



CITTA' DI LEGNAGO

ALLEGATO N° 3 - ORGANIZZAZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

ALLEGATO n° 3 - Specifica Tecnica

"ORGANIZZAZIONE TECNICA DEL SERVIZIO"

1.1. - INFRASTRUTTURE

Per l'esecuzione dell'appalto, il Comune mette a disposizione dell'impresa per la durata del contratto ed alle condizioni d'uso di seguito indicate, gli ambienti di proprietà comunale destinati al servizio di ristorazione scolastica ubicate nelle diverse sedi scolastiche, con la dotazione di impianti, arredi, attrezzature e beni strumentali esistente, di seguito indicati:

Tipologia Struttura	Sede	Ambienti concessi in uso
Centro Produzione pasti	Via Marco Biagi – San Pietro	Centro Produzione Pasti con annessi locali di servizio – Sala self-service
Terminale distribuzione	Scuola Infanzia Legnago Via G. Leopardi 3	Sala refettorio (n. 2 sezioni mangiano nelle aule)
Terminale distribuzione	Scuola Infanzia Casette Via Casette 11	Le sezioni della materna mangiano nelle aule
Terminale distribuzione	Scuola Infanzia Terranegra Via Terranegra	Vano cucina; Sala refettorio utilizzata anche dalla scuola Primaria di Terranegra. (una sezione mangia in classe)
Terminale distribuzione	Scuola Infanzia San Vito Via San Vito 110	Vano cucina; Sala refettorio utilizzata anche dalla scuola primaria di San Vito
Terminale distribuzione	Scuola Infanzia Canove Piazza D.Galvani 1	Vano cucina; Sala refettorio
Terminale distribuzione	Scuola Primaria Legnago Via G. Leopardi 3	Vano cucina; Sala refettorio
Terminale distribuzione	Scuola Primaria Casette Via Casette 1	Vano cucina; n. 2 refettori
Terminale distribuzione	Scuola Primaria Terranegra Via Terranegra	Vano cucina; Sala refettorio utilizzata anche dalla scuola dell'Infanzia di Terranegra
Terminale distribuzione	Scuola Primaria San Pietro Via San Salvaro	Vano cucina; n. 2 Sala refettorio
Terminale distribuzione	Scuola Primaria Vangadizza Via Rossini	Vano cucina; Sala refettorio
Terminale distribuzione	Scuola Primaria Vigo Via Rovigo	Vano cucina; Sala refettorio
Terminale distribuzione	Scuola Primaria San Vito Via San Vito 110	Vano cucina; Sala refettorio utilizzata anche dalla scuola dell'Infanzia di San Vito
Terminale distribuzione	Scuola Primaria Porto Via G. Bruno 3	Vano cucina; n. 2 refettori attigui
Terminale distribuzione	Scuola Secondaria 1° grado "Frattini" Via XX Settembre 39	Vano cucina; Sala refettorio

Terminale distribuzione	Scuola Secondaria 1° grado "Barbieri" Via Togliatti	Vano cucina; Sala refettorio
Terminale distribuzione	Scuola Secondaria 1° grado "Cavalcaselle" Via Sicilia 11	Vano cucina; Sala refettorio
Terminale distribuzione	Asilo nido "Culla sulla luna" Via Casette	Cucina di appoggio; aula adibita a refettorio

Gli ambienti vengono concessi in uso:

- nello stato di manutenzione e conservazione in cui si trovano;
- con la dotazione impiantistica e tecnologica esistente;
- con la dotazione di arredi, di attrezzature, di beni strumentali esistente;

Ai fini della individuazione della dotazione tecnologica e strumentale esistente e delle conseguenti necessità di integrazione e/o sostituzione, si fa rinvio all'inventario dei beni di proprietà comunale di seguito riportato.

Costituisce comunque onere del concorrente verificare ed individuare, in sede di sopralluogo, la dotazione impiantistica, tecnologica e strumentale da realizzare ad integrazione e/o sostituzione nelle singole sedi scolastiche.

