART. 34 – PROPRIETA' DELLE ATTREZZATURE

A fine concessione tutte le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Unione/Comuni.

ART. 35 – MANUTENZIONE

Spetterà all'Unione provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle parti strutturali/murarie, e la manutenzione straordinaria dell'impianto idraulico e di riscaldamento.

La manutenzione ordinaria di tutte le restanti attrezzature, a disposizione per l'espletamento del servizio spetteranno alla Ditta concessionaria che dovrà effettuare l'uscita del tecnico entro al max 2 giorni lavorativi dalla richiesta di intervento e la risoluzione del guasto entro 5 giorni lavorativi.

La Ditta concessionaria, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Unione copia della bolla rilasciata dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

ART. 36 - ATTREZZATURE E MATERIALI RICHIESTI PER LA GESTIONE DELLE CUCINE E DEI REFETTORI

Il concessionario dalla data d'inizio del servizio potrà utilizzare i locali, gli arredi e le eventuali attrezzature di proprietà dell'Unione/Comuni già presenti nei plessi serviti, obbligandosi a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, fatte salve le migliorie di cui ai commi seguenti e gli obblighi di cui al successivo art. 38.

I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti.

Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Eventuali variazioni e sostituzioni dovranno essere concordate con l'Amministrazione comunale.

Il concessionario è tenuto a fornire presso tutti i refettori, con oneri a proprio carico, (ove non presenti, o deteriorati e inutilizzabili, o in misura insufficiente), carrelli termici/banchi scaldavivande o sistemi equivalenti al fine di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge nelle fasi di somministrazione dei pasti, per garantire il migliore funzionamento del servizio, nonché ogni altro arredo o attrezzatura aggiuntivi necessari alla corretta distribuzione ed esecuzione del servizio in concessione (armadi, carrelli, utensili per il porzionamento, termometri a sonda, pattumiere a pedale, ecc.).

Dovrà altresì garantire la manutenzione ed il corretto funzionamento – nonché la sostituzione, ove necessaria – di ogni attrezzatura ed arredo durante l'intero periodo contrattuale, di proprietà sia dell'Ente che del concessionario.

Sono a carico dell'Unione i consumi di rete (riscaldamento, energia elettrica, acqua) di ogni sala- mensa.

A concessione conclusa tutte le attrezzature per la gestione del servizio rimarranno di proprietà dell'Unione.

ART. 37 – OPERAZIONI DI PULIZIA

Il Concessionario deve applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio di cui trattasi, effettuare le operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle cucine, delle dispense e delle zone lavaggio, con detersivi propri e secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

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

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Le operazioni di pulizia accurata della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di refezione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato.

I servizi igienici, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dalla ditta, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

La ditta deve provvedere alla fornitura di asciugamani a perdere, carta igienica, erogatori di sapone, di dispenser per gli asciugamani a perdere e detergente/sanificante per le mani.

Le operazioni di pulizia da eseguire **presso i refettori** consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli e delle tovaglie, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti dei refettori, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione. Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola. L'aggiudicatario dell'appalto dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg.CE 648/2004 e successive modifiche e DPR 6/2/09 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al Reg.528/2012 sui biocidi e al DPR 6/10/98 n.392 sui presidi medico-chirurgici.

Si include, inoltre, la pulizia dei vetri due volte l'anno e delle tende dei refettori una volta l'anno a partire dal primo anno scolastico di riferimento.

TITOLO 4 – OBBLIGHI E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO E DELL'UNIONE

ART. 38 - ONERI GENERALI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il servizio oggetto del presente capitolato che il concessionario è tenuta a svolgere, comprende:

- 1) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- 2) preparazione e cottura dei pasti, presso i centri di cottura comunali;
- 3) trasporto e distribuzione dei pasti nelle scuole ubicate nel territorio dei Comuni di Cervarese S. Croce, Rovolon, Saccolongo e Veggiano;
- 4) porzionamento e distribuzione dei pasti nei refettori
- 5) preparazione di diete speciali per singoli utenti
- 6) fornitura di cestini di viaggio per le gite scolastiche autorizzate
- 7) fornitura di stoviglie e tovagliato in misura superiore al 5% dei pasti richiesti
- 8) pulizia della cucina, della dispensa e dei servizi igienici utilizzati;
- 9) riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate presso i refettori delle scuole interessate al servizio;
- 10) raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti;
- 11) manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti adibiti alla refezione, manutenzione correttiva e preventiva delle attrezzature di cucina ed eventuale integrazione e sostituzione della dotazione esistente;
- 12) fornitura pentolame e stoviglie vari ad integrazione del materiale di proprietà comunale già esistente presso il centro di cottura.;
- 13) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.);
- 14) acquisto di eventuali attrezzature ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti se non più funzionanti o idonee. Tali attrezzature rimarranno di proprietà dell'Unione al termine del contratto;
- 15) fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- 16) osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
- 17) copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;

- 18) gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale. Il concessionario dovrà garantire almeno gli stessi livelli occupazionali previsti per il servizio di gestione delle mense scolastiche nelle scuole primarie della attuale Ditta gestrice. Tale garanzia determinerà l'obbligo a carico del concessionario di assumere, per la gestione del servizio mense scolastiche, tutto il personale occupato dalla Ditta affidataria del servizio nell'anno scolastico 2019/20;
- 19) gestione ricevimento, registrazione delle richieste di iscrizioni al servizio;
- 20) prenotazione pasti quotidiani e riscossione delle tariffe mediante sistema informatizzato prepagato;
- 21) gestione dei solleciti e delle morosità;
- 22) informativa annuale (anche in lingua straniera qualora si ravvisi la necessità) delle modalità di tariffazione presso utenti con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione;
- 23) realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P.);
- 24) realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Unione modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato.

Fermo restando gli obblighi a carico della ditta aggiudicataria previsti da altri articoli del presente capitolato, la stessa è tenuta a trasmettere all'Unione l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio.

La Ditta dovrà indicare all'Unione, prima dell'inizio del servizio, una propria sede operativa ed un proprio recapito telefonico cui poter far riferimento per le comunicazioni.

Durante lo svolgimento del servizio la ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere:

- all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente capitolato ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza dello stesso aggiudicatario, anche se prevista solo implicitamente dal presente capitolato;
- all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
- all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori e alla trasmissione per gli stessi della documentazione sopra precisata.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata nei giorni feriali indicati all'art.3 nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici.

In caso di inutilizzo temporaneo anche di un solo centro di cottura, è fatta salva la possibilità di utilizzare l'altro centro di cottura per la produzione dei pasti qualora ciò sia possibile in relazione al dimensionamento autorizzato. Altrimenti, ed in ogni caso per inutilizzo di entrambi i centri di cottura, il Concessionario si impegna a produrre e a fornire i pasti utilizzando il proprio centro di cottura indicato in sede di gara, secondo le modalità previste dal presente capitolato ed allo stesso prezzo offerto, senza ulteriori oneri a carico dell'Amministrazione.

ART. 39 - FORNITURA DI PASTI GRATUITI

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire gratuitamente **almeno 170 pasti annui per ogni scuola servita (ogni singola scuola d'infanzia e primaria indicata all'art.9 del presente CSA ad esclusione della scuola secondaria L.Da Vinci di Veggiano)**, oltre a quelli indicati in sede di gara, per tutta la durata del contratto. I pasti gratuiti sono destinati agli alunni individuati dall'ufficio comunale dei Servizi Sociali. **Le gratuità non utilizzate nell'anno scolastico dovranno essere rese disponibili nell'anno successivo per le medesime finalità in aggiunta al budget annuo di competenza.**

ART. 40- CORRISPETTIVO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta concessionaria dovrà riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica. Nel caso in cui gli importi delle tariffe stabilite annualmente dall'Unione con delibera di Giunta, siano inferiori al prezzo unitario risultante dall'offerta, l'Amministrazione comunale stessa si obbliga a corrispondere alla ditta concessionaria l'ammontare corrispondente alla differenza.

L'Unione si obbliga, inoltre, a corrispondere alla ditta aggiudicataria il prezzo, nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, per i pasti:

- degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;
- degli utenti per i quali il concessionario dimostri di avere erogato e fatturato il servizio, senza aver riscosso la relativa tariffa, nonostante l'effettuazione di solleciti nelle modalità di cui al precedente art. 11, e per i quali dovrà essere prodotta obbligatoriamente la relativa documentazione, pena la sua mancata corresponsione.

L'Unione assume la spesa unicamente riguardo ai pasti somministrati agli insegnanti che ne hanno diritto, nel numero preventivamente comunicato dall'Istituto Scolastico.

Eventuali pasti erogati ad adulti eccedenti tale numero sono a carico del concessionario. Il costo del pasto per le porzioni assaggio dei componenti della commissione mensa e del personale dell'Unione per i controlli, sarà a carico della Ditta concessionaria.

Alla Ditta concessionaria spetterà, una eventuale maggiorazione del prezzo, comunque nel limite massimo dell'8% del prezzo offerto in sede di gara, per effetto delle diverse e temporanee modalità di effettuazione del servizio che dovessero essere richieste dalle Istituzioni scolastiche, dal Servizio di Igiene Pubblica o da ogni altro Ente competente in materia, in adeguamento alle norme e misure di contenimento della pandemia da Covid-19. Resta inteso che al venir meno dello stato di emergenza proclamato con apposito provvedimento ministeriale, la maggiorazione non sarà più dovuta al concessionario. La maggiorazione eventualmente richiesta è in ogni caso soggetta ad apposito atto di negoziazione con l'Ente concedente.

Eventuali diverse e migliori modalità di esecuzione del servizio, non riconducibili allo stato di emergenza proclamato con apposito provvedimento ministeriale, si intendono completamente compensate nel prezzo unitario offerto in sede di gara.

Il corrispettivo dovuto dall'Unione alla ditta è liquidato entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture mensili di acconto posticipate, previa acquisizione del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) attestante la regolare posizione dell'appaltatore.

Dall'ammontare del corrispettivo mensile sarà detratto l'importo delle eventuali penalità come previsto all'art. 62 del presente capitolato.

La fatturazione, con cadenza mensile, dovrà essere articolata come segue:

- 1) una fattura distinta per ciascun plesso riferita ai pasti forniti indicando:
 - il numero dei pasti forniti agli alunni distinti per singolo plesso (limitatamente alla eventuale differenza rispetto alla tariffa applicata);
 - il numero dei pasti forniti agli insegnanti distinti per plesso;

Tutte le fatture dovranno fare riferimento alle bolle di consegna; le bolle dovranno essere firmate dagli operatori addetti al ritiro delle forniture stesse, previo controllo.

Condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'Unione nei confronti della ditta concessionaria è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e la relativa fatturazione degli importi dovuti.

In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili alla ditta concessionaria, l'Unione avrà diritto di riscuotere da quest'ultima tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Spetta in ogni caso alla ditta concessionaria il corrispettivo per i soli pasti effettivamente prenotati e forniti.

La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta concessionaria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'Unione di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione, dopo aver sentito la Ditta stessa;
- la Ditta concessionaria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro secondo quanto precisato nel presente capitolato.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente concedente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta concessionaria dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Unione tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessari per la perfetta esecuzione del servizio in oggetto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente all'appalto di cui trattasi.

Ai fini della Legge n. 163 del 13/08/2010 si obbliga l'appaltatore a rispettare la tracciabilità dei flussi finanziari.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o 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 ditta appaltatrice.

ART. 41 – COPERTURE ASSICURATIVE

Ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e con l'erogazione del servizio oggetto della presente concessione è assunto totalmente dal concessionario, rimanendo l'Unione sollevata ed indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio della concessione.

La ditta concessionaria dovrà stipulare apposita polizza assicurativa Responsabilità Civile verso Terzi per danni a persone e/o cose a tutela di tutti i rischi derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi oggetto del presente capitolato, ivi compresi i danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande, con un massimale unico per sinistro non inferiore ad €. 3.000.000,00. Detta polizza, dalla quale dovrà risultare che l'Unione è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dai rischi da intossicazione o da tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dall'impresa concessionaria.

Tale polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

- danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto. Per la presente garanzia il massimale per sinistro rappresenta il limite di indennizzo per ogni periodo assicurativo annuo o di minor durata della polizza;
- danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00;
- danni ai locali e alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad €. 250.000,00;
- danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad €. 250.000,00.

Si precisa inoltre che il contratto assicurativo dovrà avere durata per l'intero periodo contrattuale.

Il contratto dovrà essere specificatamente dedicato al servizio svolto per conto dell'Unione (quindi con massimale dedicato).

Il concessionario si impegna a fornire all'Unione copia del contratto stesso prima dell'inizio del servizio, nonché una copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

L'inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà il soggetto concessionario da responsabilità di qualsiasi genere su esso eventualmente incombenti.

L'Unione sarà tenuta indenne per eventuali danni non coperti in tutto o in parte dalle polizze assicurative.

ART. 42 – RESPONSABILITA'

La Ditta concessionaria sarà sempre responsabile verso l'Unione e i terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa sarà pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi utilizzati potessero derivare all'Unione o a terzi.

La Ditta concessionaria si assumerà ogni responsabilità per danni alle persone o alle cose comunque provocati nello

svolgimento del servizio, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa a carico dell'Unione.

La Ditta concessionaria si obbligherà a sollevare l'Unione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che l'Unione dovesse sostenere a tale titolo saranno escusse dalla fideiussione o detratte dai crediti verso la Ditta concessionaria ed in ogni caso da questa rimborsate.

ART. 43 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

In considerazione della delicatezza del servizio in rapporto alla sua utenza, al soggetto concessionario è fatto divieto di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio oggetto del presente capitolato.

L'eventuale ricorso a personale con contratto di somministrazione di lavoro a tempo determinato tramite agenzie interinali non è assimilato a subappalto.

