



COMUNE DI ROVEREDO DI GUA'

Provincia di Verona

Telefono 0442/86014-86056
E-mail: info@comune.roveredodigua.vr.it
PEC: protocollo@pec.comune.roveredodigua.vr.it

P.IVA-C.F. 00392460234
Via Dante Alighieri, 10 - 37040 Roveredo di Guà

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

E Progetto di servizio, ai sensi dell'art.23, commi 14 e 15 del D.lgs 50/2016

CIG [993111682D](#)

CUI [S00392460234202300001](#)

Principi generali

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità. Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, così come indicato dall'art. 34 del D.Lgs 50/2016, nonché dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017.

Come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020.

Articolo 1

(Oggetto)

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica legame "fresco-caldo" per gli alunni frequentanti la Scuola d'Infanzia e la Scuola Primaria di Roveredo di Guà e relativi insegnanti.

Il Capitolato comprende le diverse fasi della preparazione, consegna, distribuzione dei pasti, la pulizia dei tavoli e, qualora prevista dalla normativa per il contrasto e diffusionsi epidemiologiche, anche la sanificazione degli stessi nonché il riordino dei locali delle mense scolastiche nelle seguenti sedi:

Scuola	Tipo di gestione	Tipo di servizio	Presenze ultimo dato utile (settembre 2022-maggio 2023)
Scuola dell'Infanzia di ROVEREDO DI GUA' Via D. Alighieri, 33	mista	pluriporzione	Primaria: n. 5.571 pasti
Scuola Primaria di ROVEREDO DI GUA' Via D. Alighieri, 27			Infanzia: 10.345 pasti Media giornaliera di 108 pasti (alunni + insegnanti) per 5 gg. alla settimana

La stima della fornitura dei pasti (alunni e docenti) ad anno scolastico completo è di circa 17.000 sulla base dell'andamento dell'ultimo anno scolastico.

Il totale dei pasti riferito al periodo di durata dell'appalto è, pertanto, stimato in circa 34.000.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e potrà essere suscettibile per variazioni di utenza o per diverse esigenze organizzative dei plessi interessati al servizio, pertanto non costituisce impegno per l'Amministrazione appaltante. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle adesioni al servizio. I dati sono esposti con lo scopo di fornire un elemento di riferimento per la formulazione dell'offerta.

L'aggiudicatario, pertanto, ha l'obbligo di fornire il servizio concesso fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanza (natalizia, pasquale, ecc. ...), verrà stabilito dall'Autorità Scolastica e potrà essere insindacabilmente variato senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria.

Gli orari e le modalità di somministrazione dei pasti potranno subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell'offerta formativa didattica sulla base delle disposizioni normative e ministeriali in vigore. Dette variazioni, se necessarie, verranno comunicate dall'ente concedente alla ditta con congruo anticipo.

Per la produzione pasti, viene utilizzata la cucina di proprietà comunale sita nella scuola d'infanzia.

Il servizio prevede la preparazione pasti in loco con tutte le relative operazioni accessorie e la fornitura merende.

Sono comunque a carico dell'impresa aggiudicataria: il personale per la preparazione e somministrazione dei pasti, la manutenzione e pulizie dei contenitori termici, il lavaggio di pentole e posate, la pulizia di tutta l'area cucina, la gestione magazzino, la fornitura dell'acqua minerale e delle derrate al crudo per la preparazione del pasto sulla base del menù richiesto con assistenza tecnica del direttore di ristorazione e dietista dell'azienda con relativa preparazione e riordino dei tavoli, detersivi e materiale di consumo area cucina, raccolta e lavaggio stoviglie.

Sono a carico del Comune: i locali e le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio, concessi alla ditta appaltatrice a titolo di comodato, la fornitura di energia elettrica e la disponibilità del telefono per l'uso strettamente collegato al servizio.

(Obbligo di sopralluogo) Prima della formulazione dell'offerta, ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli articoli 8, comma 1, lettera b, del Decreto Legge 76 del 2020, convertito in Legge 120 del 2020, e articolo 79, comma 2, del Decreto Legislativo 50 del 2016, è obbligo dell'impresa che intenda concorrere per l'affidamento del servizio, a pena di esclusione, effettuare un sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previa richiesta alla stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

La richiesta di sopralluogo dovrà essere inviata tramite pec entro le ore 9.00 del 7° giorno precedente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 (due) giorni di anticipo.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 11.00. La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega che, a firma autenticata nelle forme di legge, dovrà essere esibita e consegnata al personale del Comune o al personale scolastico.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi da costituirsi o costituiti è sufficiente che almeno una delle imprese che partecipano a Raggruppamenti Temporanei d'Impresa o al consorzio prendano parte al sopralluogo.

Tutte le attrezzature, gli arredi e i materiali non esistenti nei locali di proprietà comunale, che risultino necessari per erogare il servizio a regola d'arte dovranno essere poste a disposizione dalla ditta appaltatrice che pertanto dovrà fornire quanto necessario per la preparazione, cottura, somministrazione e veicolazione dei pasti, per la pulizia ed eventuale sanificazione locali così come richiesti dalle disposizioni in materia e dal presente capitolato. Tutta l'attrezzatura elettrica fornita dovrà essere certificata a norma di legge e compatibile con le potenzialità degli impianti esistenti negli edifici scolastici. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali e impianti di proprietà comunale efficienti e in buono stato. Tutta l'attrezzatura utilizzata, che non sia già di proprietà del Comune o delle Istituzioni scolastiche, resterà di proprietà della ditta e dovrà essere ritirata al momento della cessazione del servizio salvo diversa disposizione del presente Capitolato o diverso accordo con il Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Sono posti a carico dell'Amministrazione comunale gli oneri relativi:

- a) alla fornitura dell'energia elettrica presso ciascun plesso scolastico;
- b) alla fornitura dell'acqua potabile presso ciascun plesso scolastico;
- c) alla manutenzione straordinaria dei locali e impianti di proprietà comunale.

