



Comune di Ossi

Provincia di Sassari

INTEGRAZIONE al *Capitolato d'Appalto del*
Servizio Mensa AS 2021-22



COMUNE DI OSSI

PROVINCIA DI SASSARI

UFFICIO FINANZIARIO

CAPITOLATO DI GARA
DEL SERVIZIO MENSA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA e
PRIMARIA ED INSEGNANTI - ATA DEI RELATIVI ISTITUTI
A.S. 2021/22



TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPLATO

art. 1 definizioni

Ai fini del presente capitolato di intende per "impresa" o "appaltatore", l'impresa risultata aggiudicataria alla quale vengono affidate la gestione dei servizi e l'esecuzione degli interventi di cui all'art. 2 del presente capitolato e per "stazione appaltante" o "A.C." l'amministrazione comunale del Comune di Ossi (SS).

art. 2 oggetto del capitolato

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Ossi ed il contraente appaltatore aggiudicatario per l'organizzazione e lo svolgimento dei seguenti servizi connessi alla refezione nelle scuole dell'infanzia "P. Fancellu" e primaria "B. Cuggia" ubicate nel Comune di Ossi, nella via Tevere, indicate nell'Allegato 5 "Planimetria plessi" e sino a completamento dei lavori del caseggiato P. Fancellu, ad esclusione del centro di cottura, nella scuola primaria di via Napoli.

Nello specifico, è oggetto del presente capitolato:

- a. la preparazione con legame fresco-caldo (*per legge la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10° e quella dei piatti caldi non deve scendere sotto i 65°*), la cottura e la confezione dei pasti presso il centro di cottura sito nella Scuola dell'Infanzia "P. Fancellu" di OSSI con sede nella via Tevere, per assicurare il servizio di mensa scolastica agli alunni della Scuola Primaria "B. Cuggia", Infanzia "P. Fancellu" e personale insegnante ed Ata avente diritto in quanto prestante la propria attività lavorativa nei plessi di cui all'appalto;
- b. l'approvvigionamento delle derrate alimentari, bombole di gas liquido per la cucina, materiale occorrente per la pulizia dei locali, integrazione attrezzature;
- c. fornitura presso le singole scuole delle stoviglie, dei piatti, dei bicchieri e delle posate, delle tovaglie e salviette/tovagliolini e quanto altro occorrente per l'effettuazione del servizio;
- d. fornitura acqua in bottigliette da 50 cl;
- e. la fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria quali trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti (*scodellamento*), preparazione e riordino, pulizia e sanificazione sale da pranzo relativamente ai due plessi scolastici (tavoli, sedie, pavimento, infissi e quanto altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio) il ritiro ed il lavaggio della posateria, delle stoviglie, delle attrezzature di cucina e la pulizia e sanificazione dei locali adibiti a "centro di cottura";



Provincia di Sassari

- f. la fornitura di idoneo vestiario (camicie e copricapo, guanti, scarpe antinfortunistica ecc) per gli operatori tutti siano essi adibiti alla preparazione che alla somministrazione e pulizia;
- g. sgombero dai rifiuti e fornitura attrezzature quali bidoni per la raccolta differenziata e buste;
- h. il trasporto dei pasti adeguatamente confezionati dal luogo di preparazione al luogo di consumazione;
- i. la preparazione su richiesta della S.A. dei cestini da viaggio ed eventuale pasti in estensione del servizio di cui al successivo art. 4;
- l. la gestione informatizzata del sistema di prenotazione pasti nonché servizio di rilevazione presenze nelle scuole e conteggio pasti da inviare ogni fine mese all'Ufficio, secondo le indicazioni riportate nel successivo articolo 21 con l'utilizzo del software di proprietà dell'Ente;

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la **gestione completa**, per la mensa, **del sistema di autocontrollo igienico** previsto dal D.Lgs n. 155/1997 (H.A.C.C.P.), nei termini di cui al successivo art. 32.
la ditta

E' fatto obbligo alla Ditta/Cooperativa aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, all'osservanza dei menu che costituiscono parte integrante del presente Capitolato nell'Allegato 2 e 3 "menù pentasettimanale e stagionale" e grammature ricette.

Il servizio di preparazione dei pasti verrà coadiuvato per l'intero periodo di aggiudicazione da n. 1 dipendenti che l'Ente mette a disposizione, quale personale assunto in pianta organica a tempo pieno con la qualifica di "cuoco".

Il Comune dà in locazione la struttura di sua proprietà con l'obbligo per l'appaltatore di restituire la stessa nello stato d'uso efficiente così come si presenta al momento della consegna (vedi art. 6).

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà, pena esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche di cui all'allegato "elenco plessi", previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con il personale addetto, al fine di prender visione dei locali, arredi, attrezzature di vario tipo ed individuare l'eventuale punto di collocamento delle attrezzature per la rilevazione presenze e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione della offerta, con particolare riferimento agli oneri per la sicurezza, trasporto, pulizia, integrazione delle attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

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 all'Ufficio preposto. Un incaricato dell'Ufficio comproverà con una firma sul modello apposito, l'avvenuto sopralluogo. Durante il sopralluogo presso le strutture scolastiche non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе o Consorzi da costituirsi o costituiti è sufficiente che almeno una delle imprese che partecipano a R.T.I o al consorzio prendano parte al sopralluogo.

art. 3 durata e importo dell'appalto

Il presente appalto avrà decorrenza a partire dall'anno scolastico 2021/22 con presunta decorrenza da ottobre 2021, secondo quanto verrà concordato con la direzione didattica, e si concluderà col termine dell'anno scolastico fatta salva la facoltà di recesso di cui al successivo art. 36.

È prevista la facoltà di prorogare per i tempi strettamente necessari al fine di individuare un nuovo appaltatore mediante procedura di gara.

L'appaltatore s'impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico; le date di inizio e cessazione saranno comunicate in tempo utile e secondo le modalità più opportune dal Comune di Ossi.

La ditta aggiudicataria non potrà ritardare l'inizio della gestione stabilito dall'A.C., pena la decadenza in applicazione delle norme di legge, dell'appalto stesso.



| DETERMINAZIONE IMPORTO AFFIDAMENTO | | | | | | |
|---|-----------|---------------------|------------------|--|-----------------------------|---------------|
| scuola | n. alunni | n. insegnanti e ATA | n. pasti annuali | ridotto assenze e stima precedente biennio | importo base d'asta singolo | costo a.s. € |
| Scuola infanzia n. 5 g | 42 | 8 | 10150 | 7000 | 3,08 | 24640 |
| Scuola primaria n. 5 g | 100 | 6+2 | 21924 | 16000 | 3,08 | 46.200 |
| TOTALE ANNUO | | 22pasti/mese | | 23.000 | | 70.840 |
| TOTALE COMPLESSIVO affidamento | | | | stimato | | 70.840 |
| Importi a base d'asta iva al 4% esclusa | | | | | | |

| ONERI NON SOGGETTI A RIBASSO | | | | |
|-----------------------------------|------------------|---|--------------------------|---------------|
| ANNO SCOLASTICO | n. pasti annuali | * | quota oneri non soggetti | Importo € |
| AS 2021/22 | 23.000 | * | 0,02 | 460,00 |
| TOTALE | | | | 460,00 |
| TOTALE 2021/22 | | | | 460,00 |
| 0,02 per ogni singolo buono pasto | | | | |

Pertanto il valore complessivo del presente appalto viene stimato, dati indicativi, per l'anno scolastico di affidamento, sulla base del numero di pasti presuntivi in n. 23000 complessivi al prezzo posto a base di affidamento di € 3,08 oltre 0,02 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre iva (4%) , ammonta a presuntivi euro **70.840,00** di cui euro **460,00** per oneri sicurezza non soggetti a ribasso, **oltre Iva.**

I pasti su indicati comprendono diete speciali e diete per eventuali motivi etico religiosi nonchè i cestini merenda.