In caso di violazione di quanto previsto dal presente articolo, l'Unione si riserva il diritto di risolvere il rapporto contrattuale.

ART. 44 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità, per entrambe le parti. **In tali casi nulla è dovuto al concessionario per la riduzione della fornitura, salvo diverse disposizioni di legge.**

E' fatto salvo il diritto dell'Unione di sospendere episodicamente il servizio di ristorazione scolastica, in tutto o in parte, per giustificati motivi, da comunicare al soggetto concessionario, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta concessionaria, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le 24 ore prima di inizio dello sciopero impegnandosi a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'azienda ULSS 6.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà comunque garantire il servizio anche con la fornitura sostitutiva di piatti freddi, o provenienti da altri centri di cottura dalla stessa gestiti. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

Nei casi di interruzione del servizio che non derivino da cause di forza maggiore o da decisioni dell'Unione, il concessionario è considerato responsabile del disservizio ed è tenuto al risarcimento degli eventuali danni verso le famiglie utenti e verso l'Unione. Perdurando questi fatti, si configura la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 45 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto di servizio, comprese le spese di registrazione, sono a carico del soggetto concessionario.

Ai sensi delle vigenti norme, sono a carico del concessionario anche le spese di pubblicazione del bando e degli avvisi, da rimborsare quindi all'Unione entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

ART. 46 – CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie tra l'Unione e la ditta aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto di appalto, la Ditta concessionaria non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del

servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Unione, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto.

Per tali controversie si farà in primo luogo ricorso a soluzioni extragiudiziali, quali statuite agli artt. 206 ("accordo bonario") e 208 ("transazione") del D.Lgs. n. 50/2016, in quanto applicabili alla fattispecie contrattuale considerata nel presente capitolato speciale.

Per le controversie tra le parti che dovessero sfociare in sede giudiziaria, una volta esperite inutilmente le procedure extragiudiziali, si fa riferimento all'art. 204 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di ricorso alle vie giudiziali ordinarie, Foro competente è quello di Padova. Si precisa in ogni caso che:

- a) le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del contratto possono essere risolte mediante transazione, nel rispetto del codice civile, solo ed esclusivamente nell'ipotesi in cui non risulti possibile esperire altri rimedi alternativi;
- b) non si prevede il ricorso all'arbitrato di cui all'art. 209 del D.Lgs. n. 50/2016; il presente capitolato speciale non contiene pertanto alcuna previsione di clausola compromissoria.

ART. 47 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO ED ESECUZIONE IN DANNO

Ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale di diritto le seguenti ipotesi:

- perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- carenza delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla normativa che disciplina il servizio di ristorazione collettiva scolastica a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente capitolato.
- cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
- per gravi violazioni agli obblighi retributivi, fiscali, previdenziali, assistenziali e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali per i lavoratori impiegati nel servizio;
- per gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, delle norme in materia igienico – sanitaria e/o degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
- nel caso di comportamento scorretto o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli utenti del servizio;
- violazione ripetuta delle norme in materia di sicurezza e prevenzione sul lavoro;
- nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contenuti nel capitolato che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;
- gravi casi di intossicazione alimentare;
- errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Unione, in forma di raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

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

- mancato inizio del servizio nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- per reiterati inadempimenti;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'aggiudicatario con lettera PEC, con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni quindici per la presentazione di eventuali repliche.

Nel caso di risoluzione l'aggiudicatario è comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio di ristorazione scolastica, fino al subentro del nuovo gestore.

Il concessionario riconosce all'Unione il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

Nei casi di risoluzione, l'Unione sarà tenuta a corrispondere al concessionario soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

Nel caso di risoluzione il concessionario incorre nella perdita della cauzione definitiva, che resta incamerata dall'Unione, salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

Indipendentemente da quanto previsto ai commi precedenti, qualora il concessionario si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, l'Unione avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi al concessionario stesso.

Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Unione potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

ART. 48 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso unilaterale dell'Unione dal contratto di servizio, per sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico supportati da dettagliata e documentata relazione, o per la necessaria cessazione del servizio di ristorazione scolastica per fondati motivi, quali ad esempio le scelte compiute dalle autorità scolastiche in materia di organizzazione dell'orario della didattica.

L'intenzione di esercitare la facoltà di recesso sarà comunicata dall'Unione con lettera raccomandata, che dovrà essere spedita almeno tre mesi prima della decorrenza del recesso.

L'Unione terrà indenne il concessionario delle spese sino ad allora sostenute e dei lavori eventualmente eseguiti.

E' possibile il recesso per giusta causa, per ambedue le parti, quando si verifichi una causa oggettiva e dimostrata che non consenta la prosecuzione del rapporto, nemmeno in via provvisoria.

ART. 49 - SCIOGLIMENTO DEL CONTRATTO

Il soggetto concessionario incorre nello scioglimento d'ufficio del contratto nel caso:

- di scioglimento, cessazione e fallimento del soggetto concessionario;
- di perdita anche di uno solo dei requisiti di ammissione alla gara.

E' comunque fatta salva l'azione civile per il risarcimento degli eventuali danni.

ART. 50 – PERSONALE A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Il concessionario si obbliga prioritariamente ad assumere il personale già operante nei servizi del contratto di concessione in scadenza, con i medesimi livelli occupazionali e nel rispetto delle norme del C.C.N.L. di settore, previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'Impresa cessante attraverso libro paga e contributi, ovvero mediante altra idonea certificazione.

Il concessionario, qualora fosse una Cooperativa sociale, o consorzio di Cooperative sociali, in nessun caso richiederà agli operatori, quale condizione vincolante per il reincarico o l'incarico ex novo, l'adesione in qualità di socio lavoratore. Tale adesione potrà avvenire su esclusiva scelta volontaria del lavoratore. Ultimato il rapporto contrattuale la Ditta concessionaria si deve rendere parte obbligata al fine dell'utilizzo delle prestazioni sia che il rapporto contrattuale continui, sia che la concessione sia affidato ad altra ditta.

Il concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852, 853 e 854/2004 quest'ultimo modificato dal Re. CE1663/2006, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione. Sarà facoltà dell'Unione richiedere idonea certificazione, nel corso nell'esecuzione del servizio, sulla realizzazione dei corsi di formazione del personale.

In particolare, si richiama l'attenzione all'obbligo di osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporta per l'Unione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Il concessionario si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico retributivo, fiscale e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

Per le verifiche in ordine agli adempimenti obbligatori nei confronti delle risorse umane impegnate nel servizio di cui alla presente concessione l'Unione può richiedere al concessionario ogni documento ritenuto utile.

La violazione alla normativa retributiva, fiscale, previdenziale ed assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Unione di dichiarare la risoluzione del contratto.

Prima dell'inizio del servizio, il concessionario dovrà trasmettere all'Unione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto all'Unione; per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Unione il curriculum professionale.

Il concessionario deve altresì individuare e comunicare all'Unione i nominativi del responsabile dell'esecuzione del servizio, del dietista e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'organico deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente allo svolgimento del servizio e deve corrispondere, per tutta la durata del contratto, a quello dichiarato in fase di offerta dal concessionario come numero, mansioni, livello e monte-ore.

L'Unione, per comprovati motivi, si riserva il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio; in tale caso, il concessionario provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiori oneri.

ART. 51 – ORGANICO DESTINATO AI SERVIZI SVOLTI

Il numero di persone impiegate (a tempo pieno o parziale) dal concessionario presso i centri di cottura comunale ed i refettori dovranno essere tali da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e regolare.

L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Unione. L'organico minimo previsto, in via esemplificativa, dovrà provvedere ad un capo cuoco, in possesso di relativa abilitazione, un aiuto cuoco e ad un inserviente/collaboratore.

La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per il concessionario.

L'attuale dotazione dei centri di cottura e delle mense dislocate presso i plessi scolastici è riportato nell'allegato A) al presente capitolato.

Il concessionario garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione (entro 1 giorno) del personale assente (non potrà cioè verificarsi una scopertura dell'unità assente superiore alla prima giornata di assenza). Inoltre le variazioni del personale a seguito di cessazione di incarico, nuove assunzioni, sostituzione provvisoria o per altri motivi, dovrà essere tempestivamente comunicata all'Unione.

Dovrà essere assegnato al servizio un "Responsabile/Referente Cucina" - con titolo di studio e professionalità tali da garantire la corretta gestione organizzativa, igienico-sanitaria e dietetico - nutrizionale del servizio - che sia il

diretto interlocutore dell'Unione. All'atto dell'avvio dei servizi, il concessionario dovrà comunicare all'Unione il nominativo di tale responsabile cucina, referente unico per tutta la durata del contratto della totalità dei servizi da erogare.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile. E' opportuno pertanto che il concessionario non effettui continui spostamenti e cambiamenti e che tale personale non venga, se non nei casi di necessità debitamente giustificati, sostituito nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi dovuti alla mancata conoscenza delle procedure operative generali e delle esigenze organizzative proprie della sede di assegnazione.

ART. 52 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Il concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti nazionali ed europee in materia di igiene (Reg. CE 852/2004) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs n. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito di comunicazione, su rischi specifici, dall'Unione.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome del soggetto concessionario ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Il concessionario è responsabile per tutti gli adempimenti per la sicurezza sul luogo di lavoro e si fa carico dei relativi oneri di spesa.

L'Unione è esonerata da responsabilità per infortuni che possano accadere al personale ed agli utenti, fatto salvo per le cause che siano oggettivamente imputabili alla diretta competenza dell'Unione.

ART. 53 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere in regola con le prescrizioni igienico-sanitarie di legge, la cui completa conoscenza ed applicazione è esclusivamente a carico del soggetto concessionario, e deve essere formato e periodicamente aggiornato professionalmente a cura del concessionario sui vari aspetti della ristorazione collettiva e scolastica ed in particolare sui seguenti temi:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica.

Delle iniziative intraprese in materia di formazione ed aggiornamento del personale il soggetto concessionario darà apposite comunicazioni all'Unione con presentazione di un Piano di formazione annuale, da rinnovarsi anno per anno.

ART. 54 – SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Il concessionario, in relazione alla natura ed all'oggetto del servizio e alla conseguente valutazione dei rischi, deve individuare ed adottare le misure necessarie per la sicurezza e la salute dei lavoratori secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e dai CCNL di settore.

Il concessionario deve preventivamente comunicare all'Unione i soggetti che rivestono la funzione di "Datore di lavoro" e di "Responsabile del servizio di prevenzione e di protezione", agli effetti di quanto previsto dalle norme vigenti, trasmettendo copia del documento per la valutazione dei rischi e per la definizione delle misure di prevenzione.

Il soggetto concessionario deve predisporre e far affiggere, entro dieci giorni dalla stipula del contratto, a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di

preparazione dei pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.).

ART. - 55 – VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

L'Unione dichiara di aver valutato le specificità del servizio oggetto della concessione in vista della predisposizione del documento unico sulla valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008, e di aver riscontrato che per quanto concerne sia la competenza comunale sia l'ambito di coinvolgimento dell'autorità scolastica esistono rischi di interferenze nel senso previsto dalla norma qui richiamata. E' stato pertanto redatto lo schema di DUVRI. In ogni caso la valutazione dei rischi delle interferenze si riferisce esclusivamente alle interferenze ed ai rischi coerenti con il servizio (e gli spazi) della ristorazione in argomento. La stazione appaltante si riserva di intervenire ulteriormente, in coordinamento con l'impresa concessionaria, per coordinare ulteriormente ed uniformare la documentazione e per facilitare le necessarie azioni di controllo.

ART. 56 - ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI

Il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto ponendo particolare attenzione agli impatti ambientali sotto elencati, nel rispetto delle vigenti normative in materia di ambiente e di sicurezza sul lavoro e di contenimento dei consumi dell'acqua ed energetici in generale.

Il concessionario si impegna a rendere disponibile copia delle autorizzazioni e i dati che potrebbero venire richiesti dall'Unione al fine di garantire una corretta gestione degli aspetti-impatti ambientali ed il rispetto delle prescrizioni regolamentari e normative vigenti.

Il concessionario assicura inoltre che il personale che esegue attività rilevanti dal punto di vista ambientale è adeguatamente istruito e consapevole degli aspetti ambientali, reali o potenziali, associati al proprio lavoro e delle conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle corrette modalità di lavoro previste.

Aspetti ambientali: acqua (potabile, superficiale, sotterranea), scarichi idrici, energia elettrica, metano, gasolio, rifiuti, aria (emissioni, odori, polveri, rumori, vibrazioni, elettromagnetismo), amianto, aree verdi pubbliche e private, sostanze pericolose, suolo e sottosuolo.

ART. 57 -NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il concessionario è tenuto ad osservare scrupolosamente le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti; deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

E' posta a carico del concessionario l'individuazione dell'operatore del settore alimentare, come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo") che sarà tenuto, relativamente al servizio di cui al presente capitolato all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità.

L'Unione non sarà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della ditta ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Unione per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico del concessionario, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dall'Unione per effetto delle violazioni di cui sopra.

Fermo restando l'obbligo per l'operatore del sistema alimentare definito al precedente comma 2 di osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, si elencano i principali adempimenti e obblighi da attuarsi in relazione alle mense scolastiche servite e in generale al servizio di ristorazione scolastica di cui al presente capitolato:

- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 17,18 e 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti

generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 3, 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dal Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dal Decreto Legislativo 193/2007: Attuazione direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

ART. 58 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

Il concessionario deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

Il concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Direttore dell'esecuzione, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Il concessionario dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. Dovranno essere svolte a cura del concessionario le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, il concessionario dovrà designare prima della stipulazione del contratto, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", come previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii., per tutte le mense scolastiche interessate dal presente appalto. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Il concessionario invierà all'Unione, prima della stipulazione del contratto, gli elaborati previsti dal succitato D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii.