Articolo 2

(Durata)

La concessione avrà la durata di anni DUE per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025.

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

Articolo 3

(Importo a base di gara)

L'importo complessivo presunto a base di gara, riferito all'intera durata dell'appalto, **ammonta ad € 176.800,00.= + IVA al 4% (in lettere diconsi euro centosettantaseiottocento) su un numero presunto di n. 34.000 pasti complessivi, prevedendo l'importo a base di gara comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di € 5,20 (diconsi euro cinquevirgolaventi) per ciascun pasto.**

Il costo della manodopera stimato ai sensi dell'articolo 23 del D.Lgs. 50/2016 è stimato in un valore non inferiore al 50% dell'ammontare dell'affidamento.

I prezzi contrattuali si intendono fissi ed invariabili dall'aggiudicazione del servizio sino al termine dell'anno scolastico 2023/2024, fatto salvo quanto previsto dal successivo art.21.

E' stato predisposto il DUVRI in allegato.

Articolo 4

(Composizione dei Pasti)

I pasti oggetto del presente servizio dovranno essere così composti:

- 1° piatto,
- 2° piatto,
- contorno,

in alternativa al pasto classico può essere fornito il piatto unico che dovrà essere sempre accompagnato da verdure,

- pane,
- frutta di stagione o macedonia o yogurt o dolce opportunamente intervallati,
- acqua minerale naturale non addizionata di anidride carbonica. L'acqua deve essere fornita in bottiglie da 1,5 litri (da considerarsi almeno 0,50 lt a pasto individuale) e non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti ed arsenico ed avere un residuo fisso (mg/l) Max 200.

Per tutti gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati dal DM 29/12/2003 e successive modificazioni. Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

- Complemento fisso alle ore 9.30 (fetta di pane o yogurt – merenda) per la scuola d'infanzia

Il menù settimanale dovrà:

- essere conforme al menù predisposto dalla ditta,
- essere articolato su almeno cinque settimane,
- essere opportunamente alternato nelle diverse settimane,
- tenere conto delle tabelle dietetiche per quantità di calorie, per la grammatura dei singoli alimenti e del fabbisogno energetico, secondo la fascia di età degli utenti previste in conformità alle linee guida,
- rispettare la stagionalità dei prodotti con previsione di un menù primavera/estate e di uno autunno/inverno,
- contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura) e la provenienza degli alimenti somministrati,
- ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'U.L.S.S. competente per quanto riguarda i menù scolastici. Il costo è posto a carico della ditta concessionaria,
- essere trasmesso preventivamente al competente Servizio dell'Ente.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate, anche in relazione ai manifesti gusti dell'utenza o a seguito del verificarsi di particolari situazioni di sicurezza alimentare, nel corso dell'anno scolastico, sulla base delle indicazioni concordate tra la Stazione appaltante, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente e la ditta aggiudicataria.

Le eventuali variazioni di menù e tabelle merceologiche verranno comunicate per iscritto alla ditta.

La ditta potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito alla mancata consegna di derrate o di altri fatti contingenti purché siano adeguatamente dimostrati e segnalati al Comune di Cologna Veneta.

Il menù dovrà essere esposto nella sala refettorio di ogni scuola e distribuito e/o trasmesso ad ogni utente e inviato, per conoscenza, all'Ufficio Istruzione del Comune.

Per evitare che gli alunni che effettuano pochi rientri settimanali consumino sempre gli stessi cibi si dovrà prevedere una rotazione del menù in modo tale da alternare le pietanze.

(Diete Speciali)

La Ditta dovrà assicurare "*diete special*", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica, che rispondano di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti quali, ad esempio, particolari esigenze cliniche o regole di tipo religioso e/o etnico.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Sarà cura della Segreteria scolastica comunicare al competente Servizio Comunale e alla ditta la necessità di particolari regimi alimentari e/o diete.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzioni, sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La ditta dovrà redigere un menù personalizzato per ogni utente in regime di dieta speciale. Tale personalizzazione dovrà essere il più possibile aderente al menù giornaliero e garantire l'alternanza e la varietà degli alimenti, limitare il ricorso a piatti freddi, la monotonia alimentare, nonché squilibri nutrizionali.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti "ordinari".

Inoltre deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale così composto:

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

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un dietista con titolo di studio previsto con D.M. 509/1999, come modificato dal D.M. 270/2004 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito a titoli equipollenti. Il dietista deve essere adibito alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'aggiudicatario.

Articolo 5

(Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti)

La Ditta affidataria nell'erogazione del servizio dovrà:

a) uniformarsi a quanto disposto dalla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare ed in particolare:

- dal Regolamento (CE) N. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

- dal così detto "Pacchetto igiene" ed in particolare dal Regolamento (CE) N.852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

- dalle Deliberazioni della Giunta Regionale del Veneto n. 1041 del 11 aprile 2006 e n. 3710 del 20 novembre 2007;

b) assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati e degli alimenti forniti individuando nella propria attività di produzione e fornitura del servizio le fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza igienica, avvalendosi della predisposizione ed attuazione di un proprio piano / manuale / procedure di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP;

c) garantire l'adozione e l'applicazione di un sistema di rintracciabilità interna della propria filiera alimentare, di cui alla DGR n. 3642 del 19 novembre 2004 e agli artt. 5 e 8 dell'Allegato A alla DGR n.1041/2006.

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente ed in particolare:

- 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 sughi di condimento sulla pasta al momento di servirla,
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo,
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata, (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- 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 l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta),
- 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,

- prendere adeguati accorgimenti al fine di evitare che la pasta si impacchi (ad esempio aggiungendo una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura, ...). Si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue,
- i cibi fritti,
- il dado da brodo contenente glutammato o grassi vegetali idrogenati,
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- residui dei pasti dei giorni precedenti,
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti,
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco),
- la soffrittura da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità dei prodotti. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del giorno del loro consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 (centoventi) minuti.