Con riferimento all'allegato IX del Decreto Legislativo 50/2016 "servizi di cui agli articoli 140,142,143 e 144" il servizio oggetto del presente appalto viene così classificato: **CPV 555231003 servizi di mensa scolastica.**

L'offerta economica (prezzo) dovrà essere formulata indicando il prezzo offerto per ogni singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta tecnica (altri elementi di valutazione) e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio .

Non sono ammesse offerte in aumento.

La stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora intervengano motivi di interesse pubblico che non rendano conveniente procedere all'aggiudicazione, ovvero in applicazione dell'art. 95 comma 12 D.Lgs 50/2016 qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

art. 4
estensione del servizio-cestini merenda

Estensione servizio



L'Amministrazione si riserva la facoltà, a seguito di sopravvenute esigenze (richiesta del servizio per nuove classi o soppressione del servizio in altre già previste) di estendere o contrarre il servizio, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale dello stesso in conformità a quanto previsto dall'art. 106, c. 12 del D.Lgs n. 50/2016.

L'affidatario si obbliga ad accogliere favorevolmente, agli stessi patti e condizioni del contratto, quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

È stabilito a favore dell'affidatario il solo preavviso di 15 giorni.

Cestino da viaggio

Il servizio *cestino da viaggio* consiste nella fornitura di un cestino direttamente a scuola, su richiesta, per il giorno in cui i bambini del tempo pieno dei plessi avranno gite di istruzione programmate e che consumeranno al di fuori dei locali scolastici.

Il Comune può richiedere alla Ditta, al prezzo di aggiudicazione, la fornitura di cestini da viaggio per le gite scolastiche autorizzate.

Per le caratteristiche si rimanda al successivo art. 13.

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

art. 5 dimensioni dell'utenza e sede di consumo

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura ubicato nei locali della Scuola materna di Ossi (via Tevere 46) e dovrà parimenti provvedere, con mezzi propri e con proprio personale alla effettiva distribuzione dei pasti agli alunni ed insegnanti autorizzati ed aventi diritto presso la Scuola primaria con sede in via Tevere 6 e la Scuola dell'infanzia sempre con sede in via Tevere ma al civico 46 (in cui è ubicato il centro di cottura) e momentaneamente, sino alla conclusione dei lavori di ristrutturazione della scuola dell'infanzia, nel plesso di via Napoli dove sono state trasferite le attività didattiche.

Costituisce condizione essenziale del presente bando:

- ◆ l'utilizzo del centro cottura (cucina) presso la Scuola infanzia di via Tevere 46, in ambiente appositamente dedicato, messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale di Ossi;
- ◆ la fornitura delle attrezzature ad integrazione di quelle già presenti, considerate necessarie per la preparazione e distribuzione dei pasti da parte della ditta appaltatrice;
- ◆ il centro cottura (cucina) dovrà rispondere in modo funzionale alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti giornalieri;
- ◆ la settimana scolastica è articolata su n. 5 giornate settimanali, si prevedono, in applicazione del calendario scolastico regionale un numero medio di circa 203 giornate di servizio mensa nel corso di un intero anno per un totale complessivo di circa 30.000 pasti annui che scalano a circa 25000 tenuto conto della percentuale di assenza dell'utenza;
- ◆ sono a carico altresì dell'appaltatore gli oneri di gestione generale del centro cottura (pulizia, spese di pulizia, spese di gas);

Il personale dovrà essere rapportato al numero dei pasti da servire quotidianamente presso la sala mensa della Scuola dell'Infanzia e presso la sala mensa appositamente predisposta presso la Scuola Primaria.

L'utenza è composta da alunni e docenti della scuola dell'infanzia (Materna) e primaria (Elementare) nonché dal personale ATA effettivamente in servizio durante l'ora di somministrazione del pasto in applicazione e secondo le modalità previste dai vigenti CCNL.

TITOLO II

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO



art. 6

sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro alimentare

Il Comune promuove ed inserisce, come elementi di valutazione premianti dell'offerta, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP). La quantità minima di tali prodotti da impiegarsi per l'esecuzione del servizio è **pari al 40%**.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. La quantità minima di tali prodotti da impiegarsi per l'esecuzione del servizio è **pari al 30%**.

I prodotti aventi una etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.Lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, n. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali.

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R.n°1/2010. L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti può essere strumento di garanzia della tracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n.178/2002, che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto dei Regolamenti CE nn. 641 del 6.4.2004 e 1830 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

art. 7

caratteristiche delle materie prime e manipolazione

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato, "*Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari*", allegato 1 al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.



Provincia di Sassari

Tutte le derrate alimentari presenti nei locali dispensa e frigoconservazione della scuola dell'infanzia di via Tevere, devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni che consentano di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n.109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni).

Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D. Lgs.vo n. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

È tassativamente vietato:

l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici; l'uso di carni congelate;

l'uso di carne premacinata, anche se conservata sottovuoto;

l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;

friggere il cibo;

l'utilizzo del dado per il brodo e altre preparazioni;

il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti, a carico della ditta appaltatrice.

art. 8 conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.



Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

art. 9

operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, organolettica e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti, prima della cottura, a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;

la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;

la carne trita deve essere macinata in giornata;

il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;

lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;

le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; tutte

le vivande dovranno essere cotte in giornata;

le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

art. 10

fornitura acqua durante i pasti

L'appaltatore è tenuto alla fornitura dell'acqua potabile da consumare durante i pasti da soddisfare **mediante bottiglie preconfezionate** da 50 cl con prodotti a basso impatto ambientale.

Deve essere garantito il consumo di acqua naturale esclusivamente di medio-alta qualità.

Al fine di contribuire alla riduzione della produzione della plastica, ed in genere dei prodotti con i quali si imbottiglia l'acqua, è in facoltà dell'appaltatore prevedere, nel progetto-offerta, l'installazione di **erogatori di acqua microfiltrata da** installare in uno o entrambi i plessi scolastici dove deve essere svolto il servizio mensa.

In tale ultimo caso, l'acqua, da consumare durante i pasti, dovrà pertanto essere prelevata direttamente da detti erogatori.