ART. 59 – CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Unione si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni mensa di cui al successivo art. 60. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo** svolto dal personale comunale incaricato o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice senza necessità di avviso preventivo;

- **controllo igienico-sanitario** svolto dalla competente Azienda U.L.S.S. relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa;

- **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; detti rappresentanti potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperatura, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici dell'Amministrazione che si occupano del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni al concessionario per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse al concessionario solo ed esclusivamente dall'Unione.

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, l'Amministrazione procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 61.

ART. 60 – COMITATO MENSA

Il Comitato mensa è costituito presso le singole strutture, su indicazione degli organismi collegiali della scuola, e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche. Il Comitato mensa, rimane in carica 1 anno scolastico ed è formato da:

- uno/due rappresentanti dei genitori di ogni singola classe e da un insegnante per ogni scuola interessata dal servizio;
- il responsabile del settore Servizi Scolastici o suo delegato.

La composizione potrà essere modificata con atto dell'Amministrazione.

Le riunioni saranno convocate dal responsabile del servizio o su richiesta di almeno 2/3 dei componenti.

I Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi di competenza, riceveranno per conoscenza le lettere di convocazione e potranno partecipare ad ogni riunione.

Su invito potrà essere presente un responsabile della ditta aggiudicataria.

I membri del comitato mensa effettuano, avvalendosi della modulistica appositamente predisposta, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, controlli su:

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

Per l'effettuazione del controllo, sarà messo a disposizione dei membri del comitato un assaggio delle pietanze che compongono il menù giornaliero.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'attività dei rappresentanti del comitato mensa deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I risultati degli accertamenti sopra indicati dovranno essere riportati sulla modulistica di cui sopra e consegnati al Responsabile dei Servizi Scolastici dell'Unione entro la giornata del sopralluogo.

ART. 61 – PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

Il concessionario, 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 di concessione.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione, mediante pec.

Entro 8 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte tramite pec.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste al successivo art. 62 "Penalità".

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione al concessionario entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

L'Unione procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dal concessionario.

L'applicazione delle penalità non preclude eventuali ulteriori azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 62 – PENALITA'

Il concessionario qualora non attenda o violi i propri obblighi, è tenuto al pagamento di una penalità, a discrezione dell'Unione, che varia secondo la gravità dell'infrazione.

Le penalità previste sono le seguenti:

STANDARD IGIENICO SANITARI:

- ◆ da € 1.000,00 a € 10.000,00 per impiego di alimenti contaminati batteriologicamente da microorganismi patogeni, oltre alla possibilità di avvio del procedimento di risoluzione del contratto;
- ◆ da € 1.000,00 a € 10.000,00 per impiego di alimenti o fornitura pasti contaminati chimicamente (a puro titolo di esempio: metalli pesanti, fitofarmaci, pesticidi) tali da essere inidonei all'alimentazione umana, oltre alla possibilità di avvio del procedimento di risoluzione del contratto;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- ◆ € 500,00 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate stoccate in Centro di Cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione, inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti;
- ◆ € 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro di Cottura, addetto ai trasporti pasti, addetto alla distribuzione pasti e rigoverno dei locali;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata rispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati;

STANDARD MERCEOLOGICI:

- ◆ Da € 250,00 a € 1.000,00 per utilizzo di derrate non conformi a quanto previsto e dettagliatamente specificato nelle tabelle merceologiche;
- ◆ € 500,00 per non rispondenza tra la merce stoccata presso il Centro di Cottura e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- ◆ da € 250,00 a € 1.000,00 per conservazione di derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro di Cottura;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato;

MENU' BASE E DIETETICI:

- ◆ € 1.000,00 per mancata comunicazione di fornitura menù non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche;
- ◆ da € 500,00 a € 1.000,00 per mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
- ◆ da € 500,00 a € 2.000,00 per distribuzione al consumatore di dieta speciale di un pasto non corrispondente alla dieta personalizzata dello stesso, per la mancata segnalazione di allergeni presenti nei cibi somministrati con conseguente pregiudizio della corretta informazione al consumatore finale (ex REG CE 1169/2011);

QUANTITA':

- ◆ Da € 500,00 a € 2.000,00 per mancata consegna dei pasti nella singola sede di ristorazione;
- ◆ Da € 500,00 a € 1.000,00 per parziale consegna delle portate previste nel menù giornaliero;
- ◆ Da € 250,00 a € 500,00 per utilizzo di derrate non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 20 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella;

TEMPISTICA:

- ◆ Da € 500,00 a € 1.000,00 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con il Comune;
- ◆ Da € 250,00 a € 1.000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi;

ALTRO:

- ◆ € 200,00 per ogni violazione all'art. 6 della Legge 123/2007;
- ◆ da € 250,00 a € 2.000,00 per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente elenco.
- ◆ Mancata effettuazione dei controlli di qualità e indagini batteriologiche: sanzione pari al costo sostenuto direttamente dall'Unione al fine dell'effettuazione di tali controlli maggiorato del 50%;
- ◆ Mancato rispetto di ogni elemento tecnico offerto in sede di gara e oggetto di punteggio e per mancanze o deficienze che pregiudichino l'esecuzione del servizio: resta in facoltà dell'Unione l'applicazione di una penalità che può variare da un minimo di € 1.000,00 fino ad un massimo € 10.000,00 ad ogni verifica effettuata.

ART. 63 – CAUZIONE DEFINITIVA

All'atto della stipula del contratto la ditta aggiudicataria versa una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale, fatta salva l'eccezione prevista per il possesso di certificazioni di qualità, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'aggiudicazione della concessione nonché del rimborso delle spese che l'Unione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa dell'inadempimento delle obbligazioni o della cattiva esecuzione del servizio da parte del soggetto concessionario, ivi compreso il maggior prezzo che l'Unione dovesse eventualmente pagare qualora dovesse provvedere a nuova e diversa assegnazione della concessione, a causa della risoluzione del contratto di concessione per gravi inadempienze del soggetto concessionario.

Il soggetto concessionario è obbligato a reintegrare l'importo della cauzione nel caso in cui l'Unione abbia dovuto avvalersene, in tutto o in parte, durante il periodo della vigenza contrattuale.

Detta cauzione potrà essere a mezzo di fideiussione bancaria o assicurativa, e sarà svincolata alla fine della concessione non appena saranno risolte le eventuali controversie e contestazioni.

ART. 64 - “PROTOCOLLO DI LEGALITÀ” E CLAUSOLA ANTICORRUZIONE

Il soggetto concessionario viene messo a piena conoscenza delle clausole relative al “Protocollo di Legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”, clausole che rappresentano gli obblighi per il concessionario stesso, esimendo la Stazione appaltante da darne lettura e dall'allegarlo al presente contratto.

Il concessionario assume - per l'affidamento delle attività imprenditoriali ritenute sensibili, nel contesto del “Protocollo di legalità” sopra menzionato - l'obbligo delle comunicazioni alla Stazione appaltante relativamente alle imprese coinvolte in maniera diretta ed indiretta nella realizzazione dell'opera e/o nell'esecuzione del servizio e/o fornitura.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del codice civile la ditta concessionaria è a conoscenza che a seguito dell'esito interdittivo delle informative antimafia, di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/1998, il contratto si intende risolto.

Il concessionario si impegna altresì ad inserire analoga clausola contrattuale negli eventuali subappalti, sub-contratti ovvero contratti collegati.

Al verificarsi della situazione di cui al comma 3 sarà applicata al concessionario una penale a titolo di liquidazione forfettaria dei danni nella misura del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno.

Si dà atto che per gli effetti del futuro contratto di servizio si estendono al soggetto concessionario gli obblighi derivanti dall'art. 2, comma 3, del DPR n. 62/2013 ("Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici).

Il concessionario si impegna, inoltre, a rispettare quanto previsto dall'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, che impone il divieto, con decorrenza dall'entrata in vigore dell'aggiunto comma 16-ter in parola, di concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di conferire incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

La violazione di quanto previsto dal citato comma 16-ter determina la nullità dei contratti conclusi e degli incarichi conferiti e il divieto per i soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni.

ART. 65 - FALLIMENTO DELL'AGGIUDICATARIO, MORTE DEL TITOLARE

Il concessionario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento del concessionario, l'Unione provvederà alla revoca del contratto.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, l'Unione avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto. Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare si applica la disciplina del D. Lgs. 50/2016, art. 48.

ART. 66 - RINVIO A NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme statali e quelle regionali venete vigenti in materia di ristorazione collettiva in generale e scolastica in particolare, i principi e le norme dell'Unione Europea e quelle statali in materia di concessioni di servizi con particolare riferimento agli artt. dal 164 al 177 compresi del D.Lgs n. 50/2016, nonché quanto disposto dal codice civile in materia di contratti e obbligazioni.

ART. 67 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 in materia di privacy, i dati personali che le imprese comunicheranno saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. Le informazioni rese potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti Pubblici e Privati, nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali. Saranno, in particolare, utilizzati per garantire il diritto di accesso ai sensi della Legge 241/90. Titolare del trattamento è l'Unione di Comuni Retenus.

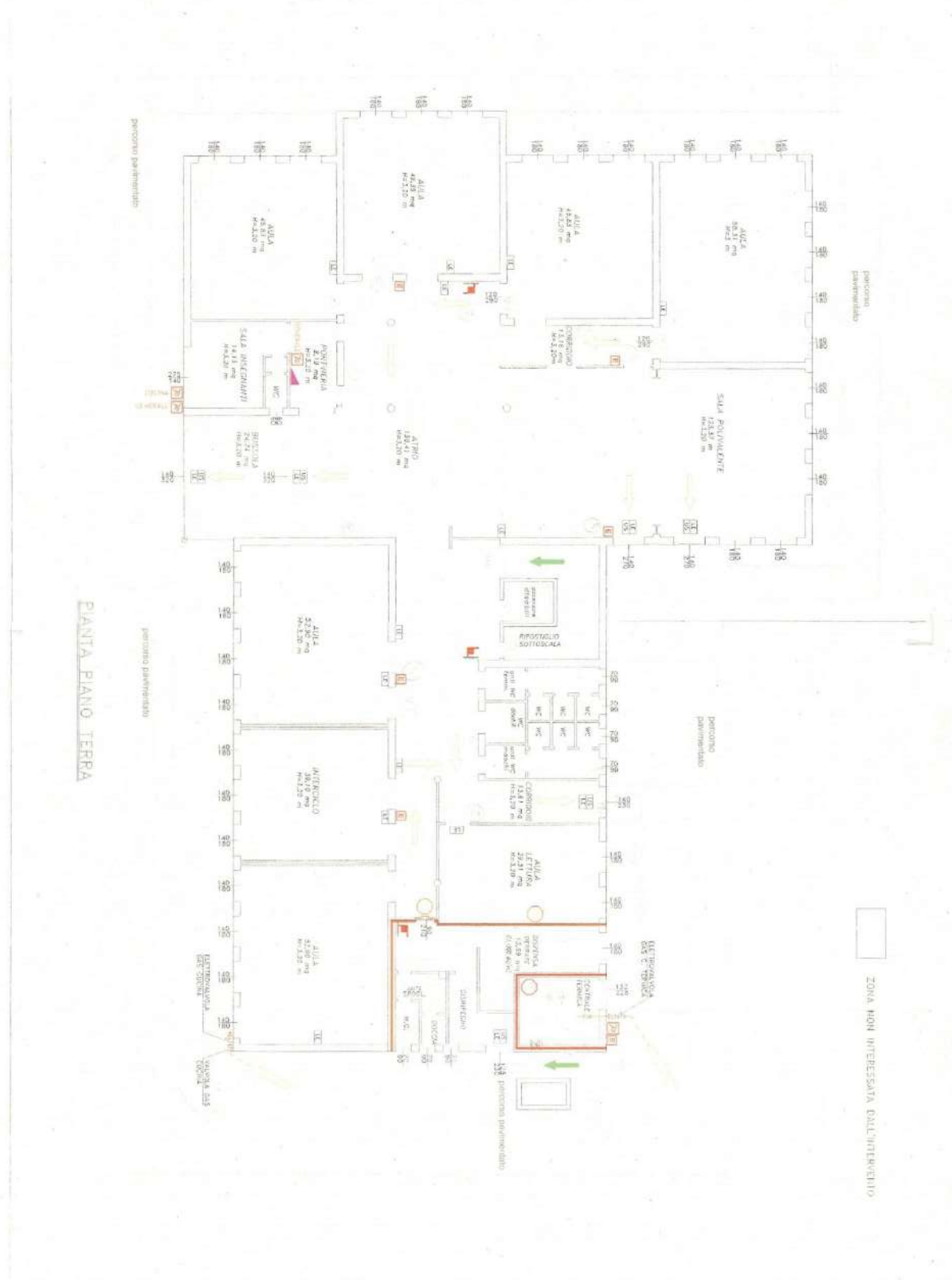
L'Unione potrà designare il concessionario responsabile del trattamento dei dati personali che gli saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio. Il concessionario, quale gestore di un servizio pubblico, deve attenersi alle previsioni del Codice dell'Amministrazione Digitale (decreto 05/03/2005 n. 82 e successive modifiche: da ultimo, D.L. 24.06.2014 n. 90 – come convertito dalla Legge 11.08.2014, n. 114 – e Legge 23.12.2014, n. 190), garantendo la continuità del servizio del sistema informatizzato e la riservatezza dei dati.

ART. 68 - ALLEGATI.

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Allegato A: Planimetrie ed elenco attrezzature di proprietà comunale in dotazione al Centro di cottura di Veggiano e Cervarese Santa Croce ed ai refettori di ogni scuola di ordine e grado oggetto del servizio;
- Allegato B: Elenco del personale attualmente adibito al servizio.