INVENTARIO BENI DI PROPRIETA' COMUNALE

Terminale – Scuola Infanzia Legnago – Via G. Leopardi 3	
Quantità	Descrizione
	Le due sezioni mangiano nelle aule
1	Lavastoviglie
1	Frigorifero
50	Cucchiari
50	Forchette
50	Coltelli
50	Bicchieri vetro
50	Piatti piani
50	Piatti fondi
3	Mestoli diametro 10
2	Mestoli forati
2	Mestoli legno
4	Vassoi acciaio
3	Vassoi plastica
1	Colapasta acciaio
1	Colapasta in plastica
8	Pinze per alimenti
16	Terrine in plastica
1	Coltello
1	Paletta acciaio
1	Tagliere in fibra
2	Carrelli porta sacco per immondizia
2	Carrelli in legno per vivande
5	Carrelli in acciaio per vivande

*** il materiale sopra elencato è usato anche dalla scuola primaria di Legnago**

Terminale – Scuola Infanzia Casette – Via Casette 1	
Quantità	Descrizione
	N.B. Le sezioni mangiano nelle aule
1	Frigorifero
40	Cucchiari
40	Forchette
10	Coltelli
1	Mestolo diametro 10
1	Mestolo forato
1	Mestolo di legno
5	Vassoi in acciaio
1	Pentola acciaio
2	Pinze per alimenti
3	Taglieri in fibra
1	Carrello porta sacco per immondizie
6	Carrelli in legno porta vivande

Terminale – Scuola Infanzia Terranegra – Via Terranegra	
Quantità	Descrizione
n. 37	Tavoli 0,55 X 0,40
n. 8	Tavoli 1,10 X 0,60
n. 19	Tavoli 1,10 X 1,10
n.1	Tavolo 0,80 X 0,80
n. 8	Tavoli 1,60 X 0,80
n. 2	Tavoli 1,80 X 0,70
n. 228	Sedie
40	Cucchiari
40	Forchette
40	Coltelli
30	Piatti piani
30	Piatti fondi
5	Vassoi in acciaio
2	Vassoi in plastica
2	Carrelli porta sacco per immondizia
2	Carrelli in legno per vivande
2	Carrelli in acciaio per vivande

*** il materiale sopra elencato viene utilizzato anche dalla scuola Primaria di Terranegra**

Terminale – Scuola Infanzia San Vito – Via San Vito 110	
Quantità	Descrizione
n. 2	Tavoli 1,80 X 0,90
n. 2	Tavoli 1,65 X 0,85
n. 6	Tavoli esagonali
n. 3	Tavoli esagonali 0,65 X 0,65
n. 50	Sedie piccole

n. 26	Sedie grandi
1	Lavastoviglie
1	Frigorifero
20	Cucchiai
20	Forchette
20	Coltelli
20	Bicchieri in vetro
20	Piatti piani
20	Piatti fondi
2	Mestoli diametro 10
1	Mestolo forato
2	Vassoi in acciaio
1	Pentola in acciaio
4	Pinze per alimenti
1	Tagliere in fibra
2	Carrello porta vivande in legno
1	Carrello porta vivande in acciaio

*** il materiale sopra elencato viene utilizzato anche dalla scuola Primaria di San Vito**

Terminale – Scuola Infanzia Canove – Piazza Don Galvani 1	
Quantità	Descrizione
n. 1	Tavolo 1,40 X 0,78
N. 7	Tavoli 1,40 X 0,78
n. 47	Sedie
n. 1	Carrello porta vivande in legno
1	Lavastoviglie
1	Frigorifero
30	Cucchiai
30	Forchette
30	Coltelli
10	Piatti piani
10	Piatti fondi
2	Mestoli diametro 10
2	Mestoli forati
4	Vassoi in acciaio
2	Pentole in acciaio
4	Pinze per alimenti
4	Terrine in plastica
1	Carrello porta sacco per immondizie

Terminale – Scuola Primaria Legnago – Via G. Leopardi 3	
Quantità	Descrizione
n. 16	Tavoli 1,80 X 0,60
n. 7	Tavoli 1,80 X 0,80
n. 160	Sedie

*** vedi materiale utilizzato per la scuola dell'infanzia di Legnago**

Terminale – Scuola Primaria Casette – Via Casette 1	
Quantità	Descrizione
n. 4	Tavoli 1,80 X 0,90
n. 2	Tavoli 1,10 X 1,10
n. 19	Tavoli 1,60 X 0,80
n. 138	Sedie
1	Lavastoviglie
50	Cucchiari
50	Forchette
50	Coltelli
40	Bicchieri in vetro
50	Piatti piani
50	Piatti fondi
1	Mestolo diametro 10
1	Mestolo forato
3	Vassoi in plastica
1	Colapasta in plastica
2	Pinze per alimenti
6	Terrine in plastica
1	Tagliere in fibra
4	Carrelli in legno porta vivande