Per il corretto approvvigionamento dell'acqua dagli erogatori predetti si renderà necessario il rispetto delle seguenti regole:

utilizzare bottiglie e/o contenitori nuovi da adibire esclusivamente a questo tipo di acqua e successivamente, prima di ogni prelievo, verificarne la pulizia;

nella scelta preferire il vetro e, in alternativa, usare contenitori per alimenti;

usare contenitori con tappo a vite o comunque chiusura ermetica;

mantenere l'igiene dei contenitori;

non riempire i contenitori completamente ma lasciare un po' d'aria tra il tappo ed il livello del liquido;

conservare l'acqua in luoghi freschi e non lasciarla in posti esposti al sole o al caldo.

non conservare per lunghi periodi, preferendo frequenti approvvigionamenti ed evitando di effettuare grandi scorte.

TITOLO III



CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

art. 11

modalità di espletamento del servizio

La somministrazione dei pasti si svolgerà nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì) nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico indicato dal dirigente della scuola in conformità al calendario scolastico della Regione Sardegna.

L'inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Eventuali interruzioni del servizio o diminuzioni dell'utenza per qualsiasi causa (scioperi del personale docente, gite scolastiche etc...) dovranno essere comunicate con congruo anticipo (entro le 24 ore precedenti l'evento) dal dirigente scolastico, per il tramite dei propri operatori.

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l'allestimento dei tavoli dei refettori, il trasporto e la **distribuzione al tavolo dei pasti con porzionatura o scodellamento** nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali refettorio, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio, l'assistenza agli alunni durante la fruizione, **in particolar modo nella somministrazione dell'acqua (mediante riempimento bicchiere a richiesta del bambino) e della frutta.**

Il servizio prevede altresì l'eventuale sbucciatura della frutta con particolare attenzione per le prime classi della scuola primaria e per la scuola dell'infanzia, da effettuarsi prima della somministrazione;

La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso i locali cucina della scuola dell'infanzia di via Tevere 26, di proprietà comunale.

Il servizio prevede inoltre il trasporto dei pasti appena confezionati con mezzo di trasporto idoneo dal luogo di preparazione e confezionamento (cucine presso la scuola infanzia) alla sede della scuola primaria, provvedendo altresì alla loro distribuzione nei locali adibiti a refettorio.

La somministrazione dei piatti previsti nel menù dovrà avvenire a breve distanza di tempo.

Nell'approvvigionamento dei generi alimentari la Ditta dovrà rispettare a soli fini esemplificativi i seguenti tempi:

consegna del pane: giornaliera;

derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): max settimanale;

alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: max settimanale;

fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale naturale in assenza di disponibilità dell'acqua microfiltrata di cui al precedente art. 10, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.

La Ditta affidataria assume a proprio carico i compiti di gestione e programmazione del servizio e sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli.

La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici - controllo H.A.C.C.P. e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.

La Ditta dovrà provvedere a proprio carico alle seguenti necessarie operazioni:

acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione relativi al servizio;



Provincia di Sassari

rigoverno, pulizia e lavaggio giornaliero di stoviglie, attrezzature, tavoli, arredi e locali (cucina e refettori) dove il servizio viene svolto;

ritiro e differenziazione dei rifiuti;

Gli interventi di pulizia e igienizzazione riferiti a utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini, lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale della ditta appaltatrice dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine del servizio, con propri mezzi e prodotti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi legati all'organizzazione scolastica che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, sarà dato preavviso alla Ditta direttamente **dalla direzione didattica della scuola** in tempo utile.

In caso di scioperi del proprio personale dipendente, la Ditta dovrà darne preventiva comunicazione (almeno due giorni prima) agli uffici del Comune ed alla scuola.

In caso di mancanza di erogazione di energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti della cucina, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso al Comune e alla scuola.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

È fatto divieto assoluto al gestore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente capitolato, fatto salvo esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione.

art. 12 modalità di distribuzione dei pasti

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);

lavare accuratamente le mani;

indossare idonea divisa, che deve risultare sempre pulita e decorosa;

togliere anelli, orecchini, braccialetti e gioielli in genere;

imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie di carta, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;

procedere alla distribuzione del primo piatto tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;

le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a crudo e al netto degli scarti, approvata dalla ASL competente;

non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma condire le pietanze direttamente nel contenitore;

aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;



la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

art. 13
menù

I pasti, preparati in giornata, dovranno essere conformi al menù concordato con la ASL servizio SIAN di cui all'allegato 2 al presente capitolato.

I menù sono articolati su cinque settimane. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù approvato dal SIAN competente.

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio e nelle porte di ingresso dei plessi scolastici in cui si effettua il servizio una copia del menù.

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;

guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

episodi di emergenza sanitaria nazionale;

blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; la variazione deve essere a cura della ditta e portata a conoscenza delle scuole interessate.

Il Comune si riserva, inoltre, di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL competente.

Il menù concordato con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL (SIAN) di riferimento si compone di un menù invernale/autunnale ed un menù alternativo per il periodo primaverile/estivo.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, né per il Comune né per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature, che saranno comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La dieta speciale dovrà essere elaborata da un medico competente del servizio ASL, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su cinque settimane e trasmessa, per i provvedimenti di competenza, all'Ufficio preposto alla gestione del servizio mensa direttamente dal genitore. L'Amministrazione comunale trasmette la relativa richiesta all'appaltatore il quale, **entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta** della stessa provvede ad apportare le dovute misure in merito alla preparazione della particolare dieta.

Si precisa che le intolleranze devono obbligatoriamente essere certificate da struttura competente ASL ed essere elaborate sulla base del menù autorizzato SIAN.



Provincia di Sassari

L'istanza per usufruire della "dieta speciale" deve essere formulata dai genitori dell'utente ed inoltrata all'ufficio del Comune, con allegata la certificazione sanitaria attestante la patologia dell'utente ed il periodo per il quale è richiesta la dieta speciale.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete **per celiaci**, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione di materiale idoneo o in piatti monouso con un film di chiusura termo sigillato. Di norma gli stessi devono essere preparati prima di tutti gli altri menù, al fine di evitare qualunque contaminazione.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

L'acquisto degli alimenti per la realizzazione delle "diete speciali" è a carico della ditta Aggiudicataria del servizio senza alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

Diete leggere o "in bianco"

La ditta aggiudicataria deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, la predisposizione di diete leggere, in alternativa al menù del giorno.

Per diete leggere si intendono:

primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;

secondi piatti: carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato; ricotta magra di vacca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;

contorni: **verdura** cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;

frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. Le diete in bianco, , devono avere una durata massima di tre giorni ed essere certificate da un medico.

La richiesta per usufruire della dieta in bianco deve essere consegnata dal genitore direttamente alla scuola entro le ore 9.30 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata all'alunno.

Cestini da "viaggio"

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

I cestini da viaggio per le gite devono essere prenotati almeno 24 ore prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune e/o con le istituzioni scolastiche, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermitici.