SCUOLA PRIMARIA A. MANZONI DI VEGGIANO



ELENCO ARREDI E ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE IN DOTAZIONE ALLA CUCINA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA A. MANZONI

Presso i locali cucina sita presso la scuola A. Manzoni di Veggiano sono presenti le seguenti attrezzature:

LOCALI DISPENSA – DISIMPEGNO - SPOGLIATOI

- SCAFFALATURE VARIE
- N. 3 ARMADI GRIGORIFERO IN ACCIAIO INOX
- N. 1 ARMADIO PORTA OGGETTI TETTO INCLINATO IN ACCIAIO INOX
- N. 2 ARMADI SPOGLIATOIO 1 POSTO
- N. 1 SCRIVANIA
- N. 1 SEDIA GIREVOLE PER UFFICIO

LOCALI CUCINA/LAVAGGIO

- N. 1 TAVOLO LATERALE PRELAVAGGIO IN ACCIAIO INOX
- LAVASTOVIGLIE A CAPOTE IN ACCIAIO INOX
- TAVOLO ENTRATA/USCITA CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX
- N. 1 CAPPA ASPIRANTE IN ACCIAIO INOX
- N. 1 LAVELLO PER PENTOLE 1 VASCA CON RIPIANO 100 CM IN ACCIAIO INOX
- N. 1 TAVOLO BIFRONTI 70 CM. IN ACCIAIO INOX
- N. 1 RIGENERATORE MANTENITORE IN ACCIAIO INOX
- N. 1 BASE REFRIGERATA CON PIANO DI LAVORO 3 PORTE
- N. 2 LAVELLO 1 VASCA CON RIPIANO E SGOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX
- N. 1 TAVOLO BIFRONTI IN ACCIAIO INOX 160 CM CON CASSETTO
- N. 1 KIT CELIACI COMPOSTA DA: struttura con armadio inferiore per stoccaggio pentolame e cassetteria; Piano di lavorazione; piastra a induzione elettrica; bilancia per grammature; forno pensile a convenzione; armadietto pensile per stoccaggio protetto derrate per celiaci;
- N. 2 ARMADIO FRIGORIFERO IN ACCIAIO INOX
- N. 1 FREEZER A POZZO 200 LITRI ZOPPAS CLASSE A+
- N. 1 ABATTITORE RAPIDO
- N. 1 TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA
- N. 1 TAVOLO DA LAVORO IN ACCIAIO
- N. 1 MOBILE PORTA PENTOLE IN ACCIAIO
- N. 1 ARMADIO IN ACCIAIO
- N. 2 CARRELLI PORTA VIVANDE
- N. 1 LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE
- N. 1 VANO BASE CON DUE PORTINE E PIANO NEUTRO IN ACCIAIO INOX
- N. 1 CUOCIPASTA A GAS MONOVASCA
- N. 1 CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI
- N. 1 FORNO COMBINATO 10x1/1GN GAS
- BIDONI PER LA RACCOLTA RIFIUTI DIFFERENZIATA

UTENSILI

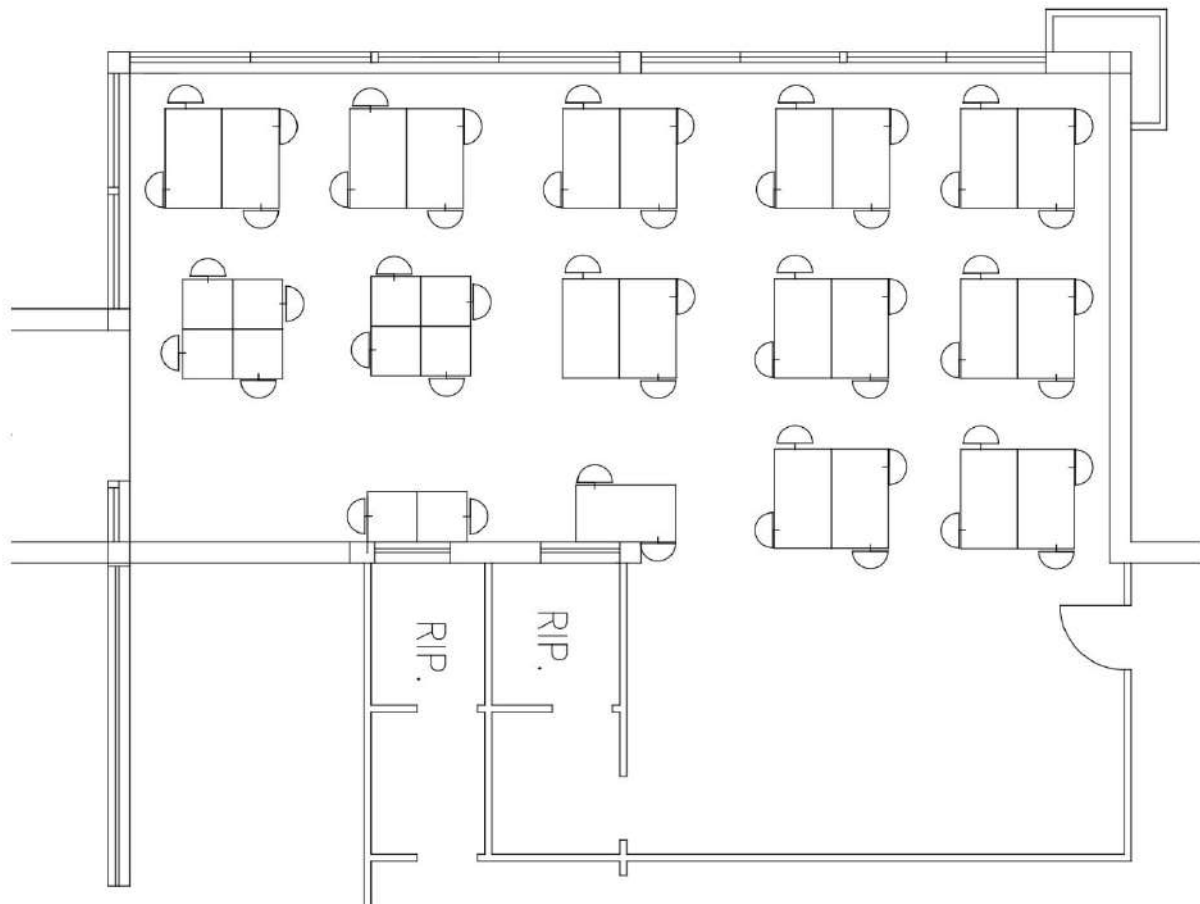
- AFFETTATRICE
- BILANCIA
- TRITACARNE
- PENTOLAME – TEGLIE – ALTRI ACCESSORI VARI

LE ATTREZZATURE SONO TUTTE FUNZIONANTI E IN BUONO STATO

IL LOCALE REFETTORIO E' DOTATO DI TAVOLI E SEDIE E ACCESSORI IN MISURA IDONEA AL SERVIZIO

SCUOLA PRIMARIA G.PASCOLI DI SACCOLONGO

PLANIMETRIA SALA REFETTORIO



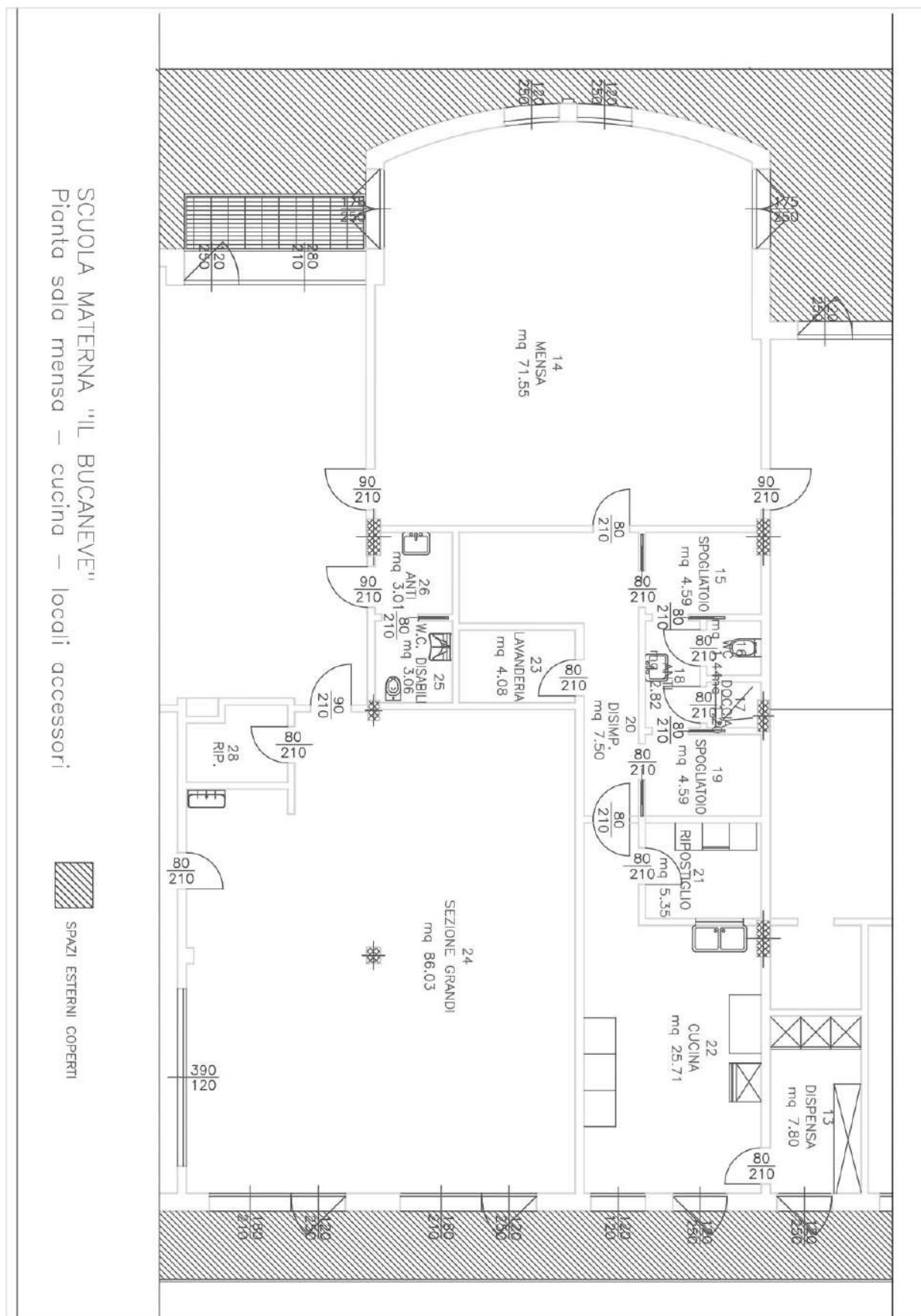
ELENCO ATTREZZATURE REFETTORIO SCUOLA PRIMARIA G. PASCOLI SACCOLONGO

- N. 2 CARRELLI SCALDAVIVANDE;
- N. 3 CONTENITORI SCALDAVIVANDE ELETTRICI;
- N. 1 FRIGO;
- N. 1 CARRELLO PER DISTRIBUZIONE PASTI;
- N. 1 MOBILE PORTA POSATE;
- ANGOLO LAVAGGIO IN ACCIAIO INOX (CON N. 1 LAVANDINO – N.1 LAVASTOVIGLIE, N. 1 RIPIANO).

