



**CAPITOLATO D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**Periodo dal 01/09/2019 al 30/06/2021
Rinnovabile per l'Anno Scolastico 2021/2022**

- Lotto 1 - Comune di Caldiero – CIG n. 785672890B**
Lotto 2 – Comune di Colognola ai Colli – CIG n. 7857832818
Lotto 3 – Comune di Illasi – CIG n. 7857839DDD
Lotto 4 – Comune di Mezzane di Sotto – CIG n. 785784747A

INDICE

Art. 1 - Definizioni.....	3
Art. 2 - Oggetto dell'appalto	3
Art. 3 - Durata dell'appalto	3
Art. 4 - Importo presunto dell'appalto	4
Art. 5 - Variazioni al contratto.....	4
Art. 6 - Procedura di gara e criteri di aggiudicazione	4
art. 7 – Soggetti ammessi alla gara - Requisiti di partecipazione.....	5
Art. 8 - Obblighi a carico della ditta aggiudicataria.....	5
Art. 9 - Menù - tabelle dietetiche	7
Art. 10 - Specifiche tecniche di base e prodotti biologici obbligatori.....	8
Art. 11 - Composizione del menù	8
Art. 12 - Variazione del menù	9
Art. 13 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti.....	9
Art. 14 - Diete speciali	9
Art. 15 - Menù alternativi (diete in bianco)	10
Art. 16 - Preparazione e cottura dei pasti	10
Art. 17 - Distribuzione	11
Art. 18 - Garanzia di qualità.....	11
Art. 19 - Campionatura rappresentativa del pasto.....	11
Art. 20 - Prenotazione Pasti	11
Art. 21 – Documenti di trasporto	11
Art. 22 – Trasporto e consegna dei pasti	12
Art. 23 – Mezzi di trasporto dei pasti.....	12
Art. 24 – Orari di consegna dei pasti.....	12
Art. 25 – Ritardi nelle consegne.....	12
Art. 26 – Sciopero e/o interruzione del servizio.....	12
Art. 27 – Piano di emergenza	13
Art. 28 – Progetti di educazione alimentare e proposte migliorative.....	13
Art. 29 – Subappalto e cessione del contratto	13
Art. 30 – Visite e verifiche del servizio.....	13
Art. 31 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta.....	14
Art. 32 – Fatturazione elettronica e pagamento	14
Art. 33 – Responsabilità e Assicurazioni	14
Art. 34 – Inadempienze, penalità e procedura di contestazione	15
Art. 35 - Risoluzione del contratto	16
Art. 36 – Recesso	16
Art. 37 - Disdetta del contratto da parte della ditta aggiudicataria.....	16
Art. 38 - Stipulazione del contratto e garanzie.....	16
Art. 39 - Spese inerenti il servizio.....	16
Art. 40 - Trattamento dei dati personali	17
Art. 41 - Obblighi normativi	17
Art. 42 – Controversie.....	17
Art. 43 - Norma di rinvio	17
Allegato 1: Scheda tecnica Comune di Caldiero - Lotto 1 –.....	18
Allegato 2: Scheda tecnica Comune di Colognola ai Colli - Lotto 2 Errore. Il segnalibro non è definito.	
Allegato 3: Scheda tecnica Comune di Illasi - Lotto 3.....	19
Allegato 4: Scheda tecnica Comune di Mezzane di Sotto - Lotto 4.....	21

Art. 1 - Definizioni

Per “Ditta aggiudicataria” si intende la ditta alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica.

Per “Stazione” o “Ente Appaltante” si intende l’Ente che affida il servizio

Per “Ente/i Committente/i” si intende il Comune/i a cui è destinato il servizio in appalto

Per “Aulss” Azienda Unità locale Socio Sanitaria

Per “Codice”, il codice dei contratti pubblici di cui al decreto legislativo n. 50/2016.

Per CAM, i criteri ambientali minimi definiti per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare, 25 luglio 2011 “Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”, in G.U. n. 152 del 21 settembre 2011.

Art. 2 - Oggetto dell’appalto

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, comprendente le diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione di pasti, con legume fresco-caldo e con la modalità multi-porzione, alle utenze delle scuole indicate negli allegati al presente capitolato e secondo i giorni di presunta articolazione di rientro scolastico pomeridiano specifiche per ogni singolo lotto.