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

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) 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 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 n. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. n. 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 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 previsti dalla Legge di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (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.

Articolo 6

(Modalità di esecuzione del servizio)

La ditta deve osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto e la distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge n. 283/1962 o registrata ai sensi del D.G.R.V. n. 3710 del 20.11.2007 nonché dovrà aver adempiuto agli obblighi derivanti dalla L.R. n. 29 del 21.09.2007.

I pasti vengono forniti in multiporzione come indicato all'art. 1 e contenuti in appositi carrelli termici scaldavivande forniti in ogni caso dalla ditta appaltatrice, qualora non presenti nel plesso, che ne garantiscano la temperatura ottimale.

Si precisa che:

- la posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox,
- il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

La ditta concessionaria è tenuta a fornire tutta la stoviglieria necessaria per la gestione della mensa ed il consumo del pasto, anche in caso di rottura o non più utilizzo per usura: piatti, posate, bicchieri, salviette, tovaglette, ecc..

Tali beni dovranno essere in materiale conforme alla normativa vigente e riutilizzabili, previo lavaggio da parte della ditta affidataria, ad esclusione delle salviette e delle tovaglette; a tal proposito si precisa quanto segue:

- a) piatti riutilizzabili in ceramica o porcellana bianca o colore neutro o altro materiale idoneo;
- b) bicchieri riutilizzabili infrangibili di colore bianco o neutro dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei al lavaggio in lavastoviglie;
- c) coltelli con punta arrotondata, forchette, cucchiari e cucchiaini in acciaio, possibilmente di misura idonea per favorirne l'utilizzo da parte degli utenti;
- d) la fornitura, in caso di sporadici ed isolati casi di guasti agli impianti di sanificazione, di stoviglie e posate monouso compostabili di tipo robusto in luogo di quelle debitamente usate;
- e) salviette e tovaglette monouso in materiale biodegradabile, adatte per l'utilizzo alimentare.
- f) fornitura di ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria per la corretta ed efficiente erogazione del servizio.

Dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure (aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino iodato e limone).

Il corrispettivo per tali beni verrà, dalle ditte concorrenti, conglobato in sede di offerta nel costo del pasto.

Al termine dell'affidamento, la ditta dovrà sgomberare a propria cura e spese le strutture scolastiche dai beni da essa forniti per l'esecuzione dell'appalto o a seguito di rotture e non più adatto all'utilizzo per la gestione del servizio in oggetto.

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero dei pasti da fornire verrà comunicata direttamente dal personale scolastico al dipendente della ditta c/o la cucina della scuola materna entro le ore 9,30 del giorno di fruizione del pasto.

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

La distribuzione deve avvenire durante l'orario stabilito per la refezione.

Spetta alla ditta appaltatrice rilevare giornalmente il numero degli alunni, insegnanti e collaboratori a cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente per ogni scuola con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio anche mediante l'utilizzo del programma informatico se offerto in sede di gara.

I reports comprovanti i pasti somministrati giornalmente, predisposti dalla ditta e sottoscritti per conferma dal referente di ciascun plesso scolastico, dovranno essere trasmessi al Comune di Roveredo di Guà, via pec entro il primo giorno della settimana successiva e costituiranno documenti giustificativi e comparativi con i dati informatici ai fini della liquidazione delle corrispondenti fatture mensili. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dal Comune.

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti

Le relative fatture, se cumulative di più consegne, dovranno riportare il numero di bolla di riferimento oltre al prezzo unitario stabilito per singolo pasto nonché l'aliquota I.V.A. applicata.

Articolo 7

(Distribuzione dei pasti)

Il servizio per la distribuzione e somministrazione dei pasti dovrà essere svolto da personale fornito dalla ditta in numero adeguato a garantire un buon servizio all'utenza nei tempi previsti.

Di seguito vengono specificati i compiti del personale addetto alla distribuzione e somministrazione dei pasti, da eseguire tassativamente a cura del personale fornito dalla ditta appaltatrice:

- pulizia ed eventuale sanificazione (quest'ultima qualora prescritta da norma di legge), preparazione dei tavoli e della sala mensa,
- allestimento del servizio di somministrazione,
- somministrazione dei cibi solo in presenza degli utenti e con tempo massimo di distribuzione non superiore a 45 minuti con turno unico e 30 minuti nel caso di attivazione del doppio turno (in caso di doppio turno tra un turno e l'altro la ditta dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli, pulire i tavoli e le sedie ed apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola)
- disbrigo, pulizia e sanificazione dei tavoli con detergenti e materiali messi a disposizione della ditta,
- riordino e pulizia delle stoviglie e del materiale di cucina con prodotti della ditta,
- riordino dei locali adibiti alla refezione scolastica,
- lavaggio stoviglie presso i locali destinati con macchina lavastoviglie,

Qualora non fosse possibile per eventi imprevisti ed imprevedibili il lavaggio con lavastoviglie i vassoi in acciaio, i piatti, le posate e le altre stoviglie dovranno essere ritirati per essere lavati altrove e riconsegnati per i pasti successivi.

Le pulizie ed i lavaggi in lavastoviglie devono avvenire in conformità ai CAM D.M. n.65 del 10/03/2020 punto C n.7

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

Al fine della riduzione delle sostanze chimiche nelle operazioni di pulizia il DM n. 65 del 10/03/2020, impone l'impiego di detergenti in possesso del marchio qualità ecologica Ecolabel UE e di equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o concentrati conformi ai Criteri minimi ambientali.

Il personale dovrà essere munito della prescritta autorizzazione sanitaria per la somministrazione di cibi e bevande. La Ditta concessionaria dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio (quali: divise/grembiuli/camici, cuffie, guanti, zoccoli, ecc...).

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la preparazione degli alimenti (dove necessario sarà utile anche l'utilizzo di guanti e mascherine) e per le operazioni di pulizia/sanificazione.