IL LOCALE REFETTORIO E' DOTATO DI TAVOLI E SEDIE E ACCESSORI IN MISURA IDONEA AL SERVIZIO

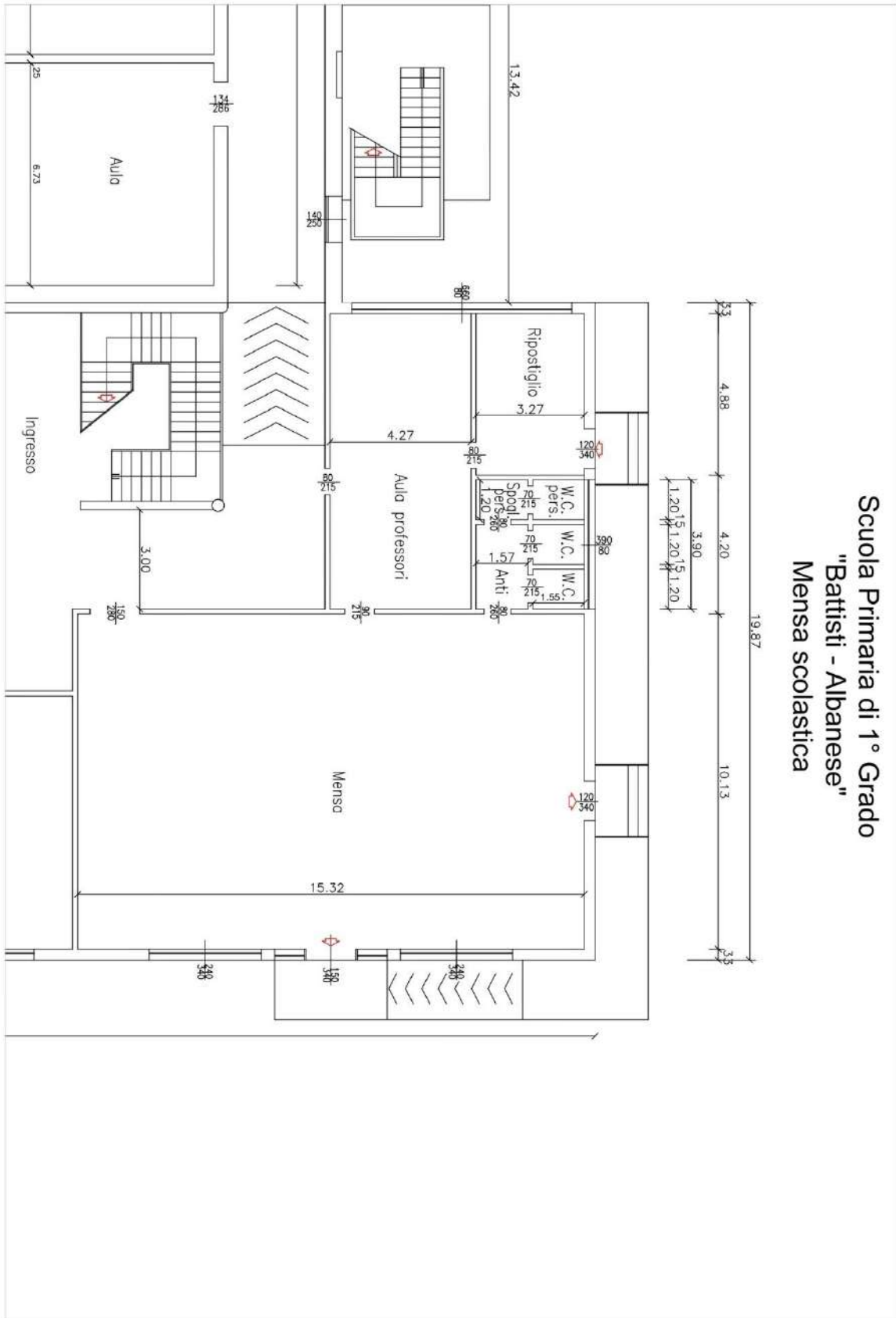
SCUOLA INFANZIA IL BUCANEVE DI ROVOLON

PLANIMETRIA SALA REFETTORIO



SCUOLA PRIMARIA BASTIA DI ROVOLON

PLANIMETRIA SALA REFETTORIO



ELENCO ARREDI E ATTREZZATURE IN DOTAZIONE AI REFETTORI SCUOLA D'INFANZIA BUCANEVE E PRIMARIA DI BASTIA DI ROVOLON

SCUOLA INFANZIA BUCANEVE

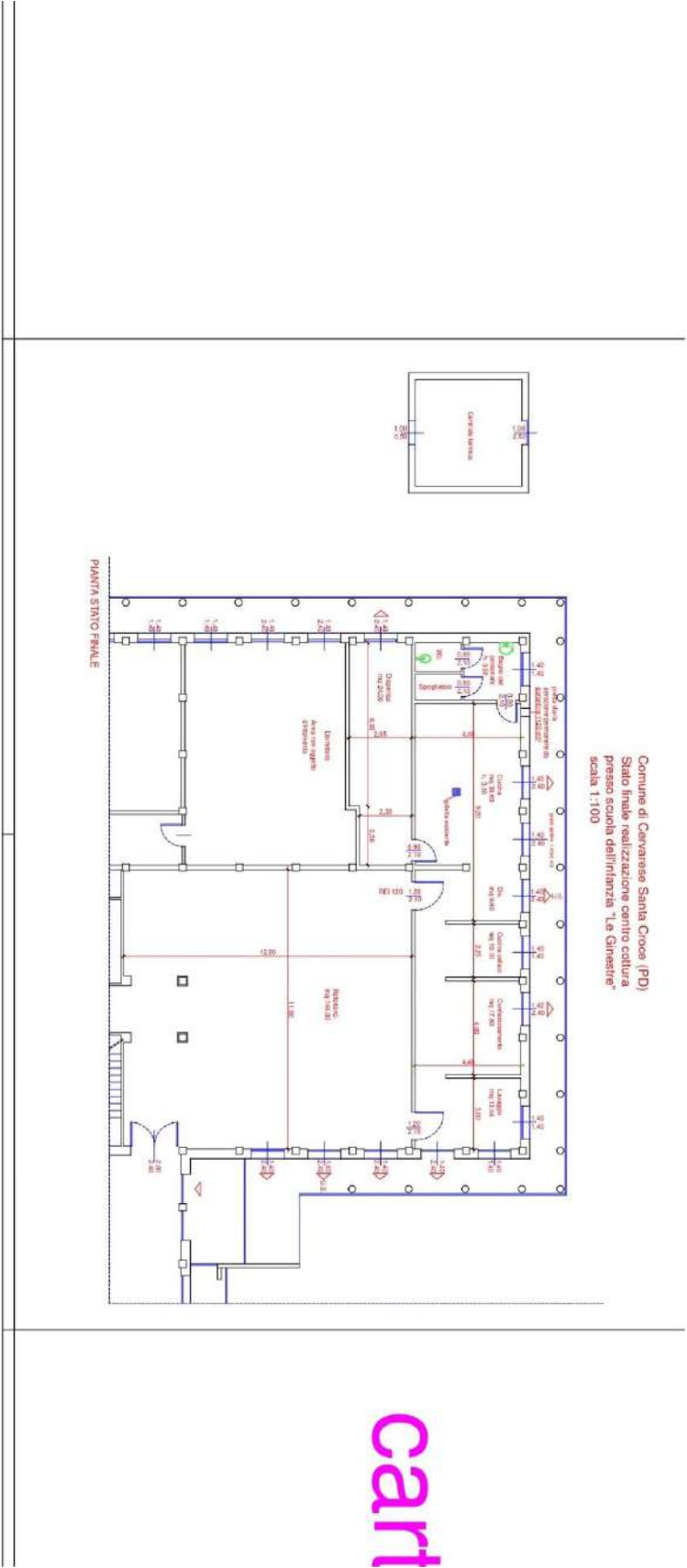
- N. 10 BANCHI IN SALA MENSA
- N. 30 SEDIE IN SALA MENSA
- N. 2 TAVOLI APPOGGIO IN SALA MENSA
- N. 1 FRIGORIFERO "ARISTON INOX 313L" IN LOCALE CUCINA
- N. 1 LAVELLO ACCIAIO INOX DOPPIA VASCA COMPLETO DI PENSILI IN LOCALE CUCINA
- N. 2 TAVOLI APPOGGIO IN LOCALE CUCINA
- N. 3 MOBILETTO BIANCO IN LOCALE CUCINA

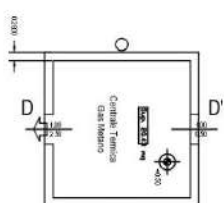
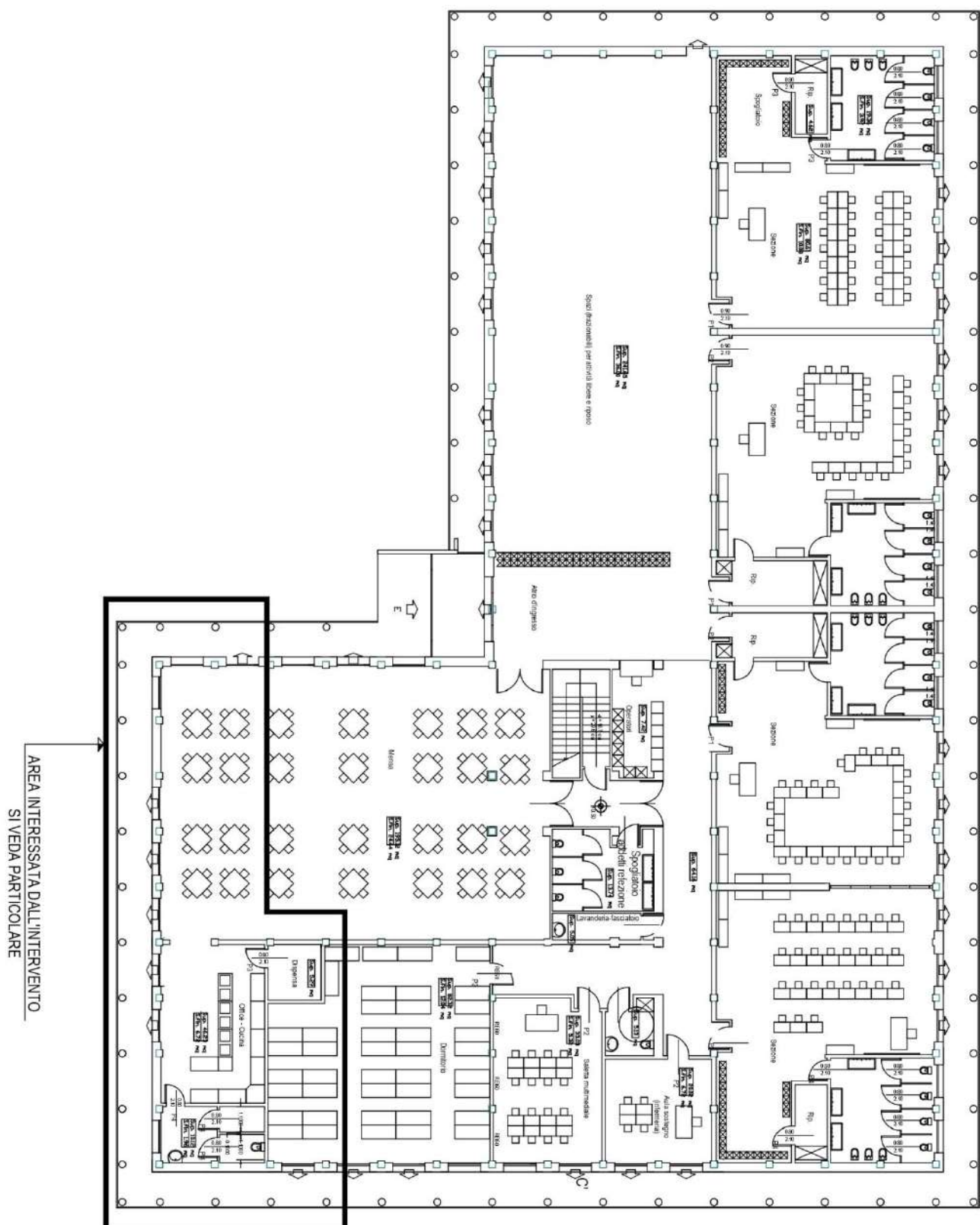
PRIMARIA DI BASTIA DI ROVOLON

- N. 1 ELEMENTO SELF-SERVICE COMPLETO IN SALA MENSA
- N. 1 ELEMENTO PORTA VASSOI/PORTAPANE IN SALA MENSA
- N. 1 FRIGORIFERO "ARISTON MOD. BFA 245XEV" IN SALA MENSA
- N. 1 CARRELLO INOX A DUE PIANI CON RIPIANI IN ACCIAIO IN SALA MENSA
- N. 1 CARRELLO A DUE PIANI CON RIPIANI IN LEGNO IN SALA MENSA
- N. 1 ARMADIO METALLICO A DUE ANTE IN SALA MENSA
- N. 20 TAVOLI RETTANGOLARI IN SALA MENSA
- N. 100 SEDIE SEDUTA IN PLASTICA COLOR CARTA ZUCCHERO IN SALA MENSA
- N. 1 ARMADIO METALLICO A DUE ANTE IN LOCALE RIPOSTIGLIO
- N. 4 BIDONI DA 70L COLORATI PER RIFIUTI MENSA
- N. 8 VASSOI COLOR GIALLO

SCUOLA DELL'INFANZIA LE GINESTRE DI CERVARESE SANTA CROCE

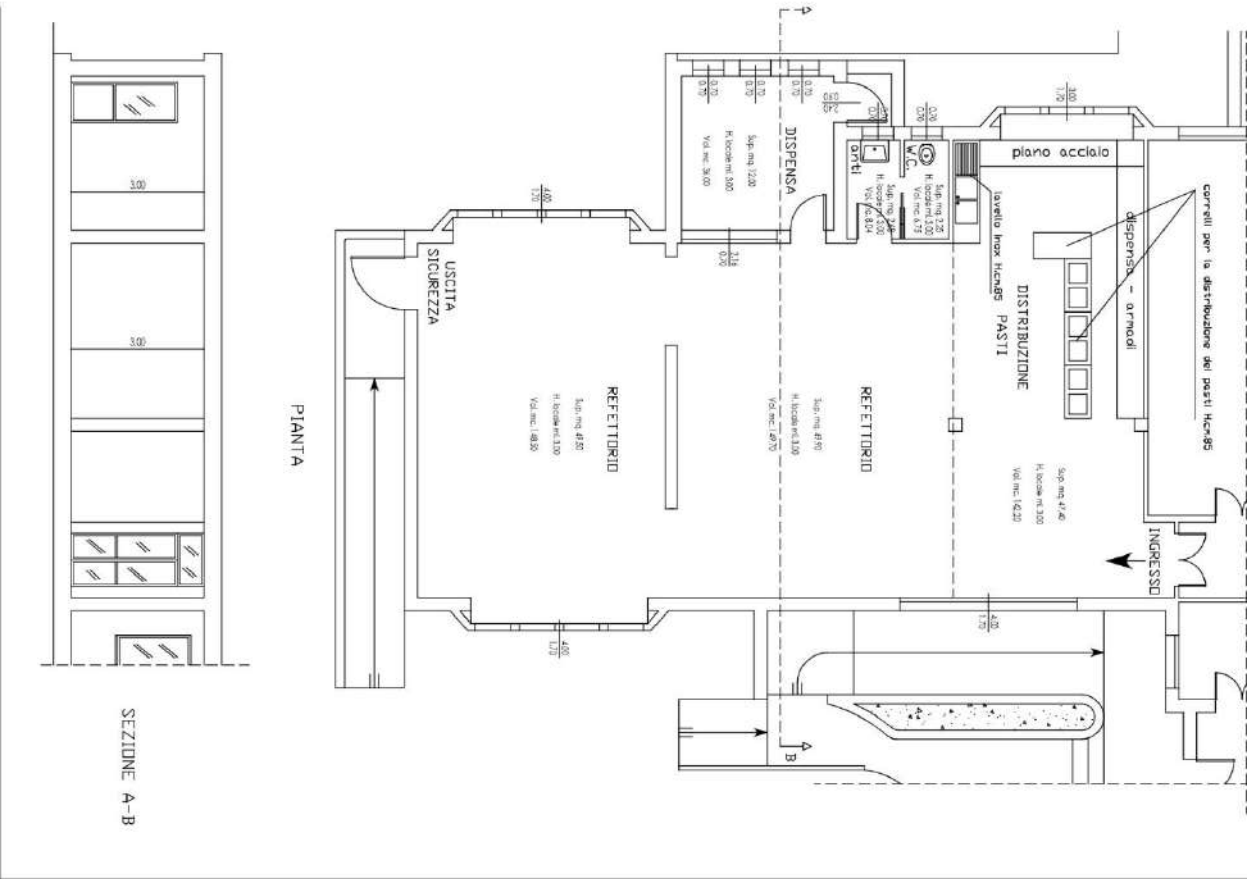
PLANIMETRIE LOCALI CENTRO COTTURA E REFETTORIO





SCUOLA PRIMARIA PAPA LUCIANI DI CERVARESE SANTA CROCE

PLANIMETRIA REFETTORIO



**DESCRIZIONE ELETTRODOMESTICI, ATTREZZATURE E ARREDI CENTRO COTTURA E MENSE – REFETTORI
SCUOLE DI CERVARESE SANTA CROCE (PD)**