L’appalto è suddiviso in quattro lotti, ogni lotto corrisponde al Comune di riferimento:

Lotto n. 1 Comune di Caldiero,

Lotto n. 2 Comune di Colognola ai Colli,

Lotto n. 3 Comune di Illasi,

Lotto n. 4 Comune di Mezzane di Sotto.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all’esecuzione del servizio in oggetto e a tutti gli adempimenti previsti dal presente capitolato mediante utilizzo di proprio personale, mezzi e attrezzature.

Il numero del personale impiegato dalla ditta aggiudicataria per la somministrazione dei pasti all’utenza dovrà essere di minimo **un addetto ogni 50 pasti distribuiti**.

In caso di assenza del personale, la ditta aggiudicataria dovrà procedere autonomamente alla sua sostituzione, assicurando la regolarità del servizio.

Per gli altri adempimenti a carico della ditta aggiudicataria, si rinvia ai contenuti dell’articolo 8 del presente capitolato.

Art. 3 - Durata dell’appalto

L’appalto avrà durata a partire dal 01/09/2019 e fino al 30/06/2021 (anni scolastici 2019/20 e 2020/21), con facoltà di rinnovo da parte del singolo Ente Committente per l’anno scolastico 2021/2022 (indicativamente dal 01/09/2021 al 30/06/2022 e comunque secondo calendario scolastico).

Ai sensi dell’art. 35 del Codice dei contratti il valore stimato dell’appalto tiene conto anche dell’eventuale periodo di rinnovo.

Al termine del periodo di durata del contratto la decisione relativa al rinnovo del servizio per l’ulteriore anno scolastico è rimessa esclusivamente ed insindacabilmente all’Ente Committente responsabile della sua esecuzione, il quale deciderà sulla scorta di una compiuta valutazione sulla corretta esecuzione del contratto concluso, sulla convenienza e sull’interesse pubblico al suo proseguimento per un ulteriore anno scolastico.

Il servizio dovrà seguire il calendario dell’attività didattica, come determinato annualmente dalla Giunta Regionale del Veneto con propria deliberazione.

La data di attivazione del servizio di ristorazione scolastica verrà comunicata alla ditta aggiudicataria con adeguato preavviso a cura dell’Ufficio istruzione dell’Ente Committente.

L’erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al rispetto del calendario scolastico, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario stesso, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. L’eventuale sospensione delle lezioni in occasione di particolari eventi verrà comunicata con congruo preavviso.

E’ facoltà dell’Ente Committente, richiedere l’esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell’art. 32 commi 8 e 13 del Codice, sotto riserva di legge e in pendenza della stipula del contratto, al fine di consentire l’erogazione agli alunni di un importante servizio pubblico e previa presentazione di:

- Polizza assicurativa di cui al successivo art. 33
- Piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e procedure di tracciabilità.

L’Ente Committente, ai sensi dell’art.1 c.13 del D.L. 06.07.2012 n.95, convertito con modificazioni nella Legge 07.08.2012 n. 135, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione alla ditta appaltatrice con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell’importo dovuto per le prestazioni

non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente alla stipula del predetto contratto da Consip Spa ai sensi dell'art. 26 comma 1 della Legge 23.12.1999 n. 488 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e la ditta appaltatrice non acconsenta ad una modifica, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26 c. 3 della Legge 488/1999.

Al di fuori dei casi di cui al comma precedente, l'Ente committente può in ogni tempo recedere dal contratto con le modalità di cui all'art. 108 del Codice.

Art. 4 - Importo presunto dell'appalto

Ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n.50/2016 "Codice dei contratti pubblici", l'importo complessivo stimato dell'appalto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 1.043.489,60 IVA esclusa, determinato sulla base di quanto indicato negli allegati al presente capitolato riferiti ad ogni specifico lotto, così riassunti:

Lotto n. 1 – Comune di Caldiero: importo complessivo € 264.450,00= IVA esclusa
di cui € 176.300,00= per appalto principale (01/09/2019 – 30/06/2021);
ed € 88.150,00= per rinnovo a.s. 2021/2022 (01/09/2021– 30/06/2022);

Lotto n. 2 – Comune di Colognola ai Colli: importo complessivo € 616.878,00= IVA esclusa
di cui € 411.252,00= per appalto principale (01/09/2019 – 30/06/2021);
ed € 205.626,00= per rinnovo a.s. 2021/2022 (01/09/2021– 30/06/2022);