Il personale incaricato della somministrazione dovrà altresì provvedere alla raccolta negli appositi contenitori dei rifiuti (secco, umido, plastica e carta) utilizzando idonei sacchetti la cui fornitura è a carico del concessionario ed al successivo posizionamento negli appositi spazi/contenitori indicati dall'Amministrazione o dal personale scolastico.

Articolo 8

(Campionatura rappresentativa del pasto)

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C, +4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "*Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione*".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Articolo 9

(Continuità del Servizio – Ritardi e scioperi)

La fornitura dovrà in ogni caso essere garantita, ad esclusione delle cause di forza maggiore. Non è ammesso altresì il ritardo nella produzione e nella consegna dei pasti salvo il verificarsi di casi di forza maggiore non imputabili alla ditta appaltatrice quali calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali, ecc...

In tali circostanze, la ditta dovrà tempestivamente avvisare sia la segretaria scolastica sia il competente Servizio dell'Ente, documentare la sussistenza delle cause di forza maggiore e adoperarsi per la consegna dei pasti nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del servizio o ad altre cause non eccezionali comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 25 del presente Capitolato.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta sarà onere della stessa darne comunicazione sia all'Amministrazione Comunale che alla segretaria scolastica con preavviso di 48 (quarantotto) ore prima del giorno in cui si verificherà l'evento impegnandosi, per quanto possibile, a fornire un servizio alternativo anche attraverso la preparazione di un pasto freddo.

In ipotesi di improvvisi impedimenti tecnici all'adempimento della fornitura (interruzione di energia elettrica o di erogazione del gas, gravi guasti agli impianti, ecc. ...) debitamente comunicati e dimostrati, la ditta dovrà avvalersi di un **centro di cottura alternativo** della ditta concessionaria, che rispetti in ogni caso le tempistiche di consegna e se i tempi non lo rendono possibile, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità per un massimo di 2 (due) giorni.

In caso di sciopero programmato dei destinatari finali del servizio di refezione, il concessionario sarà avvertito dalla segretaria scolastica possibilmente almeno 24 (ventiquattro) ore prima del verificarsi dell'evento. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 10:00 del giorno stesso della fornitura.

In tutti i casi di scioperi in cui vengano rispettate le suddette condizioni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte.

Articolo 10 (Personale)

L'organico impiegato nel servizio di refezione scolastica, dipendente dell'Aggiudicatario, dovrà essere dichiarato in sede di offerta, in quantità e qualifica.

L'organico dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto alla distribuzione/somministrazione dei pasti in modo da consentirne l'erogazione nei tempi indicati all'art.7.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune. Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Ogni variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro 5 giorni.

Il personale impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'aggiudicatario, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, in ragione delle variazioni nell'utenza. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Comune.

Tutti gli oneri sociali, previdenziali, assicurativi e tutti gli adempimenti amministrativi derivanti dall'impiego del personale nei vari servizi sono a carico della ditta concessionaria, restando escluso ogni rapporto giuridico-economico tra il Comune e gli operatori del concessionario.

Il concessionario si impegna a rispettare la normativa relativa alla posizione contrattuale e previdenziale dei dipendenti e a riservare al personale un trattamento comunque non inferiore a quello previsto dal contratto di lavoro della categoria.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.

Dietista

La ditta aggiudicataria dovrà garantire un dietista, con funzioni di coordinamento e di relazione con il personale esterno, gli insegnanti e gli utenti, al fine di ottimizzare il servizio. La figura del dietista dovrà essere disponibile per eventuali incontri di formazione con i genitori.

Tutto il personale adibito alla preparazione e alla distribuzione dei pasti oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti,
- merceologia degli alimenti,
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti,
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva,
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura,
- controllo di qualità.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

Articolo 11

(Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta)

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente Capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, 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.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dalla vigente normativa in merito.

Articolo 12

(Vigilanza)

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, per tutto il periodo di affidamento del servizio, di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi del personale dell'Ufficio Scuola, di propri esperti e/o di rappresentanti esterni con particolare riferimento alla visita dei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, alla verifica della corretta fornitura dei pasti in relazione alle modalità contenute nel presente Capitolato.

I pasti forniti in occasione dei suddetti controlli si intendono gratuiti.

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione sottoporre a specifiche analisi chimico-fisiche e microbiologiche i prodotti forniti da effettuarsi presso specializzati laboratori dell'Azienda U.L.S.S. territoriale o in altri laboratori.

L'Azienda U.L.S.S., in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio o su richiesta dell'Amministrazione Comunale, o l'Amministrazione Comunale anche tramite apposita ditta incaricata, potrà inoltre disporre l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme di legge e di quanto previsto dal presente Capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche previste dalle *"Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica"* redatte dal S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. del Veneto – approvate con deliberazione della Giunta Regionale n.161 del 22.02.2022, nonché sulla buona conservazione degli alimenti e sull'idoneità delle strutture. Potrà effettuare il controllo sulle modalità di produzione-preparazione dei pasti e sui requisiti organolettici e di appetibilità del pasto al momento del consumo.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intera fornitura, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da apportarsi che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sulla fornitura in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto e di chiedere il risarcimento degli eventuali danni.

Articolo 13

(Divieto di O.G.M. – Indicazioni particolari – Prodotti biologici – Prodotti a filiera corta)

E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) o sostanze indesiderate, in riferimento al Regolamento CEE 49/2000 e alla Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002. Non potranno essere impiegati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione <contiene Ogm>.

Particolare attenzione va riservata ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta <non contiene Ogm>, ai prodotti provenienti da agricoltura biologica, ai prodotti di provenienza nazionale, ai prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e ai prodotti IPG (indicazione geografica protetta).

La carne bovina dovrà essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento (CE) 17/7/2000, n.1760/2000.