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

Nr. 2 panini di cui uno con formaggio e uno con prosciutto cotto, senza polifosfati Gr. 60-Gr. 70

1 Succo di frutta monoporzione in tetra brik ml. 200 o in alternativa un thè monoporzione in tetra brik ml. 200

1 conf. di biscotti (pacchetto monoporzione) Gr. 30 o in alternativa un pacchetto di cracker Gr. 30

1 Frutto: una banana o un frutto di stagione da concordare o un dessert (budino, yogurt da bere)

1 bottiglia acqua minerale naturale ml. 500

2 tovaglioli a perdere

1 bicchieri monouso

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



Provincia di Sassari

Il servizio prevede il trasporto dei pasti dal centro di cottura (locale in via Tevere 26, sede della scuola dell'infanzia) al refettorio della scuola primaria (locale in Via Tevere sn) e momentaneamente nella scuola primaria di via Napoli in cui sono state trasferite le attività didattiche della scuola dell'infanzia P. Fancellu.

I pasti dovranno essere trasportati e distribuiti nei vari plessi scolastici in orario preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale e il Dirigente Scolastico orientativamente per le 12:15/12:30 alla scuola dell'infanzia e a seguire, entro le ore 13:00/13:15 per la scuola primaria.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo.

La consegna ai due plessi scolastici deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

La ditta aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici utilizzando automezzi di cui abbia la disponibilità, rispondenti ai requisiti di legge e dotati delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

Gli automezzi in oggetto devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con scadenza minima settimanale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'ufficio comunale competente i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienicosanitaria al trasporto di alimenti.

Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto

Il trasporto dei pasti dalla cucina ai refettori devono essere effettuati col metodo e i criteri del legame fresco caldo e del legame fresco freddo, utilizzando esclusivamente contenitori che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere in perfette condizioni e in materiale adatto al trasporto di alimenti, nel rispetto delle norme stabilite dal D.P.R. 327/80, che prevedono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione.

Apposite confezioni dovranno essere impiegate (garantendo praticità e igiene) per le dotazioni individuali di pane e frutta.

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Il suddetti contenitori qualora non risultassero in dotazione all'Amministrazione o non fossero in numero sufficiente, **dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria.**

La Ditta aggiudicataria deve inoltre impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai diversi refettori.



Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate da 50 ml, o altro contenitore a basso impatto ambientale, qualora il dispositivo di acqua microfiltrata non dovesse essere installato ovvero non funzionante;
fornitura di quanto necessario per l'allestimento dei tavoli presso i refettori ubicati in ciascun plesso scolastico;
utilizzo di piatti e bicchieri del tipo "usa e getta" altamente biodegradabili e di posate in acciaio.

La verifica, già prima della presentazione dell'offerta e anche nel corso della durata dell'appalto, che le attrezzature e le stoviglie ed in genere tutti i materiali ed attrezzature ad uso mensa di proprietà comunale come elencate nel successivo art.16, siano sufficienti e idonee per garantire una regolare erogazione del servizio.

In caso contrario la ditta aggiudicataria, fin dalla partecipazione alla gara d'appalto, si obbliga a provvedere, a sua cura e spese, all'integrazione delle attrezzature insufficienti o non idonee e all'integrazione delle stoviglie non sufficienti. Tali attrezzature e utensileria, integrate dalla ditta aggiudicataria del servizio, resteranno acquisite al patrimonio del Comune al termine del presente appalto, senza che la ditta appaltatrice possa chiedere al Comune alcunché a qualsiasi titolo;

la verifica della buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e dalla stessa ditta integrate;

l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature e il materiale specificatamente indicato all'art. 16 ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso;

eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti;

qualora la macchina lavastoviglie dovesse guastarsi, la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di effettuare il servizio mediante stoviglie a perdere o non a perdere fornito dalla Ditta stessa, senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale, fermo restando l'obbligo di comunicare prontamente il guasto;

la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;

pieno rispetto, per tutta la durata dell'appalto, di quanto dichiarato nell'offerta tecnico gestionale riferita in particolare alla qualità dei prodotti alimentari ed ai fornitori degli stessi;

collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;

fornitura di abbigliamento ed attrezzatura antinfortunistica anche per il personale comunale addetto a coadiuvare il servizio nel corso del biennio;

fornitura delle buste di raccolta differenziata e bidoni di raccolta ad integrazione di quanto già a disposizione. Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore e possono essere eventualmente modificate solo a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

TITOLO IV

LOCALI UTENZE E SANIFICAZIONE AMBIENTALE



Locali

Il Comune di Ossi, concede in locazione alla Ditta appaltatrice i locali dove il servizio dovrà essere svolto, così individuati:

presso Scuola INFANZIA P. Fancellu via Tevere 26*: Locale cucina Servizi igienici deposito Locale tecnico ripostiglio "area sporco" di lavaggio delle stoviglie refettorio; secondo la planimetria allegata **sotto la lettera "C"**

presso Scuola PRIMARIA B. Cuggia Via Tevere sn*: refettorio locale tecnico disimpegno distribuzione; secondo la planimetria allegata **sotto la lettera "C"**

***momentaneamente per il periodo di emergenza covid serviti non più nel refettorio ma all'interno delle classi.**

Il canone di affitto è fissato in € 1.500,00 (Euro millecinquecento/00) annui che dovranno essere versati sul CC bancario dell'ente allo scadere di ogni singolo anno scolastico.

I locali predetti sono messi a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell'avvio del servizio è in ogni caso onere dell'appaltatore verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, ed in particolare quello igienicosanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste.

Al fine di garantire all'appaltatore la conoscenza dei locali e di fare le eventuali ed opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce l'obbligo di sopralluogo in sede di gara.

Rimangono a carico dell'appaltatore le spese di manutenzione ordinaria e per riparazioni che si rendessero eventualmente necessarie, prima dell'avvio del servizio, per l'adeguamento dei locali predetti dal punto di vista igienicosanitario.

Gli immobili ricevuti in consegna debbono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, anche da parte di soggetti terzi che ne facciano richiesta (anche nei periodi di sospensione del servizio mensa) dovrà essere regolato a parte tra Comune e Gestore.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono essere sempre chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a) personale della ditta appaltatrice;
- b) personale del Comune di cui all'art. 2 del presente Capitolato;
- c) personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di OSSI;
- d) personale incaricato dei controlli (ASL, NAS, ...);
- e) componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- f) tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

Utenze

Sono a carico della ditta:

1. I costi relativi al consumo del gas per l'utilizzo della cucina.
2. La gestione della manutenzione, ordinaria e straordinaria, degli erogatori di acqua microfiltrata eventualmente installati dall'appaltatore;

Per l'uso dei predetti locali, impianti e per le attrezzature di cui al successivo articolo 17, nonché per i consumi di luce ed acqua la Ditta aggiudicataria, dovrà versare al Comune di OSSI, la somma di € 1.500,00 per ogni anno scolastico da corrispondere entro la data di chiusura di ciascun anno scolastico.