Terminale – Scuola Primaria Terranegra – Via Terranegra	
Quantità	Descrizione
n. 37	Tavoli 0,55 X 0,40
n. 8	Tavoli 1,10 X 0,60
n. 19	Tavoli 1,10 X 1,10
n.1	Tavolo 0,80 X 0,80
n. 8	Tavoli 1,60 X 0,80
n. 2	Tavoli 1,80 X 0,70
n. 228	Sedie

*** vedi materiale utilizzato anche dalla scuola dell'Infanzia di Terranegra**

Terminale – Scuola Primaria San Pietro – Via San Salvaro	
Quantità	Descrizione
n. 16	Tavoli 1,60 X 0,80
n. 1	Tavolo 1,60 X 0,70
n. 100	Sedie
1	Lavastoviglie
30	Cucchiari
30	Forchette
30	Coltelli
30	Bicchieri in vetro

40	Piatti piani
40	Piatti fondi
1	Mestolo diametro 10
2	Mestoli forati
1	Mestolo di legno
2	Vassoi in acciaio
5	Pinze per alimenti
2	Terrine in plastica
2	Cestini per pane in plastica
2	Carrelli porta sacco per immondizie
2	Carrelli porta vivande in legno
1	Carrello porta vivande in acciaio

	Terminale – Scuola Primaria Vangadizza – Via Rossini
Quantità	Descrizione
n. 4	Tavoli 1,80 X 0,90
n. 3	Tavoli 1,60 X 0,80
n. 6	Tavoli 1,40 X 0,70
n. 78	Sedie
n. 2	Carrelli porta vivande in legno
1	Lavastoviglie
1	Frigorifero
20	Cucchiari
20	Forchette
20	Coltelli
20	Bicchieri in vetro
50	Piatti piani
50	Piatti fondi
1	Mestolo diametro 10
1	Mestolo forato
1	Mestolo di legno
1	Vassoio in acciaio
6	Pinze per alimenti
7	Cestini in vimini per pane
1	Tagliere in fibra
1	Carrello porta sacco per immondizie

	Terminale – Scuola Primaria Vigo – Via Rovigo
Quantità	Descrizione
n. 11	Tavoli 1,60 X 0,80
n. 62	Sedie
n. 4	Carrelli porta vivande in legno
1	Lavastoviglie
50	Cucchiari

50	Forchette
50	Coltelli
40	Bicchieri in vetro
50	Piatti piani
50	Piatti fondi
1	Mestolo diametro 10
1	Mestolo forato
3	Vassoi in plastica
1	Colapasta in plastica
2	Pinze per alimenti
6	Terrine in plastica
1	Tagliere in fibra

Terminale – Scuola Primaria San Vito – Via San Vito 110	
Quantità	Descrizione
n. 2	Tavoli 1,80 X 0,90
n. 2	Tavoli 1,65 X 0,85
n. 6	Tavoli esagonali
n. 3	Tavoli esagonali 0,65 X 0,65
n. 50	Sedie piccole
n. 26	Sedie grandi

*** l'arredo viene anche utilizzato dalla Scuola dell'Infanzia di San Vito**

Terminale – Scuola Primaria Porto – Via G. Bruno 3	
Quantità	Descrizione
n. 16	Tavoli 1,80 X 0,60
n. 7	Tavoli 1,80 X 0,80
n. 160	Sedie
40	Cucchiari
40	Forchette
40	Coltelli
40	Bicchieri in vetro
40	Piatti piani
40	Piatti fondi
2	Mestoli diametro 10
1	Mestolo forato
5	Pinze per alimenti
10	Terrine in plastica
1	Carrello porta sacco per immondizie

Terminale – Scuola Secondaria 1° grado "Frattini" – Via XX Settembre 39	
Quantità	Descrizione
n. 4	Tavoli 1,60 X 0,80
n. 1	Tavolo 1,80 X 0,90

n. 30	Sedie
30	Forchette
5	Cucchiari
20	Coltelli
3	Vassoi in plastica
3	Pinze
2	Carrelli in legno porta vivande
1	Vaschetta in plastica forata
1	Armadio in metallo per spogliatoio

Terminale – Scuola Secondaria 1° grado “Barbieri” – Via Togliatti	
Quantità	Descrizione
n. 6	Tavoli 1,60 X 0,80
n. 30	Sedie
10	Cucchiari
30	Forchette
30	Coltelli
30	Bicchieri
40	Piatti piani
40	Piatti fondi
1	Mestolo diametro 10
3	Mestoli forati
2	Caraffe in vetro
4	Pinze
4	Terrine in fibra
1	Carrello in legno porta vivande
1	Armadio metallo per spogliatoio
1	lavastoviglie