Carni diverse da quelle di cui al punto precedente e prodotti ittici devono essere forniti secondo norme sanitarie di produzione definite dalla Giunta Regionale; nelle more della definizione possono essere utilizzate le carni e i prodotti ittici acquistati secondo le vigenti procedure d'acquisto.

I prodotti biologici devono rispondere a quanto indicato nel Reg. CEE n. 834/2007.

Quanto previsto nel presente articolo deve essere indicato in apposita certificazione cui devono essere muniti i prodotti utilizzati.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione appaltante le bolle di consegna e/o i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti.

Prodotti a filiera corta:

Per prodotto a "filiera corta" si intendono prodotti agricoli a filiera corta geografica (province di Vicenza, Padova, Verona e Rovigo). La filiera corta (o canale corto o vendita diretta) è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore. Le filiere corte sono indipendenti dalla grande distribuzione e basate sulla produzione locale; al loro interno si riducono gli intermediari della catena del cibo e le distanze che il cibo stesso percorre. Prodotti biologici e non biologici quali yogurt, uova e succhi di frutta, formaggi e derivati, verdure. Dovranno essere allegate le schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la zona di produzione.

Questo contribuisce al rafforzamento delle economie locali e favorisce il progresso nel campo delle produzioni sostenibili.

Articolo 14

(Iniziative di educazione alimentare)

La ditta concessionaria deve prevedere, senza oneri aggiuntivi, progetti di educazione alimentare ed indirizzati agli alunni ed agli insegnanti (es. a titolo esemplificativo: "menù locali", "menù intercontinentali", "merenda sana", "lettura etichette alimentari", "aumento consumo frutta e verdura" ecc.).

La ditta dovrà rendersi disponibile gratuitamente a partecipare a conferenze e/o incontri pubblici sul tema della ristorazione scolastica qualora se ne faccia richiesta.

In occasione di ricorrenze o festività (Natale, Carnevale, Pasqua....) la ditta aggiudicataria dovrà predisporre menù particolari senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Articolo 15

(Modalità di gara ed aggiudicazione appalto)

La concessione sarà aggiudicata mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del D. Lgs. n. 50/2016 alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 e 144 e 173 del D. Lgs. 50/2016 determinata in base ai seguenti elementi:

a) Offerta tecnica qualitativa (punti 80)

b) Offerta economica (punti 20)

come meglio specificato nel disciplinare di gara.

L'offerta economica è resa sul costo del pasto pari ad €5,20 .

Articolo 18

(Aggiudicazione appalto – stipulazione del contratto)

L'aggiudicatario assume l'impegno nei confronti dell'Ente appaltante per effetto della presentazione dell'offerta; in caso di aggiudicazione l'avvio del servizio potrà avvenire anche in pendenza della stipulazione del contratto. La fornitura e la somministrazione dei pasti potranno iniziare in pendenza della stipula dopo l'esecutività del provvedimento che approva il verbale di gara e dispone l'aggiudicazione definitiva previa presentazione di:

- cauzione definitiva come prevista nel presente capitolato;
- polizza assicurativa ai sensi del presente capitolato;

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante dell'amministrazione aggiudicatrice o mediante scrittura privata, nonché in forma elettronica, secondo le norme vigenti.

L'impresa dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà assegnato dalla Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di non aggiudicare la concessione del servizio con adeguata e puntuale motivazione.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al definitivo della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario

Articolo 19

(Cessione e Subappalto)

Ferme restando le previsioni di cui all'art. 174 e 105 (per quanto compatibile) del d.lgs. 50/2016, non può essere ceduto e non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di appalto.

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione de jure del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto della fornitura, totale o parziale.

Non è considerata cessione del contratto la trasformazione della veste giuridica del soggetto contraente.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di ROVEREDO DI GUA'.

Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Articolo 20

(Cauzione definitiva)

L'affidatario è obbligato a costituire apposita cauzione definitiva secondo quanto previsto all'art. 103 d.lgs. 50/2016. La fidejussione bancaria o assicurativa suddetta dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La ditta aggiudicatrice deve assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.

Articolo 21

(Aggiornamento dei prezzi)

Per prezzi contrattuali si intendono quelli fissati dalla ditta aggiudicataria in sede di offerta e rimangono invariabili dall'aggiudicazione del servizio sino al termine dell'anno scolastico 2023/2024.

Per l'a.s. 2024/2025 è consentita la revisione periodica del corrispettivo sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) del mese di maggio rispetto allo stesso mese dell'anno prima, a valere dal nuovo anno scolastico.

La ditta, entro e non oltre il 31 luglio 2024, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

La richiesta di revisione del prezzo formulata dall'operatore economico sarà pertanto valutata dall'amministrazione la quale, a seguito dell'istruttoria, potrà disporre il motivato rigetto dell'istanza o il suo accoglimento, con la conseguente determinazione dell'incremento di prezzo da corrispondere.

Articolo 22

(Contenzioso/Controversie giudiziarie)

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti, è competente il Foro di Verona.

Viene esclusa la competenza arbitrale.

In pendenza della risoluzione di qualsiasi controversia l'appaltatore non potrà sospendere, modificare o ritardare la fornitura dei pasti.

Articolo 23

(Responsabilità)

Il concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune di Roveredo di Guà che verso i terzi, dell'esecuzione della fornitura e del servizio assunti.

La ditta fornitrice risponderà in ogni caso direttamente dei danni alle persone e alle cose qualunque ne sia la natura e la causa. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi. Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dalla cauzione prestata dalla Ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è altresì responsabile di fronte alla legge e ai regolamenti igienico-sanitari vigenti della commestibilità dei prodotti forniti, del metodo di preparazione degli stessi, dell'agibilità dei locali nei quali questo avviene, del loro confezionamento ed eventuale trasporto nonché della idoneità sanitaria del personale dipendente e di ogni altra autorizzazione necessaria per l'espletamento dell'attività oggetto della presente concessione. La somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze nocive sarà denunciata all'Autorità giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Articolo 24

(Copertura assicurativa)

Il concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni dipendenti dall'esecuzione del presente appalto con un'idonea copertura assicurativa.