Detta somma dovrà essere versata sul conto corrente bancario del Comune di OSSI



Provincia di Sassari

| | | | | | |
|----|----|---|-------|-------|-------------|
| IT | 59 | A | 01015 | 87510 | 00000042154 |
|----|----|---|-------|-------|-------------|

o c/c postale in **unica tranche** entro il 31 giugno di ogni anno contrattuale; specificando la causale del versamento: *"utilizzo locali e attrezzature mensa scolastica"*.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad intestare a proprio nome l'autorizzazione sanitaria dei locali cucina e dotarsi di ogni autorizzazione necessaria a suo onere e responsabilità.

art. 17
attrezzature e materiali

| MOBILI DI RECENTE ACQUISTO ANNO 2018 | Quantità | UBICAZIONE |
|---|----------|--|
| VALIGETTA VALIGETTA PRONTO SOCCORSO ALLEGATO 1 CASSETTA MEDICA PRIMO PRONTO SOCCORSO OLTRE 3 DIPENDENTI ALL. 1 CAT. C MED41AB | 1 | Centro di cottura servizio igienico |
| TAVOLO Tavolo lavoro su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle 140X80X85H Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. dotati di bordi antitaglio ANTINFORTUNIO. | 1 | Centro di cottura cucina |
| SCAFALI Scaffalatura metallica 200x40x200h, con 5 ripiani per campata | 1 | Centro di cottura dispensa |
| ARMADIO Armadio spogliatoio a 1 posto, con suddivisione pulito/sporco, dim. cm. 52x45x180h | 2 | Centro di cottura Servizio igienico |
| MOBILE Mobile Miro portatelefono, con anta, dim. cm. 45x44x81,7, bianco | 1 | Centro di cottura dispensa |
| MOBILE Libreria Miro con due ante, dim. 90x44x161,7, bianco | 1 | Centro di cottura magazzino |
| MOBILE Libreria Miro con due ante, dim. 90x45x200h, bianco | 1 | Refettorio primaria |
| CARRELLO Carrello di servizio su ruote, con due vasche, in acciaio inox. Dim. 87x52 | 1 | Refettorio primaria |

| SCUOLA INFANZIA (via Tevere 26) Materiale e attrezzature locali cucina, annessi e refettorio | quantità |
|--|----------|
| Locale cucina: | |
| Tavoli legno 1,30cm x 70 cm | 2 |
| Lavelli acciaio 1,80cm x 70cm | 2 |
| Lavastoviglie 57cm x 60cm | 1 |
| Scaffale alluminio 1,60cm x 60cm | 1 |
| Scaffale alluminio 1,82cm x 1,23cm | 1 |



Provincia di Sassari

| | |
|---|----|
| Base appoggio in acciaio 1,59cm x 68cm x 86cm | 2 |
| Tavolino 77cm x 77cm | 1 |
| Bollitore in acciaio con 2 cestelli 70cm x 40cm x 90cm | 1 |
| Cucina Zanussi 4 fornelli 80cm x 90cm x 90cm | 1 |
| Forno 85cm x 73cm x 67cm | 1 |
| Mobile in legno 1,34cm x 46cm x 65cm | |
| cappa aspirante acciaio inox a muro | 1 |
| carrelli portavivande in plastica | 2 |
| Frullatore a immersione (MIXER) | 1 |
| Teglie acciaio 53cm x 75cm | 2 |
| Teglie acciaio 52cm x 33cm | 13 |
| Cestini bucherellati in acciaio 51cm x 31cm | 2 |
| Cola pasta in alluminio | 2 |
| Coltelli da cucina | 4 |
| Palette | 2 |
| Mestolo in legno | 1 |
| Frusta | 1 |
| Forbici | 1 |
| Pinza | 1 |
| Mestoli acciaio | 11 |
| Trincia pollo | 1 |
| Taglieri bianchi | 2 |
| Contenitori porta vivande acciaio 50cm x 32cm | 7 |
| Coperchi 50cm x 32cm | 6 |
| Teglie alluminio 57cm x 41cm | 2 |
| Pentola acciaio (con coperchio) diametro 40cm, altezza 25cm | 1 |
| Pentole acciaio diametro 40 cm, altezza 22cm | 2 |
| Scola verdura | 1 |
| Affettatrice | 1 |
| Teglie acciaio 40cm x 30cm | 3 |
| Contenitori plastica porta vivande | 7 |
| Sedie | 4 |
| Bacinelle in plastica | 2 |
| Bidone SPAZZATURA in plastica marrone | 1 |
| Bidone SPAZZATURA in plastica marrone a 2 ruote | 2 |
| | |
| Dispensa verdura: | |
| Scaffali alluminio 1m x 43cm x 1,80cm | 2 |
| Bilancia | 1 |
| Tavolo in legno 2m x 64cm x 56cm | 1 |
| Mobile in legno 1,35cm x 45cm x 89cm | 1 |
| Scola pasta diam. 37cm | 1 |
| Piatti fondi ceramica | 12 |
| Pentolino in acciaio con manico diam. 24cm | 1 |
| Contenitori in plastica con coperchio | 2 |



| | |
|--|-----------------|
| Forchette | 30 |
| | |
| Dispensa: | |
| Scaffali alluminio 1m x 40cm x 2m | 2 |
| Mobile legno 1,60cm x 40cm x 1,85cm | 1 |
| Mobiletto legno 1m x 34cm x 1m | 1 |
| Freezer 1,32cm x 56cm x 85cm | 1 |
| Frigo 46cm x 56cm | 1 |
| Grattugia elettrica acciaio | 1 |
| Affettatrice acciaio | 1 |
| Pentolone acciaio diam 40cm, altez 42cm | 1 |
| | |
| Corridoio: | |
| Cella frigo 1,40cm x 80cm x 2m | 1 |
| Stipetti dipendenti 70cm x 38cm x 1,80cm | 2 |
| | |
| Stanza appoggio: | |
| Lavello 1m x 70cm x 86cm | 1 |
| Tavolo legno 2m x 63cm x 80cm | 1 |
| Mobile in legno 1,60cm x 80cm x 45cm | 1 |
| Scaffale in legno 1,70cm x 42cm x 96cm | 1 |
| Tavolo rotondo in legno diam 1,10cm | 1 |
| | |
| Refettorio: | |
| Tavolini 77cm x 77cm | 8 |
| Tavolini 1,30cm x 65cm | 4 |
| Sedie piccole | 50 |
| Sedie grandi | 4 |
| Tavoli | 2 |
| Carrello in legno | 1 |
| SCUOLA PRIMARIA (via Tevere SN) Materiale e | quantità |
| attrezzature refettorio | |
| | |
| Tavolini | qb |
| Sedie grandi | qb |



Provincia di Sassari

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti, secondo normativa vigente.