Terminale – Scuola Secondaria 1° grado “Cavalcaselle” – Via Sicilia 11	
Quantità	Descrizione
n. 10	Tavoli 1,60 X 0,80
n. 19	Sedie
1	Lavastoviglie
30	Cucchiari
40	Forchette
30	Coltelli
40	Piatti piani
40	Piatti fondi
1	Mestolo diametro 10
1	Mestolo forato
2	Mestoli di legno
4	Terrine in fibra
4	Cestini in plastica forati
3	Coltelli per pane
1	Carrello in legno porta vivande

Terminale – Asilo nido “Culla sulla luna” - Via Casette	
Quantità	Descrizione
n. 16	Sedie
n. 2	Tavoli da 8 posti caduano
N.	Tavolo in acciaio

1.2. - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Centro Produzione Pasti e Terminali di distribuzione

Il gestore deve mantenere l'attuale assetto organizzativo del servizio, che prevede:

a) **la “centralizzazione” dell'attività di produzione alimentare, con utilizzo del Centro Produzione Pasti sito in Via Marco Biagi – San Pietro di Legnago e veicolamento” dei pasti verso le sedi scolastiche decentrate** (scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, Asilo nido “Culla sulla luna” e Centro Estivo).

La struttura è stata realizzata dal Comune di Legnago e sarà messa a disposizione dell'impresa.

Comprende appositi spazi ed ambienti destinati a:

- area per la preparazione e cottura dei pasti;
- area lavaggio;
- area dispensa - magazzino;
- area spogliatoio e servizi igienici per il personale;
- sala pranzo (per self-service)

b) **l'attivazione di terminali di distribuzione” nelle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado:**

1.3. ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI

L'appalto comprende l'organizzazione, l'allestimento e la gestione tecnica (con oneri a carico dell'impresa) degli ambienti destinati al servizio di ristorazione scolastica.

Sono a carico dell'impresa, con oneri a proprio carico e per la durata dell'appalto:

- a) l'allestimento tecnico degli ambienti e la dotazione degli stessi di attrezzature e strumenti di lavoro necessari per la buona qualità del servizio;
- b) la gestione tecnica ed igienico - sanitaria degli ambienti;
- c) gli oneri relativi alle utenze (acqua, energia elettrica, gas) per il servizio (allacciamenti, contratti di fornitura e consumi) relativamente al Centro Produzione Pasti di San Pietro.

Comporta per l'impresa, a seconda della dotazione tecnica e tecnologica esistente nelle diverse infrastrutture, la sostituzione e/o integrazione, con oneri a carico dell'impresa, di:

- attrezzature (carrelli termini, lavastoviglie, carrelli portavivante etc.);
- strumenti di lavoro;
- altri materiali e beni di consumo (pentolame, piatti, caraffe, bicchieri, posateria etc.);

L'allestimento tecnico e le soluzioni organizzative, tecniche e tecnologiche necessarie per il funzionamento delle strutture dovranno essere di buona qualità e rispondenti ai seguenti requisiti:

Requisiti	Descrizione
<p>Requisiti generali</p> <p>Conformità a:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - alla specifica destinazione d'uso della struttura ("servizio di ristorazione scolastica") - alle normative tecniche ed igienico-sanitarie vigenti in materia di esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande all'utenza scolastica; - ai requisiti previsti dal Decreto Legislativo n. 55/1997 e successive modifiche ed integrazioni in materia di sicurezza igienica dei processi di produzione alimentare secondo il sistema HACCP ("Hazard Analysis and Critical Control Points"); - ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate con D.R.R. n. 475 dell'U.P.S.A.I.A. Regione Veneto; - alle prescrizioni eventualmente indicate dall'Azienda per i servizi sanitari territorialmente competente; - alle normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, di tutela della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro;
<p>Requisiti specifici</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Idoneità alla specifica destinazione d'uso ("servizio di ristorazione scolastica") e con una capacità produttiva adeguata al fabbisogno; • Organizzazione degli spazi per "aree di lavoro", idonea a garantire la sicurezza igienica in tutte le fasi del processo alimentare (Separazione tra "aree di processo di produzione alimentare", aree di lavaggio, di smaltimento rifiuti e destinate ai servizi ausiliari); • Configurazione tecnica con una potenza massima complessiva di produzione calore delle attrezzature per il confezionamento e cottura degli alimenti conforme alle vigenti normative in materia di attività soggette a prevenzione dei rischi di incendio per gli ambienti in questione. • Layout e configurazione tecnica funzionale alla dislocazione dei "punti di consegna" delle reti idrica, di fornitura dell'energia elettrica, del gas e combustibile per il riscaldamento per l'utilizzo degli impianti da cucina in dotazione; • Dotazione di impianti di aspirazione dei vapori con flussi compensati a velocità/potenza variabili; • Elevato Livello di Qualità delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e delle soluzioni tecnologiche di collegamento, forniti da imprese di primaria importanza ed affidabilità;