CENTRO COTTURA “LE GINESTRE” VIA S. ROCCO – CERVARESE SANTA CROCE (PD)

Rif.	Descrizione	Q/tà	Dimensioni
		n°	mm
	LOCALE DISPENSA		
01	Scaffale di deposito a 4 ripiani	4	1100x500x1700
02	Armadio frigorifero da lt. 670	1	710x837x2050
03	Armadio frigorifero da lt. 670	1	710x837x2050
04	Armadio frigorifero da lt. 670	1	710x837x2050
05	Congelatore orizzontale da lt. 601	1	1640x776x917
	LOCALE PREPARAZIONE E COTTURA		
06	Tavolo da lavoro su gambe con alzatina posteriore	1	1200x700x900
07	Tagliaverdure da banco	1	320x304x590
08	Carrello rifiuti con comando a pedale	1	
09	Lavatoio di servizio a due vasche con gocciolatoio	1	1400x700x850
10	Affettatrice a gravità	1	550x660x480
11	Lavatoio di servizio ad una vasca	1	700x700x900
12	Cuocipasta a gas due vasche 40+40 lt.	1	800x900x900
13	Cucina 6 fuochi su vano a giorno	1	1200x900x900
14	Forno a convenzione vapore a gas 10 gn 1/1	1	898x915x170
15	Cappa di aspirazione centrale con filtri a labirinto	1	3400x1200x500
16	Tavolo da lavoro armadiato con alzatina posteriore	3	140x70x850
17	Bollitore	1	90x80x350
18	Carrelli con ripiano	2	500x1000
19	Scaldavivande con ripiano	1	1150x600x900
20	Placche varie misure e pentole		
21	Centrifuga in plastica manuale	1	
22	Posateria in acciaio		
23	Piatti e bicchieri in vinile		
24	Mestoli e posateria varia		
25	Apriscatole da tavolo	1	
26	Frullatore elettrico ad immersione	1	
	LOCALE CONFEZIONAMENTO		
27	Tavolo da lavoro armadiato	1	1600x700x850
28	Bilancia da tavolo	1	
29	Termosigillatrice manuale	1	
30	Tavolo da lavoro con ripiano	1	1500x700x900
31	Fornello elettrico	1	
32	Lavabo 1 vasca	1	500x500x900
	LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE		
33	Lavatoio di servizio a due vasche con gocciolatoio	1	1600x700x900
34	Lavastoviglie su cavalletto esistente	1	600x600x1050

35	Tavolo da lavoro su gambe con alzatina posteriore	1	2000x700x900
36	Carrello rifiuti con comando a pedale	1	
37	Tavolo da lavoro armadiato in acciaio inox	1	1400x700x850

SCUOLA PRIMARIA “DE AMICIS” VIA ROMA FRAZIONE DI MONTEMERLO

Rif.	Descrizione	Q/tà	Dimensioni
		n°	mm
01	Scaldavivande 3 vasche	1	1100x600x900
02	Lavello 2 vasche	1	900x500x900
03	Carrelli portavivande	2	500x800x900

SCUOLA PRIMARIA “PAPA LUCIANI” VIA S. ANTONIO FRAZIONE DI FOSSONA

Rif.	Descrizione	Q/tà	Dimensioni
		n°	mm
01	Scaffali in acciaio 4 ripiani	2	1650x650x1950
02	Lavello 2 vasche con 2 gocciolatoi chiuso con ripiano	1	1700x900x850
03	Armadietto in lamiera	1	800x1800x500
04	Scaldavivande 3 vasche	1	1100x600x900
05	Scaldavivande 2 vasche	1	800x650x900
05	Scaffale 5 ripiani	1	

ALLEGATO B

Personale impiegato dalle ditte appaltatrici:

Scuola	Mansione	Livello	Ore/sett.
Le Ginestre	Capo Cuoca	4	35
	Aiuto Cuoca	4	35
	Asm	6Super	18
	Asm	6	15
	Asm	6	12
Papa Luciani	Asm	6	15
	Asm	6	15
	Asm	6	4 (2 gg.sett.)
De Amicis	Asm	6	2
Primaria Bastia	Asm	6Super	15
	Asm	6	15
	Asm	6	4 (2 gg.sett.)
	Asm	6	4 (2 gg.sett.)
Infanzia Bucaneve	Asm	6	15
Primaria A. Manzoni	Cuoca	C1	38
	Cuoca	C1	27,5
Primaria G. Pascoli	Addetta al banco	B1	15
	Addetta al banco	B1	12,5



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

SERVIZI SCOLASTICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNI DI CERVARESE SANTA CROCE, ROVOLON,
SACCOLONGO E VEGGIANO
AA.SS. 2021/22-2022/23-2023/24**

4. D.U.V.R.I.

Saccolongo, 16.06.2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Maristella Lazzarini



INDIVIDUZIONE DEI RISCHI E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE

(Artt. 26 comma 3, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

DUVRI

**Servizio ristorazione scolastica presso le scuole dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese
Santa Croce per gli anni scolastici 2021/22-2022/23-2023/24**

 UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
---	---

Il presente documento è allegato ai contratti di appalto relativi ai servizi affidati dall'Unione di Comuni Retenus a imprese esterne e ne costituisce parte integrante.

1. Premessa

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

2. Procedura per la redazione del DUVRI.

L'Unione dei Comuni Retenus, nell'affidare i lavori/servizi ad un'impresa provvede a valutare l'esistenza dei rischi da interferenze.

Nell'ipotesi di assenza dei rischi da interferenze non è necessario redigere il DUVRI, nè si devono stimare i costi per la sicurezza. Resta comunque l'obbligo di assolvere a quanto stabilito dall'art. 26 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 81/08 fornendo alle imprese dettagliate informazioni sui rischi specifici degli ambienti in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate dalla scuola.

Secondo l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, è possibile escludere preventivamente la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza nei seguenti casi:

- i) mera fornitura senza installazione (salvo i casi in cui attività come la consegna di materiali e prodotti generino interferenze ad esempio se collocate in prossimità delle vie di esodo o delle uscite di emergenza)



- ii) servizi per i quali non è prevista la loro esecuzione all'interno dei locali scolastici;
- iii) servizi di natura intellettuale (insegnanti esterni, consulenti, ecc.).

Nell'ipotesi invece in cui l'Unione dei Comuni Retenus valuti la presenza di rischi da interferenze è necessario:

- 1) individuare i rischi da interferenze e le relative misure atte ad eliminarli o quantomeno ridurli;
- 2) stimare i costi della sicurezza relativamente alle interferenze.
- 3) inviare alle ditte in gara copia del DUVRI (contenente tutti i rischi da interferenze e non solo quelli oggetto del singolo appalto) con l'indicazione dei costi della sicurezza connessi allo specifico appalto.

Le imprese, valutato il DUVRI, nelle loro offerte dovranno indicare i costi relativi alla sicurezza (anche aggiuntivi rispetto a quelli indicati) e le eventuali misure integrative.

La ditta aggiudicataria, dovrà sottoscrivere il DUVRI per accettazione.

L'Unione dei Comuni Retenus deve inoltre verificare i requisiti tecnico professionali della ditta aggiudicataria, anche attraverso l'iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato, richiedendo all'impresa aggiudicataria la presentazione del certificato di iscrizione ovvero, in subordine, idonea autocertificazione.

Tra le imprese interessate dai lavori/servizi occorre infine, prima di iniziare l'attività, promuovere la riunione di coordinamento, ed in tale sede, verificare la necessità di eventuali integrazioni/modifiche del DUVRI. In tal caso i costi della sicurezza dovranno essere adeguati.

3. Informazioni generali

UNIONE DI COMUNI RETENUS

Istituzione	Unione di Comuni RETENUS
Indirizzo	Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD)
Telefono	049/8739811
e-mail	retenus@legalmailpa.it
Presidente pro-tempore	Steve Garbin
Responsabile del S.P.P.	_____

 UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
---	---

ISTITUTO COMPRENSIVO DI SELVAZZANO DENTRO II – PER LE SCUOLE PRIMARIE COMUNE DI SACCOLONGO

Istituzione	Istituto comprensivo di Selvazzano Dentro II “M.Cesarotti2”
Indirizzo	Via Cesarotti 1/a
Telefono	049638633
e-mail	pdic89800q@istruzione.it
Preside pro-tempore	Tiziana Petruzzo
Responsabile del S.P.P.	Quality Saefty Training Ing. Lorenzo Peghin
Medico Competente	Isabella Maccà
Rappresentante dei lavoratori	Balin paolo

L'attività interferente si svolge secondo il seguente calendario:

Plesso	Giorni di servizio
Scuola Primaria G. Pascoli	Dal Lunedì al Venerdì

 UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
---	---

ISTITUTO COMPRENSIVO DI MESTRINO – PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE 2^A GRADO COMUNE DI VEGGIANO

Istituzione	Istituto Comprensivo di Mestrino
Indirizzo	Via Alcide De Gasperi 17
Telefono	0499000017
e-mail	pdic85200a@istruzione.it
Preside pro-tempore	Giuseppe Turetta
Responsabile del S.P.P.	Ing. Andrea Vinelli
Medico Competente	Isabella Maccà
Rappresentante dei lavoratori	Chiavelli Michela

L'attività interferente si svolge secondo il seguente calendario:

Scuole Primarie	Giorni di servizio
A. Manzoni – Veggiano	Dal lunedì al Venerdì

Scuole Medie	Giorni di servizio
L. Da Vinci	Dal Lunedì al Venerdì

 UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
---	---

**ISTITUTO COMPRENSIVO DI CERVARESE SANTA CROCE – PER LE SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE
COMUNE DI CERVARESE SANTA CROCE E ROVOLON**

Istituzione	Istituto comprensivo di Cervarese Santa Croce
Indirizzo	Via Sant’Antonio 98 – Cervarese Santa Croce
Telefono	049/9915871
e-mail	pdic858009@istruzione.it
Preside pro-tempore	Prof. Giuseppe Turetta
Responsabile del S.P.P.	Ing.Barbara Battaglion - ESSETIESSE
Medico Competente	Dott.ssa Isabella Maccà
Rappresentante dei lavoratori	Coll. Emanuele Missaglia

L’attività interferente si svolge secondo il seguente calendario:

Scuole dell’Infanzia	Giorni di servizio
Le Ginestre – Cervarese S.Croce	dal lunedì al venerdì
Il Bucaneve - Rovolon	dal lunedì al venerdì

Scuole Primarie	Giorni di servizio
Papa Luciani – Cervarese	dal lunedì al venerdì

 UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
---	---

De Amicis - Cervarese	Martedì	Giovedì
Primaria Bastia - Rovolon	dal lunedì al venerdì	

Si precisa che le giornate indicate sono puramente indicative sia per il giorno che per il numero.

L'appalto in oggetto è di tipo promiscuo (vedi schede allegate); si precisa comunque che la struttura in cui si esplica il servizio è una scuola, per cui sarà necessario che il datore di lavoro non committente, si coordini con il datore di lavoro committente per l'aggiornamento e/o adeguamento di questo documento.

APPALTO: Servizi mensa scolastica con cucina

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica, l'attività è così organizzata:

- Arrivo materie prime alimentari: le materie prime vengono portate direttamente nell'ingresso presente nell'area di preparazione pasti, della Scuola, con i mezzi di trasporto adeguati.
- Stoccaggio materie prime dispensa;
- Realizzazione pasti, presso cucina;
- Porzionatura pasti, che avviene presso i locali mensa;
- Pulizie finali, pulizie della mensa e del locale cucina a fine lavorazioni.

APPALTO: Servizi mensa scolastica senza cucina

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica, l'attività è così organizzata:

- Approvvigionamento pasti da servire presso il locale di carico della scuola con cucina;
- Trasporto delle derrate alimentari, presso tutti gli altri plessi scolastici, tramite adeguato mezzo di trasporto
- Approvvigionamento pasti, serviti, presso la sala della mensa della scuola dei restanti plessi scolastici, con operatori della ditta appaltatrice che si occupano di tale attività
- Porzionatura pasti, che avviene presso i locali mensa;
- Pulizie finali, pulizie della mensa a fine lavorazioni.

4. Misure di prevenzione e protezione adottate nella scuola.

Ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 81/08, vengono allegate al presente documento le principali misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola.