L'appaltatore dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'autorità sanitaria svolgendo in particolare:

pulizie generali e accurate dei locali della cucina, dei refettori e sale;

smistamento pasti prima dell'avvio del servizio mensa e a conclusione;

detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo;

*detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso;
adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e ratti;*

verifica periodica della efficienza delle cappe aspiranti;

esecuzione di controlli a proprie spese sugli ambienti di lavoro per verificarne l'idoneità igienica;

pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, compresi i vetri esterni e le avvolgibili.

Dette aree e superfici dovranno risultare sempre ben pulite;

lavaggio periodico delle tende ove presenti;

pulizia dello spazio esterno ai locali cucina.

Le attrezzature e il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore.

art. 19 rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel precedente art. 9 o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.



Provincia di Sassari

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà comunicato dal Comune all'appaltatore.

Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell'appaltatore o direttamente all'ecocentro comunale, se esistente in loco e funzionante, ovvero tramite diversi accordi con il gestore del servizio rifiuti. Deve essere assolutamente evitata la permanenza degli stessi all'ingresso dei plessi scolastici fino al lunedì successivo.

La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti é a carico della ditta appaltatrice.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della ditta.

art. 20

controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature della cucina, dei locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "*Manutenzione ordinaria*" si intendono:

- *tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature della cucina;*
- *le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;*
- *la riparazione di armadi, carrelli, tavoli, sedie sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;*
- *la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;*
- *l'imbiancatura della cucina, dei refettori e locali annessi a conclusione di ciascun anno scolastico;*
- *tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso la cucina e refettori.*

Qualora la ditta non provveda a breve termine alle riparazioni che eventualmente si rendessero necessarie, il Comune vi provvederà in maniera diretta, addebitandone gli oneri alla ditta stessa, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

Guasti o anomalie che non rientrano nella manutenzione ordinaria dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio pubblica istruzione del Comune.

TITOLO V

SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI

ART. 21

sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti gestione delle presenze



Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale e in quanto tale è prevista una contribuzione da parte degli utenti che ne usufruiscono. Il presente appalto prevede che la ditta appaltatrice contribuisca nella gestione informatizzata del sistema di prenotazione pasti nonché servizio di rilevazione presenze nelle scuole con conteggio pasti da inviare ogni fine mese all'Ufficio, secondo le indicazioni si seguito riportate.

E' obbligo della ditta collaborare con il Comune nella gestione del sistema informatizzato di gestione complessiva del "buono pasto", che renda più funzionale e veloce la procedura di rilevazione delle presenze, le prenotazioni dei pasti e il pagamento degli stessi da parte dei fruitori del servizio.

Requisiti del sistema informatico fornito dall'Ente

sistema informativo Web - EatUp Mense

art. 22 modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

L'individuazione degli aventi titolo a fruire del servizio di refezione, la definizione di tariffe, eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.

Il Comune corrisponderà alla Ditta appaltatrice il costo del servizio (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti).

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto a sanare, nei termini, le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni mese dovrà essere presentata fattura che dovrà specificare nel dettaglio:

- Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia
- Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia
- Numero pasti alunni Scuola primaria;
- Numero pasti insegnanti Scuola primaria;
- Numero eventuali pasti personale ATA avente diritto;
- Numero eventuali pasti personale del Comune in rientro pomeridiano al lavoro;

Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e le presenze giornalieri di alunni, personale docente ed altri beneficiari ammessi al servizio.

La qualità di tale documentazione sarà concordata con il Comune, anche sulla scorta delle possibilità di elaborazione del sistema di prenotazione e pagamento da implementare.

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora l'Appaltatore non assolvesse agli obblighi previsti dall'art. 3 della citata legge, il presente contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.



Provincia di Sassari

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9bis della L. n. 136/10, causa di risoluzione del contratto.

Il Committente si riserva la facoltà di verificare, in occasione di ogni pagamento e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dell'Appaltatore, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

**art. 23
revisione dei prezzi**

Non è ammessa alcuna revisione dei prezzi nei **2 (due)+ 1 (uno) anni** eventuale di durata del contratto. L'eventuale proroga sarà limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

**TITOLO VI
PERSONALE**

**art. 24
personale - piano di formazione**

Ogni servizio inerente la rilevazione delle presenze, la preparazione, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, in conformità alla vigente normativa in materia.

Per tutta la durata del contratto l'organico dovrà corrispondere a quello dichiarato nell'offerta tecnico gestionale in termini di numero, mansioni, livello, monte ore, curriculum, formazione.

Al personale impiegato dalla ditta aggiudicataria verrà affiancato, al fine di coadiuvarne il servizio n. 2 dipendenti comunali con la qualifica di cuoco per il primo anno di esecuzione e n. 1 dipendente con qualifica di cuoco per il restante periodo di affidamento.

La ditta aggiudicataria **dovrà comunque garantire**, di norma, il seguente personale con relativo numero di ore lavorative minime:

Cucina Refettori

- n. 1 cuoco** con esperienza comprovata e pluriennale nell'ambito della ristorazione collettiva, maturata in mense o refezioni scolastiche per il tempo necessario giornaliero, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnico gestionale;
- n. 1 responsabile di sala/mensa** per collaborare nell'attività di cucina, preparazione e somministrazione dei pasti, dotato di idonea qualifica ed esperienza nel settore per il tempo necessario giornaliero, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnico gestionale ed eventualmente incaricato del trasporto degli stessi il quale effettui supervisione in merito al corretto funzionamento del servizio;
- un numero sufficiente di addetti al servizio** per coadiuvare in tutti i lavori di scodellamento, pulizia per il tempo necessario giornaliero, nel rispetto di quanto previsto nell'offerta tecnico gestionale; (per la quale verrà assegnato più punteggio in merito al numero massimo di assunzioni)

Il personale dovrà adottare un comportamento decoroso e irreprensibile, essere di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori e del personale scolastico.



Provincia di Sassari

Sarà onere specifico dell'appaltatore comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nominativo e relativo curriculum del personale impiegato.

Il gestore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.

Al fine di garantire la correttezza delle procedure, il gestore deve provvedere al continuo addestramento e formazione del proprio personale in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta per il Comune e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo.

art. 25

obblighi verso il personale ed osservanza dei contratti collettivi di lavoro

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali.

Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienicosanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, L'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 34 del presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la Ditta Appaltatrice dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI **allegato D** al presente capitolato.

La Ditta deve inoltre garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la reperibilità durante l'intero appalto nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice provvederà alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi.

art. 26

vestiario e dispositivi di protezione individuale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione dei pasti dovrà:

- *curare scrupolosamente l'igiene personale;*
- *togliere anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio durante la lavorazione e distribuzione dei pasti;*
- *indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, guanti monouso e idonei calzari.*



Il personale della Ditta adibito alla pulizia e sanificazione di tavoli e sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia).