	<ul style="list-style-type: none"> • Conformità di qualità alle specifiche tecniche dell'Unione Europea risultante dal "marchio CE"; • Ergonomia, Facilità d'uso, di pulizia e di manutenzione; • Contenimento dei costi energetici e di funzionamento; • Conformità delle soluzioni tecniche e tecnologiche impiegate alle vigenti normative in materia di attività a rischio soggette al rilascio di certificato di "prevenzione incendi" da parte del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco territorialmente competente; • Installazione di segnaletica interna di riferimento (Norme di sicurezza e di comportamento, piani di pulizia e di sanificazione, piani di controllo periodico, ecc.)
--	--

<p>Requisiti per gli apparecchi di cottura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche tecniche e costruttive dei banchi di cottura: configurazione con elementi modulari costruiti in acciaio INOX AISI 304 • Dotazione di bruciatori a gas con protezione da organo di sicurezza (certificato da Ente abilitato) per la prevenzione del rischio di fuoriuscita di gas incombusto; • Dotazione di idoneo sistema di sicurezza per la prevenzione e tutela dei rischi di danno alle persone, alle cose e alle stesse attrezzature nel caso di funzionamento anomalo; • Dotazione di "forni ventilati" con ciclo di riscaldamento fino alla temperatura di 300° C, con ciclo di cottura a vapore e bassa temperatura e ciclo di pulizia, , con porta con doppio vetro e facilità di pulizia interna; • Dotazione di apposito boiler per la produzione di vapore, con sistema di protezione e dispositivo di segnalazione della formazione di calcare all'interno;
<p>Requisiti tecnici specifici per Frigoriferi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura interna ed esterna in acciaio INOX AISI 304; • Configurazione interna degli spazi per diverse temperature e tipologie di prodotto alimentare conservato; • Dotazione di termometro e termostato; • Dotazione di strumentazioni diagnostiche per la segnalazione di guasti e di anomalie di funzionamento; • Gas refrigerante di tipo ecologico; • Sistema di sbrinamento automatico;
<p>Veicoli per attrezzature per il trasporto di alimenti (Requisiti generali)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • autoveicoli di trasporto omologati per il trasporto di prodotti alimentari • contenitori termici con caratteristiche tecniche conformi alle normative igienico - sanitarie vigenti ed idonei alla conservazione degli alimenti a temperature idonee a garantire la qualità e la sicurezza igienica; • strumenti di misurazione per il controllo delle temperature;
<p>Altri materiali e beni di consumo (Requisiti generali)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • caraffe e bicchieri (in vetro) • piatti, ciotole, ecc. (in ceramica) • posateria (in acciaio) <p>non sono utilizzabili materiali di tipo "a perdere" (se non in casi straordinari dovuti a guasti di lavastoviglie e per il periodo strettamente necessario alla loro riparazione)</p>

1.4.- CONDIZIONI D'USO DEGLI AMBIENTI

Condizione, conservazione e manutenzione delle infrastrutture

Per tutta la durata dell'appalto, il gestore deve eseguire, a proprie spese, tutti gli interventi di gestione tecnica necessari per mantenere i beni immobili e mobili ricevuti in consegna:

- in buono stato di integrità e di conservazione;
- in buone condizioni di pulizia ed igiene;
- in buone condizioni di sicurezza;
- in condizioni di corretta funzionalità d'uso, anche ai fini del contenimento dei consumi energetici ed idrici;

All'inizio dell'appalto, verrà redatto un verbale di inventario e di consegna al gestore della dotazione iniziale di beni di proprietà del Comune, che assume la responsabilità di custodia e conservazione quale comodatario.