E' ritenuto idoneo un contratto di assicurazione responsabilità civile verso terzi per l'attività esercitata che preveda un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 (in lettere diconsi euro duemilionicinquecentomila/00).

Il massimale previsto nella polizza non é da ritenersi in alcun modo limitativo della responsabilità assunta dalla ditta appaltatrice sia nei confronti dei terzi sia nei confronti dell'Ente.

Inoltre la ditta deve stipulare, ad esclusiva garanzia della concessione del servizio, assicurazione per danni a cose e a persone, inclusi i danni causati da intossicazione alimentare.

Copie delle polizze devono essere depositate in Comune, prima della stipula del contratto e/o inderogabilmente prima dell'inizio del servizio.

Articolo 25

(Inadempienze e penalità)

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

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme.

Si riporta di seguito (a titolo esemplificativo, escludendo che l'elenco che segue sia esaustivo delle possibili eventuali inadempienze contrattuali) una descrizione delle principali tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicate negli importi massimi, a carico della Ditta.

Standard merceologici:

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

Quantità:

- f) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- g) Totale mancata consegna dei pasti ordinati per scuola: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- h) Totale mancata consegna di una portata per scuola: € 1.000,00 (euro mille/00);
- i) Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 200,00 (euro duecento/00) per ogni dieta speciale;
- j) Mancata consegna materiale a perdere: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- k) Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 (euro cinquecento/00) per le prime due sanzioni; dalla terza in poi € 1.000,00 (euro mille/00);

Rispetto del menù:

- l) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto), se non comunicato almeno un giorno prima con adeguata motivazione tecnica: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- m) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto), se non comunicato almeno un giorno prima con adeguata motivazione tecnica: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- n) Mancato rispetto del menù previsto (contorno), se non comunicato almeno un giorno prima con adeguata motivazione tecnica: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- o) Mancato rispetto del menù previsto (frutta), se non comunicato almeno un giorno con adeguata motivazione tecnica: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);

Igienico-sanitari:

- p) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- q) Rinvenimento di parassiti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- r) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- s) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- t) Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- u) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00);
- v) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00);
- w) Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- x) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- y) Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- z) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto all'eventuale trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- aa) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e governo dei locali di ristorazione: € 500,00 (euro cinquecento/00);

bb) Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);

Tempistica:

cc) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti che provochino un ritardo nell'inizio della somministrazione dei pasti rispetto all'orario previsto di almeno trenta minuti: € 200,00 (euro duecento/00);

Personale:

dd) Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00 (euro cinquecento/00);

ee) Mancato rispetto di quanto esplicitato nel Capitolato in materia di personale (€ 500,00 euro cinquecento/00);

Altri aspetti:

ff) Ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal capitolato e dai suoi allegati, e/o dall'offerta e dalle leggi e/o dai regolamenti vigenti: fino a € 500,00 a seconda della gravità.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati alla Ditta concessionaria, per iscritto tramite Posta elettronica certificata (PEC), descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia specificando la contestazione, dati relativi all'accertatore, ecc.) e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro quindici giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Qualora la Ditta concessionaria non faccia pervenire al Comune le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine ultimo di quindici giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del Comune, con atto del Responsabile del Servizio competente, si procederà all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

Il Comune, tramite il responsabile del Servizio competente, valutate le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta concessionaria, nel caso in cui le stesse non fossero ritenute accettabili, provvederà a suo insindacabile giudizio, a comminare la relativa sanzione tramite comunicazione via PEC.

Nel caso di cui sopra, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che dovrà essere pagata entro 15 giorni dal ricevimento della PEC; nel caso in cui la Ditta non paghi, l'importo sarà trattenuto dalla prima fattura in liquidazione. In tutti gli altri casi, il Comune provvederà all'incameramento della cauzione, ivi inclusa l'ipotesi in cui si disponga l'esecuzione del servizio ad altra Ditta in danno alla società inadempiente.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali. Il Comune, tramite il responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste.

Resta ferma la facoltà dell'Ente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio. In caso di recidiva, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

Articolo 26

(Risoluzione del contratto)

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Il Comune si riserva di promuovere la risoluzione del contratto nei casi e nei modi previsti all'art. 108 e 176 del D.Lgs. 50/2016, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente.

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

a) perdita anche di uno solo dei requisiti generali e dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;

b) carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;

c) in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;

d) cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;

- f) gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
- g) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- h) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.;
- i) gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
- j) Reiterata violazione dell'obbligo di garantire la sicurezza degli ambienti di lavoro (D.Lgs. 81/2008);
- k) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- l) sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- m) insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;

In tutti i casi sopra previsti l'infrazione è contestata alla Ditta con PEC, con assegnazione alla stessa di un termine non inferiore a giorni 15 per la presentazione di eventuali repliche.

Nei suddetti casi di risoluzione, la Ditta è comunque tenuta a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore.

Qualora le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente Capitolato rivestano carattere d'imminente gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio, il Comune procederà alla risoluzione immediata del contratto, ad introitare la garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e ad affidare la prosecuzione del servizio ad altra ditta, imputando al concessionario le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

La Ditta riconosce al Comune il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

Nei casi di risoluzione, il Comune sarà tenuto a corrispondere alla Ditta concessionaria soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

Alla naturale scadenza del contratto, lo stesso si intende risolto di diritto senza bisogno di disdetta da una delle parti.

Inoltre, le parti convengono la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con comunicazione formale, nelle seguenti ipotesi:

- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione definitiva prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di compensare l'eventuale credito della ditta aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Articolo 27 (Recesso)

E' facoltà del Comune recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi all'Impresa concessionaria mediante PEC. Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze del contratto per gravi motivi, al Comune è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto ai sensi dell'art.109 e 176 del D. Lgs n.50/2016. Dalla data di efficacia

del recesso, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente.