Gli indumenti dovranno essere diversi da quelli utilizzati dallo stesso personale in fase di somministrazione e devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente.

art. 27

condizioni particolari di esecuzione del contratto-clausole sociali

Il soggetto aggiudicatario dovrà, in base ai principi della Direttiva 2001/23/CE del 12 marzo 2001 e con riferimento all'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 nei limiti e nei modi consentiti dalle normative vigenti, anche in assenza di specifiche norme della contrattazione collettiva in materia, assicurare l'esecuzione del servizio utilizzando prioritariamente il personale alle dipendenze dell'appaltatore uscente, alla data dell'aggiudicazione definitiva, in ragione della continuità del servizio e a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa subentrante. Il soggetto aggiudicatario ha la facoltà di eseguire le prestazioni richieste con l'impiego di persone svantaggiate, ai sensi dell'Art. 5 comma 4 della Legge 8 novembre 1991 n° 381 e s.m.i., e con l'adozione di specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo.

Il personale dovrà essere reclutato nei limiti previsti dall'art. 346 del C.C.N.L. per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo – *Capo XIV Norme per la ristorazione collettiva* fra i dipendenti dell'appaltatore uscente applicando le norme di tutela previste in materia di collocamento.

TITOLO VII

CONTROLLI

art. 28

autocontrollo e tracciabilità

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da a sistema H.A.C.C.P.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di tracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

art. 29

controlli

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda Sanitaria, congiuntamente e disgiuntamente, sia dalla commissione mensa.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i refettori dei singoli plessi scolastici sia presso la cucina.

Il controllo potrà essere di tipo:



Provincia di Sassari

– **tecnico-ispettivo** svolto dal personale del comune e/o dalla commissione mensa. Con esso sarà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione dei pasti presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti.

Sarà inoltre effettuato, presso i singoli refettori, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e in genere, sul corretto funzionamento della refezione; la pulizia e igiene dei locali e delle attrezzature e materiali in essi presenti;

– **igienico sanitario** svolto dalla competente Azienda Sanitaria. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Durante i sopralluoghi, che dovranno essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori del servizio mensa, non potranno essere elevate contestazioni o date indicazioni direttamente al personale di cucina o di mensa in servizio. Ogni osservazione relativa al controllo del servizio dovrà essere fatta direttamente all'ufficio competente del Comune.

art. 30 commissione mensa

E' istituita dalla giunta comunale, in collaborazione con il dirigente scolastico in merito alla individuazione dei componenti, la commissione mensa costituita da un rappresentante del Comune (assessore competente o dipendente del settore di riferimento), uno della scuola e uno dei genitori designati dagli organi collegiali della scuola, così come da deliberazione G.C. n. 116 del 03.12.2015 e s.m..

L'Amministrazione avrà cura di comunicare alla ditta i nominativi dei componenti la commissione mensa.

La Commissione oltre ad avere la facoltà di eseguire i controlli indicati all'articolo precedente, potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Sanitario competente.

TITOLO VIII

RESPONSABILITA' PENALITA' E CAUSE DI RISOLUZIONE

art. 31 responsabilità della ditta aggiudicataria

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare garanzia definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art.103 del D.Lgs. n. 50/2016. La garanzia definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del Settore competente, in assenza di controversia.



Provincia di Sassari

La garanzia definitiva, pari all'imposto stabilito nel bando di gara, dovrà essere conforme, nella forma e nei contenuti, a quanto indicato dall'art.103 del decreto prima citato.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

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

Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

€.1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose;

€.3.000.000,00 (tremilioni/00) per danni a persone;

€. 1.000.000,00 (unmilione/00) per sinistro

Copia della polizza verrà inoltrata al Comune prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

art. 32 contratto

Dopo l'aggiudicazione, l'Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di ammissibilità.

La stipulazione del contratto é comunque, subordinata al positivo esito delle procedure di verifica dei requisiti e delle dichiarazioni presentate in sede di gara, previste dalla normativa vigente.

Ove l'aggiudicatario non provveda, nel termine stabilito, alla presentazione della documentazione propedeutica per la stipula del contratto o non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, decadrà dal diritto alla stipula del contratto stesso.

L'Amministrazione si riserva in tal caso di incamerare la cauzione provvisoria e di chiedere il risarcimento danni attuando le procedure previste dalla normativa in vigore.

Il soggetto aggiudicatario é inoltre tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva, ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. n. 50/2016 a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni poste a carico dell'Appaltatore, del pagamento di ogni addebito a carico dello stesso in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e. In tal caso il Committente procede all'affidamento dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La stesura del contratto avverrà in forma pubblico amministrativa secondo modalità previste dalle vigenti norme di legge.

Il contratto d'appalto sarà stipulato - divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva - entro il termine di legge con spese a carico interamente dell'impresa aggiudicataria, che dovrà effettuarle su comunicazione dell'Ente appaltante.

art. 33 subappalto



Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice alla quale è fatto divieto di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto.

art. 34
penalità

In considerazione della tipologia del servizio destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie e vista l'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani sulla qualità dei prodotti alimentari utilizzati e sulla gestione ed organizzazione del servizio, il Comune si rimette alla correttezza professionale della ditta aggiudicataria.

Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione dell'appalto:

| | INADEMPIMENTI | SANZIONE |
|---|---|--|
| <i>a) standards igienicosanitari e obblighi nei confronti del personale e controllo delle strutture</i> | mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica, accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico sanitario attraverso l'analisi di laboratorio degli alimenti | da € 1.000,00 a € 5.000,00 |
| | rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione | Da € 500,00 a € 3.000,00 |
| | rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura | Da € 500,00 a € 3.000,00 |
| | conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente | € 1.000,00 |
| | mancato rispetto degli standard di pulizia e sanificazione previsti per il locale cucina e i refettori | Da € 500,00 a € 1.000,00 |
| | mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie dal personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti | 1.000,00 per ogni tipologia |
| | inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti | € 1.000,00 per ogni tipologia |
| | violazioni accertate relativamente agli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi del personale ovvero per ogni mancato rispetto delle norme sul personale | € 5.000,00 |
| | mancata manutenzione degli impianti, delle attrezzature e degli immobili secondo le modalità previste nel presente capitolato | Da € 500,00 a € 2.000,00 |
| | <i>b) standards merceologici</i> | utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nell'allegato B e/o dichiarato in sede di gara |
| <i>c) menù base e dietetici</i> | mancata produzione o consegna di dieta speciale o errata preparazione; non rispetto delle prescrizioni dietetico - sanitarie | € 750,00 |
| | per variazioni reiterate del menù di cui all'allegato A non concordate con l'Amministrazione comunale | € 500,00 |
| <i>d) quantità</i> | non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato | € 1.000,00 |
| | non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato | € 1.000,00 |
| <i>e) tempistica</i> | mancata consegna dei rifiuti presso ecocentro comunale nella sola giornata di venerdì | € 500,00. |
| | ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati per ogni singola sede di ristorazione | € 1.000,00 |
| | mancato mantenimento della temperatura dei pasti al livello previsto dalle norme vigenti | € 500,00 |



Provincia di Sassari

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità.