Rientrano negli interventi di "gestione tecnica degli ambienti":

- le verifiche periodiche di funzionalità e di conformità tecnica, alle scadenze previste dalle norme vigenti e dalle istruzioni tecniche d'uso fornite dal produttore, presso tecnici abilitati e qualificati;
- gli interventi di manutenzione ordinaria (secondo un **'piano di manutenzione'**, che deve essere trasmesso al Comune, all'inizio dell'appalto);
- gli interventi di riparazione per guasti od anomalie di funzionamento;
- la sostituzione di attrezzature, elettrodomestici, strumenti di lavoro, beni e materiali di consumo, risultanti insufficienti, obsoleti, non riparabili, non idonei o non funzionali;
- la sostituzione di stoviglie, piatti, bicchieri, posateria ed altri beni di consumo risultanti insufficienti, obsoleti, non riparabili, non idonei o non funzionali;
- gli interventi di pulizia, disinfezione, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione;
- lo smaltimento dei rifiuti;
- gli adempimenti riguardanti la registrazione di attività presso l'ASL e l'ottenimento di permessi, autorizzazioni, nullaosta comunque denominati per l'esercizio dell'attività di produzione di alimenti e bevande nei locali ricevuti in uso;

Il Comune provvederà, tramite i propri servizi tecnici, ad effettuare visite periodiche per verificare il rispetto da parte del gestore del servizio del piano di manutenzione e delle condizioni d'uso dei beni ricevuti in uso.

Sono a carico del Comune i lavori di manutenzione riguardanti le reti di fornitura delle utenze.

I beni forniti dal gestore per sostituire o per integrare la dotazione iniziale delle infrastrutture ricevute in uso devono essere di buona qualità e conformi ai requisiti sopra indicati.

L'installazione, la posa in opera, l'allacciamento alle reti energetiche, idriche e di produzione calore e la messa in esercizio deve essere preventivamente autorizzata dall'Ufficio Tecnico del Comune, al fine di accertarne la conformità e la compatibilità con la configurazione e le caratteristiche degli impianti esistenti.

Eventuali variazioni o trasferimenti dei beni ricevuti in uso da una sede scolastica all'altra devono essere preventivamente comunicate all'Ufficio Scuola.

Riconsegna dei beni al termine del rapporto di appalto

Al termine del rapporto di appalto, il gestore deve riconsegnare al Comune i beni immobili e mobili ricevuti in uso in buone condizioni, salvo il naturale deterioramento derivante dall'uso. Verrà redatto un verbale di inventario e di riconsegna al Comune, in contraddittorio con il gestore del servizio.

Alla scadenza del contratto di appalto, anche anticipatamente e per qualsiasi causa, resta facoltà del Comune rilevare la proprietà dell'arredo e dell'attrezzatura ricevuta in uso, previo

accordo tra le parti sul loro valore commerciale del momento, ovvero, in caso di disaccordo previa determinazione del valore commerciale attuale da parte di un terzo arbitratore esperto del settore, nominato dall'Associazione Commercianti in Legnago.
L'individuazione di detti beni avverrà in contraddittorio con il gestore del servizio.

Oneri per i consumi

Sono a carico del gestore del servizio gli oneri:

- a) per l'intestazione a proprio nome dei contratti di fornitura di energia elettrica, acqua, gas (inclusi il noleggio di dispositivi di misurazione dei consumi) per l'uso delle infrastrutture ricevute in uso;
- b) per i consumi di energia elettrica, acqua, gas relativi all'uso del Centro Produzione Pasti e degli impianti per l'esecuzione dell'appalto.

1.5. - PERSONALE

Tenuto conto del numero delle sedi scolastiche, degli orari di attività didattica e di utilizzo del servizio e dell'organizzazione tecnica richiesta, nell'esecuzione dell'appalto l'impresa deve garantire i seguenti standard minimi di personale, fatte salve eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara .

1.5.1. - EROGAZIONE DEL SERVIZIO:

STANDARD GIORNALIERO - ORE DI LAVORO *			
EROGAZIONE DEL SERVIZIO			
Sede servizio	N° operatori	Attività	N° ore lavoro / giorno
Centro Produzione Pasti di San Pietro	12	Organizzazione Produzione alimentare Riordino e pulizia Trasporto dei pasti	65 ore
Terminale (scuola infanzia Legnago)	2 (dopo il servizio presso la scuola dell'Infanzia si spostano alla scuola Primaria di Legnago)	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	5 ore
Terminale (scuola infanzia Casette)	2	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	5 ore
Terminale (scuola infanzia Terranegra)	2	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	4 ore
Terminale (scuola infanzia San Vito)	1	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	1 ore e 30 minuti
Terminale (scuola infanzia Canove)	1	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	2 ore e 30 minuti