In caso di recesso l'Impresa ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese. E' attribuita all'Impresa la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio al Comune e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

Articolo 28

(Liquidazioni e pagamenti)

E' a carico dell'Amministrazione comunale il pagamento dei pasti consumati dagli alunni e dal personale docente in servizio di sorveglianza durante la refezione. Il prezzo s'intende quello offerto in sede di gara.

Le fatture dovranno contenere il C.I.G. ed il numero di pasti forniti ai docenti nel mese di riferimento per ogni Scuola.

L'Amministrazione Comunale controllerà il numero di pasti effettivamente consumati e verificherà la conformità del servizio prestato; a seguito dell'esito positivo di tale verifica, liquiderà la fattura di corrispettivo a proprio carico e procederà al relativo pagamento, a mezzo di bonifico bancario, entro 30 gg. dalla data del suo ricevimento (protocollo comunale), e comunque solo dopo l'acquisizione del D.U.R.C. rilasciato dagli organi competenti.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il termine di 30 giorni potrà essere superato nel periodo di fine anno per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario o per altri motivi legati a vincoli normativi.

Con l'accettazione del presente affidamento l'Impresa assume, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L.136/2010 e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010.

Articolo 29

(Oneri a carico della ditta)

Sarà compito della ditta la predisposizione dei menù scolastici primavera/estate - autunno/inverno da sottoporre al preventivo vaglio del competente Servizio della Stazione Appaltante, il quale potrà apportare le eventuali modifiche che ritenesse opportune.

Sarà onere, con spese a carico della stessa ditta aggiudicataria, provvedere alla successiva validazione dei menù da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.), competente per territorio, con obbligo di attenersi alle varie prescrizioni.

Articolo 30

(Clausola di salvaguardia sociale)

Compatibilmente con l'autonomia imprenditoriale, il concessionario si impegna ad assumere, nei modi e alle condizioni previsti dalle vigenti leggi e dei pertinenti contratti collettivi di lavoro e fermo restando il verificarsi della risoluzione del rapporto di lavoro da parte dell'impresa cessante, qualora disponibili, il personale addetto alla concessione in corso al momento della pubblicazione del bando di gara per la concessione qui in oggetto, garantendo il mantenimento della retribuzione come da contratto nazionale, ivi comprendendo gli scatti di anzianità maturati, sempre che il numero e la qualifica dei dipendenti da assumere siano armonizzabili con l'organizzazione del servizio proposto.

Articolo 31

(Trattamento dei dati personali)

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 101/2018, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento o medesimo, il titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini

della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di concessione nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante e per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione, il responsabile per la sicurezza, il verificatore/collaudatore;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n.679/2016 e del D.Lgs. n. 101/2018, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto e della relativa di contrazione. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con la rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 101/2018, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le Istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Comune di Roveredo di Guà.

Il concessionario si impegna a rendere noto, entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto, il Titolare e il Responsabile della protezione dei dati personali e il Responsabile del trattamento dei dati ove individuato, ai fini dell'esecuzione del contratto.

Dovranno altresì essere individuati i soggetti autorizzati ad effettuare le operazioni di trattamento.

I dati inerenti i soggetti fruitori del servizio oggetto del presente contratto sono individuati come "dati

personali”, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e sono pertanto soggetti alla disciplina di tutela definita dallo stesso regolamento.

I dati acquisiti dal concessionario non potranno essere riprodotti ad uso del concessionario stesso, né resi noti in alcune forme o modalità. Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all’esecuzione della presente concessione.

In relazione al trattamento dei dati dei fruitori del servizio, direttamente acquisiti, il concessionario adotta le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

E’ fatto assoluto divieto al concessionario di diffondere i dati personali gestiti in relazione alle attività e di comunicarli ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatte salve le eccezioni di legge.

Relativamente ai dati personali, anche particolari, inerenti i soggetti utenti del servizio conferiti direttamente dagli stessi al concessionario, questo si impegna a:

- soddisfare gli adempimenti previsti dagli artt. 13 e ss. del regolamento;
- trasferire tempestivamente al Comune, con le dovute cautele relative alle misure di sicurezza, la banca dati nella quale sono state archiviate tutte le informazioni acquisite.

Articolo 32

(Norme di rinvio)

Per quanto non specificatamente disciplinato dal presente capitolato, si rinvia a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di appalti, dal D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni, dal Codice Civile.

Per quanto riguarda le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente nel settore, e in particolare al Regolamento CE n. 852/2004.

Per la sicurezza al disposto del D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza.

L’appaltatore sarà obbligato a sottoscrivere, osservare, far osservare e ad applicare le disposizioni contenute nel D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Roveredo di Guà.

Per quanto riguarda le Schede dei prodotti e le Tabelle Merceologiche, Tabelle dietetiche (grammature o unità indicative per porzione) e frequenza degli alimenti si fa espresso riferimento e rinvio a quanto stabilito dalle “*Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale e della ristorazione scolastica*” redatte dal S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. del Veneto – approvate con D.G.R. n.161/2022 che qui si intendono integralmente riportate e trascritte anche se non materialmente allegate.

Roveredo di Guà 30.06.2023

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ECONOMICO FINANZIARIO E AA.GG.
MASSIMO FLAVIA



COMUNE DI ROVEREDO DI GUA'

Provincia di Verona

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(Art. 26 comma 3 del D. Lgs. N. 81/2008)

PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO
DELL'APPALTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2023/2024 E 2024/2025

1. INTRODUZIONE

Il presente documento è stato redatto dall'Amministrazione comunale in ottemperanza agli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii. al fine di fornire all'Impresa appaltatrice informazioni in merito a:

- rischi specifici nell'ambiente in cui è destinata ad espletare il servizio oggetto dell'appalto;
- rischi derivanti da interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad espletare il servizio oggetto dell'appalto;
- misure di sicurezza in merito alle interferenze. Il D.U.V.R.I. ha la finalità di promuovere la cooperazione e il coordinamento con gli Appaltatori dei servizi, fornendo ad essi idonee informazioni sui rischi da interferenza esistenti nei luoghi in cui il servizio deve essere svolto ed indicando le eventuali misure da adottare per eliminare/ridurre tali rischi.