5. Gestione delle emergenze e pronto soccorso.

L'impresa, al fine di garantire in caso di incendio la sicurezza delle persone presenti nella scuola, prima di iniziare l'attività, deve prendere visione:

- delle planimetrie affisse nei corridoi dell'Istituto, e relative vie di esodo dove sono presenti;
- delle norme comportamentali;
- dell'ubicazione dei quadri elettrici di zona prossimi all'area di intervento;
- dell'ubicazione, se necessario, degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche e del gas;
- dell'ubicazione dei pulsanti di allarme e del tipo di segnale;
- dell'elenco dei nominativi delle squadre antincendio e primo soccorso della scuola.



Le imprese devono inoltre comunicare tempestivamente al referente della scuola, eventuali modifiche temporanee che si rendessero necessarie per l'esecuzione dei lavori in appalto.

5.1 Norme comportamentali generali

E' compito di tutti:

- segnalare prontamente ad un addetto della squadra di emergenza della scuola qualsiasi situazione pericolosa, la presenza di anomalie e la mancanza di attrezzature antincendio;
- mantenere sempre liberi i percorsi di esodo;
- non fumare;
- non utilizzare apparecchi elettrici (stufette) o a gas per il riscaldamento se non preventivamente ed espressamente autorizzati.
- non manomettere estintori o altri tipi di presidi antincendio;
- tenere sempre a mente i percorsi di esodo da utilizzare in caso di emergenza; non lasciare macchinari e attrezzature incustodite.

In caso di emergenza è necessario:

- mantenere la calma; interrompere ogni tipo di attività;
- seguire le disposizioni impartite dagli addetti della squadra antincendio; non prendere iniziative personali;
- segnalare agli addetti all'emergenza la presenza di persone in difficoltà;
- non tornare indietro, se non per motivi di estrema necessità e sotto l'autorizzazione del Responsabile dell'emergenza;
- raggiungere il punto di raccolta.

5.2 Sistema di allarme

Allo scopo di rendere rapide le comunicazioni interne alla scuola in occasione di eventuali emergenze che prevedano l'evacuazione dell'edificio è previsto l'utilizzo della campanella o, ove presente, dell'impianto di allarme.

Il sistema consentirà di avvisare tutte le persone interessate effettuando in tal modo l'evacuazione con rapidità, eliminando inutili perdite di tempo.

Per le emergenze dove non necessita l'evacuazione di tutto il complesso ma solo di zone ristrette in prossimità del pericolo, verrà utilizzato l'allarme a voce.

Le modalità di evacuazione sono decise dal Coordinatore delle emergenze (es. evacuazione di un solo piano o parte di edificio, evacuazione a fasi successive piano 2, piano 1, ecc).

Il segnale di evacuazione diramato normalmente dal Coordinatore delle emergenze può essere diffuso in casi di pericolo grave e imminente, da un qualsiasi componente della squadra di emergenza o dal personale scolastico presente.

5.2.1 Cessato allarme

Rappresenta la fine dello stato di emergenza.

Viene diramato a voce dal Coordinatore delle emergenze quando le condizioni di sicurezza all'interno della scuola sono



state ripristinate.

Il ritorno al posto di lavoro può avvenire solo se esplicitamente autorizzati.

5.3 Procedure di emergenza

Chiunque rinvenga un pericolo deve:

- allontanare le persone (allievi, personale scolastico, lavoratori di imprese, ecc.) che si trovano in prossimità del pericolo dandone allarme a voce, o con sistema porta a porta.
- adoperandosi in collaborazione con il personale di piano alla sua eliminazione comunicando al termine il "CESSATO ALLARME" (è assolutamente vietato prendere iniziative di alcun genere che possano compromettere la propria e la altrui incolumità);
- comunicare, qualora non si sia in grado di affrontare il pericolo, tramite personale di piano, a voce, lo stato di allarme a tutti i componenti la squadra di emergenza ed eventualmente, in caso di pericolo grave, a tutti i presenti, azionando l'allarme;
- raggiungere il punto di raccolta esterno stabilito

Ricevutane comunicazione o udito l'allarme acustico ogni lavoratore deve:

- interrompere le attività.
- mettere in sicurezza le attrezzature o apparecchiature utilizzate; accertare col responsabile della evacuazione di ciascun piano, che le vie di fuga siano sgombre, seguendo le indicazioni dello stesso nel caso si debbano trovare delle vie alternative
- raggiungere il punto di raccolta.

5.4 Procedura di gestione infortunio o emergenza sanitaria

In caso di infortunio di un lavoratore è necessario:

- avvisare il Coordinatore dell'emergenza e l'addetto al primo soccorso della scuola;
- soccorrere il lavoratore utilizzando presidi e attrezzature rese disponibili e per le quali si è addestrati;
- mettere in sicurezza macchinari e attrezzature in uso;
- avvisare in accordo con l'addetto al primo soccorso della scuola gli enti esterni se necessario e attendere l'arrivo dei soccorsi.

5.5 Rischi da interferenze e costi della sicurezza.

A mero titolo esemplificativo, l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture ha suggerito di considerare interferenti i rischi:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;



- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Per l'analisi del rischio si sono utilizzati 6 livelli di rischio:

1	Trascurabile	Non sono richieste azioni di mitigazione per i rischi identificati
2	Lieve	Sono da valutare azioni di mitigazione in fase di programmazione. Non si ravvisano interventi urgenti.
3	Modesto	Mantenere sotto controllo i rischi valutando ipotesi di interventi mitigativi nel medio/lungo periodo.
4	Moderato	Monitorare costantemente i rischi valutando la necessità di interventi mitigativi immediati o nel breve periodo.
5	Alto	Intervenire con urgenza per individuare ed attuare gli interventi di prevenzione e protezione che riducano il rischio ad una criticità inferiore.
6	Molto alto	Intervenire immediatamente per eliminare/ridurre il pericolo e comunque ridurre il rischio ad una criticità inferiore.

I rischi da interferenze sono stati divisi in due tipologie: rischi generali e rischi specifici.

6.1 Rischi generali da interferenze

I rischi generali sono rischi presenti in tutte le attività connesse all'esecuzione di appalti all'interno dell'edificio scolastico. Sono dunque rischi che prescindono dalla specificità dei lavori ma che rivestono carattere di generalità. Riguardano in particolare le operazioni di trasporto, smaltimento rifiuti e gestione emergenza.

Le imprese nelle loro valutazioni (integrazione del DUVRI con eventuali misure aggiuntive) dovranno tener conto non solo dei rischi da interferenze riportate nella sezione a loro riservata ma anche di quelli generali.

6.2 Rischi specifici da interferenze

Riguardano l'attività oggetto dello specifico appalto e interessano solo l'impresa che dovrà provvedere alla loro esecuzione.

6.3 Stima dei costi della sicurezza

L'art. 26, comma 5 del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 prevede che: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data".

Al comma 6 dello stesso articolo si dispone che: "Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle

 UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
---	---

caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture”.

Nelle seguenti tabelle vengono riportati i costi relativi alla sicurezza per ogni pericolo - rischio individuato negli ambienti di lavoro.

Stima dei costi della sicurezza per i rischi interferenziali

Apprestamenti	Quantità	Importo
Segnali di avvertimento specifici	A corpo	400,00
Delimitazioni temporanee	A corpo	400,00
Procedure previste per specifici motivi di sicurezza		
Sopralluoghi ai fini della valutazione di rischi connessi all'esecuzione	A corpo	200,00
Formazione ed informazione specifica ai lavoratori per l'attività oggetto dell'appalto	A corpo	500,00
TOTALE		1.500,00

7. Rischi generali da interferenze.

7.1 Disposizioni generali per la sicurezza dei lavori di appalto

Di seguito vengono elencate le disposizioni generali a cui le imprese appaltatrici dovranno attenersi:

Prima di accedere alle aree di sovrapposizione interferenziale, occorre concordare con il referente della scuola le modalità di effettuazione delle attività e formalizzare attraverso il verbale di riunione le misure di prevenzione e protezione concordate.

Tutto il personale dell'impresa deve esporre per tutto il tempo di permanenza nella scuola la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro (ai sensi dell'art.6 - L.123/07).

E' fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, dispositivi emergenza, ecc.)

E' vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle di propria competenza, salvo informare preventivamente il datore di lavoro della scuola;

Non si devono ingombrare le vie di fuga con attrezzature e materiali vari. In particolare è rigorosamente vietato depositare anche solo momentaneamente in prossimità delle uscite di emergenza qualsiasi oggetto, mezzo o materiale.

Non si devono lasciare nelle aree di lavoro attrezzature incustodite che possono costituire fonte di pericolo se non dopo averle messe in sicurezza.

Non si devono spostare, occultare o togliere i presidi e la segnaletica di sicurezza, se non in caso di assoluta necessità e solo dopo avere sentito il referente della scuola.

Qualora si renda necessario l'uso di fiamme libere o di attività che presentino rischio incendio, l'impresa informa preventivamente il referente della scuola al fine di individuare le misure di prevenzione e protezione necessarie per l'eliminazione o riduzione del rischio.

E' severamente vietato fumare in tutti i locali della scuola.

L'impresa ha l'obbligo di ridurre l'eventuale emissione dei rumori nei limiti compatibili con l'attività scolastica. Così come
pag. 12

 UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
---	---

deve essere ridotto al minimo l'emissione di vapori, avendo cura di utilizzare idonee attrezzature e barriere (porte cappe di aspirazione) al fine di evitare la presenza negli ambienti scolastici.

L'impresa dovrà utilizzare, per l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, esclusivamente macchine o attrezzature conformi alle vigenti Norme di Legge e di buona tecnica.

Se il tipo di rischi propri dell'attività dell'impresa prevede un contenuto diverso della cassetta di primo soccorso presente nella scuola, l'impresa è obbligata a integrare la cassetta con i presidi sanitari ritenuti necessari.

8. Gestione emergenza COVID-19

Tutto il personale dell'impresa dovrà attenersi ai protocolli di sicurezza anti-contagio e di contrasto all'epidemia di Covid- 19 adottati dai singoli Istituti Comprensivi. In particolare, oltre alle misure precauzionali di sicurezza ed igiene ivi previste, dovranno essere osservate le regole comportamentali stabilite per tutto il personale della scuola nel caso di insorgenza di improvvisi sintomi che facciano pensare ad una diagnosi di infezione da Sars-Cov-2 – Covid 19 , ovvero siano stati individuati come contatti stretti del caso confermato COVID19.

8.1 Modalità di ingresso fornitori esterni

E' vietato l'ingresso presso i locali oggetto del servizio in concessione senza autorizzazione. Per l'accesso di fornitori esterni sono indicate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti/uffici coinvolti.

Tutte le persone presenti nei locali devono adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani, pertanto è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone, sono messi a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani / gel igienizzante.

Gli spostamenti all'interno del sito devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali fornite dal referente di riferimento.

Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc.) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

Il personale delle ditte terze prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37.5°C, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione nel rispetto della legge sulla privacy saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Qualora possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso ai locali per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro dalle altre persone e dovrà indossare una mascherina protettiva di naso e bocca.

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

Rischi generali da interferenze						SCHEDA 1
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.						
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA	
1	Affidamento di lavori a imprese esterne Conseguenze: urti, schiacciamenti, scivolamenti, esposizione ad agenti fisici.	Contatto "rischioso" tra il personale della scuola e quello della ditta appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano nella scuola con contratti d'opera differenti.	Moderato	Le imprese devono attenersi scrupolosamente alle disposizioni contenute nel presente DUVRI. Non si potrà iniziare alcuna attività in regime di appalto o subappalto, se non a seguito di avvenuta approvazione del DUVRI.	Il Presidente dell'Unione e il Dirigente scolastico, o loro delegati, promuovono il coordinamento effettuando prima dell'inizio dei lavori la riunione di coordinamento. Nel corso dell'incontro l'Unione provvederà a informare le imprese sulle misure da adottare per eliminare i rischi da interferenze. L'attività delle varie imprese e quella scolastica dovrà essere organizzata in modo tale da non generare (per quanto possibile) sovrapposizioni né tra le imprese (es. lavori in orari diversi), né tra imprese e personale scolastico (in aree separate).	

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	--

2	Transito, manovra e sosta di automezzi nelle aree esterne. Conseguenze: Impatti tra autoveicoli, investimenti di pedoni.	Presenza nelle aree interessate alla circolazione di altri veicoli e di pedoni (personale scolastico, allievi e personale dell'impresa appaltatrice).	Moderato	Le imprese devono concordare preventivamente con la scuola, le modalità di accesso e i percorsi interni da utilizzare. Nelle aree esterne, durante la manovra o transito con automezzi è obbligatorio procedere lentamente. In particolare nelle operazioni di retromarcia, in assenza di segnalatore acustico è opportuno segnalare la manovra con il clacson. Parcheggiare il veicolo in modo che sia ridotto al minimo l'ingombro della via di transito. In caso di scarsa visibilità accertarsi che l'area sia libera da pedoni anche facendosi aiutare da persona a terra. Prima delle operazioni di carico/scarico assicurarsi che il veicolo sia a motore spento e con freno a mano inserito. E' vietato effettuare le operazioni di scarico e carico in	Il personale della scuola è tenuto a rispettare i divieti e la segnaletica presente.
---	--	--	-----------------	--	---

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

Rischi generali da interferenze						SCHEDA 1
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.						
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA	
				prossimità delle uscite dell'edificio scolastico, durante l'ingresso e l'uscita degli allievi. Qualora le suddette operazioni siano già state iniziate devono essere immediatamente sospese e riprese solo dopo aver avuto esplicita autorizzazione da parte del personale scolastico preposto al controllo delle uscite. E' assolutamente vietato stazionare, anche temporaneamente, in prossimità delle uscite di emergenza o ostruire le stesse con qualsiasi materiale o mezzo.		
3	Circolazione dei pedoni all'esterno della scuola. Conseguenze: investimenti, urti	Presenza di veicoli in fase di manovra o circolazione. Movimentazione di carichi con mezzi meccanici o manuale	Moderato	Non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra. Qualora sia necessario depositare momentaneamente i carichi all'esterno della scuola in apposita area riservata, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento. Qualora siano impilate scatole o pallets l'altezza raggiunta non deve essere eccessiva e comunque tale da non comportare rischi di rovesciamento o caduta.	Il personale scolastico vigila ed è tenuto a: - non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra. - non transitare o sostare in prossimità di materiali depositati.	
4	Accesso alle aree oggetto di lavorazioni. Conseguenze: urti, schiacciamenti, scivolamenti, rischio elettrico, esposizione ad agenti fisici.	Presenza di personale scolastico e allievi nelle aree oggetto dei lavori di appalto.	Moderato	L'impresa, laddove le lavorazioni oggetto di appalto lo richiedano, provvede a delimitare/confinare le aree di lavoro e a porre specifica segnaletica informando il referente della scuola fornendogli informazioni sui rischi introdotti (es. rischio elettrico, sostanze pericolose, ecc.). Far rispettare una distanza congrua al personale della scuola durante lo scodellamento dei pasti in particolar modo quelli liquidi (minestre, minestrone ecc.), versando il pasto prima che l'alunno si sieda a tavola.	Il personale scolastico è tenuto a: - rispettare le delimitazioni e la segnaletica collocata dall'impresa. - non utilizzare le attrezzature di proprietà dell'impresa. - rispettare una distanza congrua durante lo scodellamento dei pasti in particolar modo quelli liquidi (minestre, minestrone ecc.)	