Terminale (primaria Legnago)	Vedi scuola infanzia di Legnago	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	=
Terminale (primaria Casette)	2	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	5 ore
Terminale (primaria Terranegra)	2	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	6 ore
Terminale (primaria San Pietro)	2	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	3 ore e 30 minuti
Terminale (primaria Vangadizza)	1	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	2 ore e 30 minuti
Terminale (primaria Vigo)	1	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	3 ore
Terminale (primaria San Vito (lunedì-mercoledì- venerdì)	2	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	2 ore e 30 minuti
Terminale (primaria Porto)	3	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	8 ore
Terminale (Scuola secondaria 1° grado "Frattini") (mercoledì)	1	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	1 ora
Terminale (Scuola secondaria 1° grado "Barbieri") (mercoledì)	1	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	1 ora
Terminale (Scuola secondaria 1° grado "Cavalcaselle") (venerdì)	1	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	1 ora
Terminale (Centro Infanzia Culla sulla luna)	0	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	0
Terminale Centri Estivi Ricreativi	0	Preparazione tavoli Somministrazione pasti Distribuzione Riordino e pulizia tavoli	0
TOTALE			116,30

lo standard giornaliero può essere ridotto nel periodo dell'anno scolastico in cui sono funzionanti esclusivamente le scuole per l'infanzia (per le quali il calendario scolastico prevede l'attività didattica anche nel mese di giugno) ed i centri estivi vacanze per minori (in programma nel mese di luglio/agosto).

1.5.2 – COORDINAMENTO TECNICO:

Il Comune di Legnago considera importanti per la buona qualità del servizio anche le attività riguardanti:

- il coordinamento tecnico;
- il monitoraggio e la verifica della soddisfazione del cliente;
- i rapporti con il Comune e con gli organi scolastici, con la commissione mensa, con gli insegnanti;
- i rapporti con l'ASL per gli aspetti riguardanti l'applicazione dei menu', delle tabelle grammature, l'informazione e l'educazione alimentare, le diete speciali;

Al riguardo, in aggiunta al personale operativo sopra indicato, si richiede la presenza in loco di un referente tecnico qualificato, esperto in alimentazione, con funzioni di coordinatore tecnico

Il curriculum professionale del referente tecnico deve essere adeguatamente comprovato e documentato dall'impresa aggiudicataria.

Viene richiesto il seguente standard minimo:

STANDARD MENSILE - ORE LAVORO *			
COORDINAMENTO TECNICO			
Sede servizio	N° operatori	Attività	N° ore Lavoro/ mese (con presenza in loco)*
Centro Produzione Pasti di San Pietro	/	Coordinamento tecnico Monitoraggio e controllo di qualità Rapporti con i destinatari del Servizio Rapporti con il Comune e con gli organismi di controllo; Rapporti con l'ASL	20 ore *

* Con presenza di almeno due giorni alla settimana

Le offerte migliorative rispetto agli standard minimi sopra indicati vengono valutate ai fini dell'attribuzione dei punteggi per la valutazione della qualità del servizio offerto, secondo quanto indicato nel disciplinare di gara.

1.6. - SICUREZZA IGIENICO - SANITARIA

Il servizio deve essere svolto dall'impresa con la massima cura, diligenza, professionalità e puntualità e con la piena e scrupolosa osservanza delle vigenti normative igienico - sanitarie.

L'impresa deve pianificare, realizzare e verificare che tutti i processi del ciclo alimentare vengano svolti in condizioni di sicurezza igienico - standard, adottando ed attuando specifico sistema di autocontrollo secondo gli standard HACCP.

L'impresa deve osservare scrupolosamente tutte le precauzioni, le buone prassi e le norme di comportamento per:

- la corretta conservazione, manipolazione, trasporto e distribuzione di cibi ed alimenti, in particolare per quanto concerne le modalità e le temperature di conservazione;
- il controllo in ingresso della qualità delle derrate alimentari (origine e provenienza, Stato di conservazione, etichettatura di identificazione del prodotto, termini di

scadenza e/o consumazione)

- la sicurezza igienica degli alimenti (in particolare per gli alimenti "a rischio" sotto il profilo della contaminazione batteriologica, quali verdure crude, latte, uova, carni e pollame, peSce, dolci, gelati o prodotti alle creme e panna);
- le condizioni di igiene e di pulizia degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature;

E' fatto divieto all'impresa di:

- surgelare cibi ed alimenti;
- congelare alimenti già scongelati, materie prime e prodotti finiti;
- inserire nel ciclo produttivo derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o il termine massimo per la consumazione ed utilizzo;
- utilizzare nel ciclo produttivo degli avanzi;

Il personale utilizzato dall'impresa deve osservare scrupolosamente le buone prassi e norme di comportamento per l'igiene, in particolare :

- indossando idoneo vestiario ed indumenti di servizio (grembiuli, cuffie per capelli, guanti monouso);
- curando l'igiene e pulizia personale;
- assicurando buone condizioni di pulizia e di disinfezione degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro.