L'Amministrazione comunale redige preventivamente il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) prendendo in esame tutte le attività costituenti il servizio interessato ed eseguendo una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di servizio.

Il D.U.V.R.I. definitivo verrà redatto in cooperazione con la Ditta appaltatrice.

Il D.U.V.R.I. definitivo potrà in seguito subire revisioni:

- su motivata richiesta del Committente o della Ditta appaltatrice;
- a seguito di modificazioni o aggiornamenti normativi;
- a seguito del verificarsi di problematiche non previste in precedenza.

La Ditta appaltatrice, nel ricevere il Documento definitivo, garantisce la reale esecuzione di quanto espresso e di aver condiviso le modalità di redazione dei contenuti.

**2. SOGGETTI
COMMITTENTE**

COMUNE DI ROVEREDO DI GUA'

INDIRIZZO: VIA DANTE ALIGHIERI 10 – 37040 ROVEREDO DI GUA'

CODICE FISCALE: 000392460234

PARTITA IVA: 000392460234

RESPONSABILE UNICO PROCEDIMENTO: Massimo Flavia

RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:

MEDICO COMPETENTE:

DITTA APPALTATRICE

DITTA: _____

INDIRIZZO SEDE LEGALE: _____

CODICE FISCALE: _____

PARTITA IVA: _____

ESTREMI ISCRIZ. CCIAA: ISCRIZIONE N. _____ DEL
_____ CCIAA DI _____

LEGALE RAPPRESENTANTE: _____

DATORE DI LAVORO: _____

RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE:

RLS

MEDICO COMPETENTE: _____

CONTRATTO D'APPALTO

ESTREMI DETERMINAZIONE DI AFFIDAMENTO: N. _____ DEL _____

ESTREMI CONTRATTO: REP. N. _____ DEL _____

IMPORTO CONTRATTO: € _____

DURATA CONTRATTO: ANNI SOLARI DECORRENTI DAL
_____.

3. OGGETTO DELL'APPALTO E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' APPALTATE

L'appalto, al quale il presente documento è riferito, ha ad oggetto l'affidamento a terzi del servizio di mensa scolastica agli alunni di scuola dell'infanzia e primaria e al personale scolastico docente in servizio durante la mensa.

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività:

- la fornitura delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, secondo i menu predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione ed il confezionamento dei pasti;
- il porzionamento e la somministrazione dei pasti presso i due edifici scolastici, nonché le connesse attività di predisposizione dei locali adibiti a refettorio e pulizia dei tavoli, pulizia e riordino dei locali e dei tavoli dopo i pasti, lavaggio delle stoviglie, presso gli edifici scolastici;
- il ritiro e la differenziazione dei rifiuti;

Tra le attività sopra elencate, sono potenzialmente soggette a rischi di interferenza le seguenti:

1. ritiro dei contenitori con le stoviglie, al termine del servizio
2. il porzionamento e la somministrazione dei pasti presso gli edifici scolastici, predisposizione dei locali adibiti a refettorio, predisposizione e pulizia preventiva dei tavoli, pulizia e riordino dei locali e dei tavoli dopo i pasti;
3. il ritiro e la differenziazione dei rifiuti.

Le attività per le quali si valuta il rischio di interferenza si svolgono in locali ubicati all'interno dei seguenti edifici scolastici:

- a) Istituto Comprensivo di Cologna Veneta
 - 1) Scuola dell'Infanzia Via Dante Alighieri 33 in Roveredo di Guà
 - 2) Scuola primaria Via Dante Alighieri 27 in Roveredo di Guà

Durante lo svolgimento delle attività in questione è presente: personale della ditta appaltatrice, personale scolastico (docenti ed ausiliari) e gli alunni.

Le restanti attività previste in capitolato si svolgeranno nel centro di cottura di proprietà comunale, ove non è prevista, di norma, la presenza di soggetti diversi dal personale della ditta appaltatrice (salvo che in occasione di controlli sul servizio da parte del personale comunale e della ASL) e dunque non si valutano rischi significativi da interferenza. Gli ambienti di lavoro sono costituiti da diversi locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi necessari.

1. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DAI RISCHI INTERFERENZIALI DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

QUADRO DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività svolte	Interferenze con:	Misure da adottare	Frequenza
Movimentazione colli entro l'edificio scolastico sino ai luoghi adibiti a refettorio	Personale della scuola (docenti e operatori ATA), alunni	Osservare percorsi protetti. Utilizzare attrezzature per il trasporto dei colli a norma, di facile manovrabilità.	Giornaliera

Informazione e formazione sul DUVRI		Riunioni di formazione e coordinamento del personale	Prima dell'inizio del servizio e successivamente secondo necessità (es. in caso di variazioni al DUVRI o di variazioni di organico, ecc.)
-------------------------------------	--	--	---

I rischi di interferenze possono essere ridotti o eliminati con un comportamento corretto da parte degli operatori e ispirato al comune buon senso. Con riferimento al presente appalto, limitatamente al rischio interferenziale, non si individuano specifici costi relativi alla sicurezza. Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa aggiudicataria, resta immutato l'obbligo, gravante su di essa, di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

2. VALIDITA' E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze:

- costituirà parte integrante del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria;
- dovrà essere sottoscritto da Comune committente, dalla ditta aggiudicataria e dal Dirigente scolastico, ciascuno per quanto di rispettiva competenza;
- è suscettibile di eventuali modifiche e/o integrazioni, su iniziativa di ciascuno dei tre soggetti firmatari, per sopravvenuta valutazione di rischi interferenziali non prevedibili o non previsti all'atto della redazione del DUVRI.