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

Rischi generali da interferenze						SCHEDA 1
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.						
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA	
5	Smaltimento rifiuti Conseguenze: tagli, abrasioni	Presenza di materiale di rifiuto sul luogo di lavoro	Moderato	E' obbligo dell'impresa provvedere allo smaltimento di tutti i rifiuti delle lavorazioni e forniture di materiali (es. imballaggi, scarti alimentari ecc.). Terminate le operazioni il luogo va lasciato pulito e in ordine. Lo smaltimento di residui deve avvenire secondo la normativa vigente.		
6	Emergenza Conseguenze: ustioni, intossicazioni, asfissia	Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Prima di iniziare l'attività ciascun lavoratore dell'impresa che opera nella scuola deve prendere visione delle planimetrie esposte nei corridoi ed individuare in modo chiaro i percorsi di emergenza, le vie di uscita ed i presidi antincendio. Deve inoltre conoscere le procedure di emergenza ed il segnale di allarme (evacuazione). Durante un'emergenza i lavoratori dell'impresa si dovranno attenere alle disposizioni impartite dagli addetti della scuola incaricati alla gestione dell'emergenza. Qualora presenti partecipano alle prove di evacuazione.	Il Dirigente scolastico mette a disposizione delle imprese il piano di emergenza, le istruzioni per l'evacuazione e l'indicazione degli addetti alla squadra di emergenza.	
7	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Ingombro vie di esodo e rimozione presidi antincendio.	Moderato	Non ingombrare le vie di esodo e i corridoi ma lasciarli sempre liberi in modo da garantire il deflusso delle persone in caso di evacuazione. Non spostare o occultare i mezzi di estinzione e la segnaletica di emergenza che devono sempre essere facilmente raggiungibili e visibili. Qualora per motivi inderogabili sia necessario rendere impraticabili temporaneamente delle vie o uscite di emergenza, informare preventivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione della scuola affinché siano trovati percorsi alternativi e data comunicazione a tutti gli occupanti la scuola delle nuove disposizioni. Solo	Il Servizio di Prevenzione e Protezione provvede, su richiesta dell'impresa, qualora ricorrano condizioni inderogabili che rendano necessaria la chiusura di una uscita di emergenza o di una via di esodo, ad individuare i percorsi di esodo alternativi e ad informare, sulle nuove procedure, tutti gli occupanti la scuola.	

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

Rischi generali da interferenze						SCHEDA 1
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.						
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA	
				successivamente e con il consenso scritto del Dirigente scolastico si può provvedere a interdire la via di esodo o uscita di emergenza. Tale condizione deve comunque essere protratta per il minor tempo possibile. E' onere dell'impresa porre apposita cartellonistica provvisoria indicante i percorsi di esodo alternativi. I lavoratori dell'impresa, in presenza di situazioni di pericolo, devono immediatamente darne comunicazione agli addetti alla squadra di emergenza della scuola.		
8	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Mancanza di informazioni su eventuali persone presenti nella scuola	Moderato	I lavoratori dell'impresa informano il personale scolastico posto all'ingresso al momento dell'ingresso e dell'uscita, ogni qual volta che operano all'interno della scuola, della propria presenza e del piano/zona di lavoro.		
9	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Assenza impianto di illuminazione di emergenza;	Lieve	Laddove lo svolgimento delle attività di appalto avvengano fuori dell'orario di lavoro, l'Impresa Appaltatrice dovrà fornire il proprio personale di mezzi telefonici, verificando precedentemente che tali mezzi di comunicazione funzionino correttamente (captazione del segnale) Nel caso invece di svolgimento dell'attività in locali privi di illuminazione d'emergenza o non funzionante, l'Impresa Appaltatrice, dovrà fornire il proprio personale di idonea lampada di illuminazione d'emergenza portatile.		

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

SERVIZIO DI MENSA CON CUCINA	SCHEDA 2
-------------------------------------	-----------------

REFERENTE SCUOLA	
-------------------------	--

IMPRESA ESECUTRICE	
SEDE LEGALE	
DATORE DI LAVORO	
RESPONSABILE DEL S.P.P.	

BREVE DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO

1	Trasporto della merce con mezzi propri e scarico del materiale.
2	Trasporto del materiale fino al locale cucina. Preparazione dei pasti.
3	Pulizia dei piani dei tavoli, apparecchiatura, distribuzione dei pasti.
4	Sparecchiamento, rassettamento dei locali adibiti a mensa.

AREE DI LAVORO INTERESSATE

☒	Cucina	☐	
☒	Mensa e/o Aule Mensa	☐	
☐		☐	
☐		☐	

DETERMINAZIONE DEI COSTI RELATIVI AI RISCHIO DA INTERFERENZE

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, e piani di formazione del personale.

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

Servizio di mensa con cucina - Rischi specifici da interferenze						SCHEDA 2
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA	
1	Rischio per uso attrezzature/impianti Conseguenze: elettrocuzioni, ustioni; incendio; esplosioni.	Rischi legati alla presenza di impianti (elettrico, gas)	Moderato	Effettuare la manutenzione periodica delle attrezzature e impianti e le verifiche previste dalla normativa. In particolare effettuare periodicamente la verifica degli interruttori differenziali (presenti nel quadro elettrico del locale cucina) premendo il tasto di prova. Prendere visione della localizzazione delle chiavi di arresto del gas (cucina), dell'acqua e della fornitura elettrica e delle modalità di chiusura delle stesse. Chiudere la chiave di intercettazione del gas al termine dell'attività di preparazione dei cibi.	Vietare l'accesso dei propri dipendenti al locale cucina.	
2	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Ingombro vie di esodo Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. Partecipare alle prove di evacuazione. In presenza di un pericolo grave e immediato (es. incendio) all'interno del locale cucina segnalare immediatamente l'emergenza al personale della scuola e abbandonare il locale seguendo le vie di esodo, dopo aver messo (se la cosa non rappresenta un pericolo per la propria incolumità) in sicurezza le apparecchiature e impianti presenti. In caso di evacuazione generale (segnale di allarme): - mettere in sicurezza tutte le attrezzature e impianti (es. spegnere i fornelli della cucina e le apparecchiature elettriche in funzione); - liberare i passaggi da eventuali attrezzature che ostacolano l'accesso alla cucina; - abbandonare il locale seguendo le vie di esodo; - raggiungere il punto di raccolta dove un incaricato della ditta effettuerà l'appello; - attendere il cessato allarme per rientrare nei locali. -		

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

Servizio di mensa con cucina - Rischi specifici da interferenze					SCHEDA 2
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
3	Pavimento umido; Presenza di sostanze chimiche, di parti taglienti o superfici calde Conseguenze: scivolamenti, inciampamenti, urti, tagli, esposizione ad agenti chimici e fisici.	Rischi di caduta per inciampo, pavimento bagnato, scivolamento. Contatto con prodotti chimici o sostanze. Contatto con parti taglienti. Contatto con parti a temperatura elevata.	Moderato	Durante la distribuzione dei pasti può capitare che questi cadano accidentalmente a terra. Non transitare su aree rese umide a causa del lavaggio delle stesche per la rimozione del materiale caduto. Qualora si renda necessario depositare temporaneamente (lontano delle uscite di emergenza) del materiale nei locali ad uso della scuola, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento. Qualora vengano preparati cibi o bevande a temperatura elevata (es. caffè) adottate tutte le misure di sicurezza affinché nessuno venga a contatto con le superfici calde o sostanze (es. versamenti di liquidi). Non lasciare mai incustoditi oggetti con parti taglienti (es. lame di coltelli), prodotti chimici (anche i contenitori vuoti), o altri tipi di attrezzature. Qualora le pulizie vengano effettuate dall'impresa con propri materiali è obbligatorio reperire le schede di sicurezza relative alle sostanze utilizzate e detenerle nel luogo di lavoro. E' fatto divieto travasare sostanze o prodotti in contenitori non correttamente etichettati.	
4	Presenza di germi oltre i limiti consentiti Conseguenze: Esposizione a batteri, virus, miceti	Rischi biologici Dovuti alla presenza di agenti patogeni, funghi, ecc..	Modesto	Durante l'attività utilizzare la normale prassi igienica personale.	

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

SERVIZIO DI MENSA (SENZA L'USO DELLA CUCINA)	SCHEDA 3
---	-----------------

REFERENTE SCUOLA	
-------------------------	--

IMPRESA ESECUTRICE	
SEDE LEGALE	
DATORE DI LAVORO	
RESPONSABILE DEL S.P.P.	

BREVE DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO

1	Trasporto dei pasti con mezzi propri e scarico del materiale.
2	Trasporto del materiale fino al locale di sporzionamento.
3	Pulizia dei piani dei tavoli, apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione dei pasti.
4	Sparecchiamento, rassettamento dei locali adibiti a mensa.

AREE DI LAVORO INTERESSATE

X	Mensa e/o Aule Mensa		

DETERMINAZIONE DEI COSTI RELATIVI AI RISCHIO DA INTERFERENZE

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, e piani di formazione del personale.

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	--

Servizio di mensa (senza l'uso della cucina) - Rischi specifici da interferenze						SCHEDA 3
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE	
1	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Ingombro vie di esodo Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. Partecipare alle prove di evacuazione. In caso di evacuazione generale (segnale di allarme): - liberare i passaggi da eventuali attrezzature che ostacolano l'esodo; - abbandonare i locali seguendo le vie di esodo; - raggiungere il punto di raccolta dove un incaricato della ditta effettuerà l'appello; - attendere il cessato allarme per rientrare nei locali.		
2	Pavimento umido; Presenza di sostanze chimiche, di parti taglienti o superfici calde Conseguenze: scivolamenti, inciampamenti, urti, tagli, esposizione ad agenti chimici e fisici.	Rischi di caduta per inciampo, pavimento bagnato, scivolamento Contatto con prodotti chimici o sostanze Contatto con parti taglienti Contatto con parti a temperatura elevata	Moderato	Durante la distribuzione dei pasti può capitare che questi cadano accidentalmente a terra. Non transitare su aree rese umide a causa del lavaggio delle stesche per la rimozione del materiale caduto. Qualora si renda necessario depositare temporaneamente (lontano dalle uscite di emergenza) del materiale nei locali scolastici, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento. Qualora vengano preparati cibi o bevande a temperatura elevata (es. caffè) adottare tutte le misure di sicurezza affinché nessuno venga a contatto con le superfici calde o sostanze (es. versamenti di liquidi). Non lasciare mai incustoditi oggetti con parti taglienti (es. lame di coltelli), prodotti chimici (anche contenitori vuoti) o altri tipi di attrezzature. Qualora le pulizie vengano effettuate dall'impresa con propri materiali è obbligatorio reperire le schede di sicurezza relative alle sostanze utilizzate. E' fatto divieto travasare sostanze o prodotti in contenitori non correttamente etichettati.		

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

Servizio di mensa (senza l'uso della cucina) - Rischi specifici da interferenze						SCHEDA 3
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE	
3	Presenza di germi oltre i limiti consentiti Conseguenze: Esposizione a batteri, virus, miceti	Rischi biologici Dovuti alla presenza di agenti patogeni, funghi, ecc..	Modesto	Durante l'attività utilizzare la normale prassi igienica personale.		

UNIONE DI COMUNI RETENUS dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce Servizi Scolastici	D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
--	---

9. Approvazione del documento.

SERVIZIO MENSA CON L'USO DELLA CUCINA	RISCHI DA INTERFERENZE SCHEDE 1 E 2
PER PRESA VISIONE E ACCETTAZIONE	
IL PRESIDENTE DELL'UNIONE RETENUS	
IL DIRIGENTE SCOLASTICO IST. COMPRENSIVO CERVARESE SANTA CROCE	
IL DIRIGENTE SCOLASTICO IST.COMPRENSIVO MESTRINO	
L'IMPRESA:	

SERVIZIO MENSA SENZA L'USO DELLA CUCINA	RISCHI DA INTERFERENZE SCHEDE 1 E 3
PER PRESA VISIONE E ACCETTAZIONE	
IL PRESIDENTE DELL'UNIONE RETENUS	
IL DIRIGENTE SCOLASTICO IST. COMPRENSIVO SELVAZZANO DENTRO II	
IL DIRIGENTE SCOLASTICO IST. COMPRENSIVO CERVARESE SANTA CROCE	
L'IMPRESA:	