La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili

Per altri casi di inadempienze non sopra specificate e in generale per mancato rispetto del presente capitolato e delle norme contrattuali, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

art. 35 contestazione delle inadempienze

La procedura di contestazione delle inadempienze sarà avviata mediante lettera raccomandata o a mezzo fax o PEC.

La ditta appaltatrice potrà presentare le proprie giustificazioni, per iscritto, entro otto giorni dal ricevimento della contestazione.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo.

Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento.

Oltre al diritto di riscuotere le penalità, l'Amministrazione ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

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

art. 36 risoluzione del contratto recesso

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del C.C. con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nei seguenti casi ed ipotesi in cui la ditta incorresse:

apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore; cessione dell'attività ad altri;

mancata osservanza del divieto di subappalto;

grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;

interruzione non motivata del servizio;

ritiro, sospensione e mancato rinnovo di licenze e autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio;

inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti ed obblighi previsti dal presente Capitolato

inosservanza di indicazioni e direttive da parte del Comune;

Riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura

Ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.



Provincia di Sassari

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Gestore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

art. 37
recesso

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, senza alcun onere o indennizzo a suo carico, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;

per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi che rendano superfluo o antieconomico il proseguo del servizio (Es. riorganizzazione attività didattica solo al mattino, rinuncia alla mensa da parte di oltre il 50% degli utenti etc).

art. 38
controversie

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'Amministrazione e l'Appaltatore è il foro di Sassari in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile.

art. 39
trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;

il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;

I soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento; i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;

ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i.

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

art. 40
spese contrattuali

Tutte le spese relative alla stipula e alla registrazione del contratto d'appalto saranno a carico della Ditta appaltatrice.



art. 41
rinvio a disposizioni di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali, in materia di igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.

art. 42
allegati tecnici

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato 1: caratteristiche merceologiche dei prodotti (delle derrate alimentari);

Allegato 2: Menù vidimati dalla ASL servizio SIAN;

Allegato 3: Grammature e ricette;

Allegato 4: Calendario della frutta stagionale;

Allegato 5: Planimetria locali mensa scuola primaria via Tevere sn B. Cuggia e infanzia P. Fancellu via Tevere 26

Allegato 6: D.U.V.R.I Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.

TITOLO IX
NORME FINALI

art. 33
emergenza pandemica da COVID-19

PREMESSA

L'Ente Comune di Ossi, in relazione alle situazioni di pericolo venutesi a creare con la diffusione del COVID-19 ed in conformità alle recenti disposizioni legislative, adotta tutte le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del nuovo virus negli ambienti di lavoro inerenti il servizio di refezione scolastica, disciplinando con il presente piano tutte le misure di sicurezza che devono essere adottate dai propri dipendenti.

OBIETTIVO DEL PIANO

Obiettivo del presente piano è rendere il servizio mensa un luogo sicuro in cui i lavoratori possano svolgere le attività lavorative. A tal riguardo, vengono forniti tutti gli accorgimenti necessari che devono essere adottati per contrastare la diffusione del COVID-19.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- [Decreto legge 17 marzo 2020, n. 18](#)
- [Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro - 14 marzo 2020](#)
- [DPCM 11 marzo 2020](#)
- [Decreto legge 23 febbraio 2020, n. 6](#)
- [DPCM 10 aprile 2020](#)



Provincia di Sassari

- [DPCM 26 aprile 2020 con nuovo protocollo condiviso del 24 aprile 2020](#)
- Aggiornamento del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-Cov-2-COVID-19 negli ambienti di lavoro fra Governo e le parti Sociali approvato il 6 aprile 2021 che aggiorna e sostituisce la precedente versione del protocollo come disposto dall'ordinanza del 21 maggio 2021 del Ministro della salute, di concerto con il Ministro del lavoro.

INFORMAZIONE

L'azienda informa tutti i lavoratori circa le disposizioni di sicurezza, anche mediante corsi di aggiornamento specifici.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, ecc.);
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- **in ultimo, come da recente decreto-legge n.111/2021 in merito all'obbligo del possesso e il dovere di esibizione della certificazione verde COVID-19 per tutto il personale;**

L'azienda fornisce una informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare sul corretto utilizzo dei DPI per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio.

MODALITÀ DI ACCESSO SUL LUOGO DI LAVORO (scuola)

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.

Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il datore di lavoro informa preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS2. Per questi casi si fa riferimento al Decreto legge n. 6 del 23/02/2020, art. 1, lett. h) e i).

L'ingresso di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID-19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.

Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il datore di lavoro fornirà la massima collaborazione.

Tutto Il Personale HA L'OBBLIGO DEL POSSESSO E IL DOVERE DI ESIBIZIONE DELLA CERTIFICAZIONE VERDE COVID-19 tutte le volte che accede ai locali scolastici;



MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Per l'accesso di fornitori esterni sono state individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale coinvolto.

Se 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.

Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso agli stessi; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni, gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente punto.

L'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

Qualunque fornitore esterno HA L'OBBLIGO DEL POSSESSO E IL DOVERE DI ESIBIZIONE DELLA CERTIFICAZIONE VERDE COVID-19 tutte le volte che accede ai locali scolastici;

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI

La ditta assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro necessarie al momentaneo stoccaggio delle vivande.

Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

È obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani.

L'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani.

È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone.

I detergenti per le mani devono essere accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente individuabili.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo è fondamentale e, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio. Per questi motivi:

- a) le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità.
- b) data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria
- c) è favorita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS (https://www.who.int/gpsc/5may/Guide_to_Local_Production.pdf).

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.



Provincia di Sassari

Nella declinazione delle misure del Protocollo all'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e, a partire dalla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno i DPI idonei.

È previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di una mascherina chirurgica, come normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato con il DL n. 18 (art 16 c. 1)

GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, aree di stoccaggio alimenti compresi gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.

Sono organizzati degli spazi e sono sanificati gli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.

È garantita la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali.

GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa).

Sono previste porta di entrata e una porta di uscita da questi locali ed è garantita la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

SPOSTAMENTI INTERNI

Gli spostamenti all'interno dei locali scolastici devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali.

GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente al datore di lavoro, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute.

L'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Il lavoratore, al momento dell'isolamento, deve essere subito dotato ove già non lo fosse, di mascherina chirurgica.

Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.

Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione" (Dlgs 81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter), anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.



art. 34
variazioni del servizio

E' consentito, sulla base di formale richiesta, nel limite del numero dei pasti stimati, di seguito ad accordo tra le parti e da inserirsi quale postilla in aggiornamento al contratto stipulato, la possibilità di richiedere all'appaltatore l'ampliamento del servizio mediante la fornitura di ulteriori pasti secondo il sistema della termosigillatura, presso altre strutture del complesso scolastico qualora, per particolari esigenze, se ne ravveda l'opportunità.

Tra le casistiche è prevista anche la ravvisata necessità di applicare variazioni di orario scolastico tale da consentire alla scuola una migliore gestione degli spazi ed evitare sovraffollamenti.

Qualora si procedesse in tal senso, sono fatte salve tutte le norme del presente disciplinare.