A garanzia della qualità e della sicurezza igienico - sanitaria dei processi alimentari l'impresa:

- a) *deve adottare ed applicare specifico "Sistema di autocontrollo secondo gli standard HACCP", adempiendo a tutti gli obblighi previsti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare;*
- b) *deve provvedere alla "registrazione delle attività oggetto dell'appalto" presso l'ASL territorialmente, ai sensi del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e delle Linee Guida applicative approvate dalla Regione Veneto;*
- c) *deve ottenere presso gli Enti competenti ogni autorizzazione, nullaosta, permesso o abilitazione comunque denominata eventualmente richiesta dalle normative vigenti in materia per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto;*
- d) *deve notificare all'autorità competente l'esercizio del magazzino con prodotti agroalimentari biologici e l'esercizio di attività ad un organismo di controllo per l'agricoltura biologica riconosciuto a livello nazionale.*

Tutti gli oneri per gli adempimenti diretti a garantire la sicurezza igienico sanitaria del servizio sono a carico dell'impresa.

1.7. - SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

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

L'impresa deve preventivamente comunicare al Comune i soggetti che rivestono la funzione di "Datore di lavoro" e di "Responsabile del servizio di prevenzione e di protezione", agli effetti di quanto previsto dalle norme vigenti.

Secondo quanto previsto dall'art. 26 del D. Lgs. n° 81/2008 ("contratto di appalto o contratto d'opera"), il datore di lavoro committente:

- a) coopera con l'impresa per l'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai

- rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordina gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, attraverso l'informazione reciproca con l'impresa.

Facendo riferimento a quanto indicato nella determinazione del 1.3.2009 dell'Autorità di Vigilanza per i contratti pubblici, la stazione appaltante non ha rilevato significativi rischi di "interferenze" per l'esecuzione dell'appalto, tenuto conto dei luoghi e delle condizioni di appalto.

Ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n° 8/2008, la stazione appaltante fornirà, attraverso il proprio datore di lavoro ed il RSPP e d'intesa con le autorità scolastiche locali, le informazioni necessarie per il coordinamento nella gestione delle situazioni di emergenze nelle aree ed infrastrutture scolastiche.

Per i rischi specifici propri dei processi di produzione alimentare e di esecuzione dell'appalto, l'impresa elabora un proprio documento per la valutazione dei rischi, secondo il proprio sistema aziendale.

Copia del documento deve essere consegnato al datore di lavoro committente e tenuto a disposizione degli organi di controllo e di vigilanza.

1.8. - SISTEMA "PRE PAGATO" PER LA RISCOSSIONE DELLE TARIFFE - FORNITURA DEI TITOLI DI ACQUISTO

Per la riscossione delle tariffe stabilite per la fruizione del servizio di ristorazione scolastica è prevista la vendita di "buoni-pasto".

Il sistema prevede l'utilizzo di "titoli di acquisto" (nella forma di "buoni pasto"), acquistabili da parte delle famiglie presso punti vendita prestabiliti (tabaccherie, banche, edicole etc.). Gli importi derivanti dalla vendita sono introitati dall'Impresa Aggiudicataria, a parziale copertura dei costi del servizio.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria:

- la rilevazione giornaliera delle presenze e la prenotazione dei pasti, in ciascuna sede scolastica;
- a fornitura dei titoli di acquisto (buoni pasto) per la fruizione del servizio da parte degli utenti (con caratteristiche grafiche e di stampa antifalsificazione);
- il ritiro giornaliero dei titoli di acquisto, per la consumazione del pasto;
- la verifica di congruità fra il numero dei pasti consumati e fatturati ed il numero dei buoni pasto ritirati;

Per la rilevazione giornaliera delle presenze e per il ritiro dei buoni pasto, l'impresa opererà d'intesa con i Dirigenti Scolastici.

Il Comune promuoverà specifici contatti con gli organi scolastici locali, con l'obiettivo di realizzare le condizioni per una efficace collaborazione.