Lotto n. 3 – Comune di Illasi: importo complessivo € 83.936,00= IVA esclusa
di cui € 53.664,00= per appalto principale (01/09/2019 – 30/06/2021);
ed € 30.272,00 per rinnovo a.s. 2021/2022 (01/09/2021– 30/06/2022);

Lotto n. 4 – Comune di Mezzane di Sotto: importo complessivo € 78.225,60= IVA esclusa
di cui € 52.150,40= per appalto principale (01/09/2019 – 30/06/2021);
ed € 26.075,20= per rinnovo a.s. 2021/2022 (01/09/2021– 30/06/2022).

Il prezzo fisso per la fornitura di ogni singolo pasto è indicato negli allegati al presente capitolato riferiti ad ogni specifico lotto.

Non sono previsti oneri relativi alla sicurezza e pertanto non viene redatto il DUVRI.

Le quantità presunte dei pasti riportate nell'allegata scheda tecnica, per ogni singolo lotto, pur essendo state determinate anche sulla scorta di dati reali relativi agli ultimi anni scolastici conclusi, sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, giorni di rientro pomeridiano, presenza docenti di sostegno, operatori Aulss...) e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta o richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

L'importo del corrispettivo effettivo spettante alla Ditta aggiudicataria sarà calcolato sulla base del numero dei pasti realmente ordinati e forniti (pasti effettivi).

Il prezzo fisso per ogni singolo pasto, stabilito dall'Ente committente non potrà subire variazioni nel periodo di vigenza del contratto. Non è prevista la revisione prezzi.

In virtù di quanto previsto dall'art. 51, commi 1 e 2 del D.Lgs. n. 50/2016, ciascun operatore economico potrà presentare offerte per uno o più lotti. In virtù del comma 3 dello stesso articolo non è previsto un limite di lotti aggiudicabili.

Art. 5 - Variazioni al contratto

I giorni di rientro pomeridiano e gli orari di somministrazione dei pasti potranno subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell'offerta formativa didattica sulla base delle disposizioni normative e ministeriali in vigore. Dette variazioni verranno comunicate dall'Ente Committente alla ditta aggiudicataria con congruo anticipo.

Ai sensi dell'art. 106, co. 12 del Codice la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario.

In presenza di variazioni in aumento superiori al quinto dell'importo del contratto, per la parte eccedente si provvederà a concordare un nuovo prezzo tenendo in conto le reciproche esigenze.

Art. 6 - Procedura di gara e criteri di aggiudicazione

La gara verrà espletata mediante procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. Ai sensi dell'art. 95, co. 7 del Codice l'elemento relativo al costo (nella fattispecie il prezzo del singolo pasto) assumerà la forma di un prezzo fisso, di modo che la competizione tra gli operatori economici interessati all'appalto verterà esclusivamente sui criteri qualitativi, indicati nella documentazione di gara.

art. 7 – Soggetti ammessi alla gara - Requisiti di partecipazione

Ai sensi dell'art. 34 e dell'art. 144 del Codice, l'offerente deve applicare un sistema di gestione ambientale teso a minimizzare l'impatto ambientale nell'esecuzione del contratto, conformemente ai criteri ambientali minimi definiti dal punto 5 dell'allegato 2 dei CAM per la ristorazione.

Possono partecipare alla procedura di gara tutti i soggetti di cui all'art. 45 del Codice e gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri dell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale stabiliti nella documentazione di gara e che non incorrano nei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del medesimo Codice.

Art. 8 - Obblighi a carico della ditta aggiudicataria

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri, obblighi e adempimenti:

Centro di cottura:

a) avere la piena disponibilità e funzionalità, per il giorno di inizio del servizio del *centro di cottura* presso il quale avverrà la produzione dei pasti, che dovrà essere ubicato in una località che consenta la consegna dei pasti nell'arco di massimo un'ora, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura medesimo al plesso scolastico da servire.

Il *tempo di percorrenza* sarà calcolato dal sito www.viamichelin.it, con le seguenti impostazioni di percorso:

- indirizzo di destinazione: indirizzo sede scuola da servire

- mezzo: auto

- tipo di itinerario: il più rapido

(in caso di pluralità di itinerari, dovrà essere considerato quello con il tempo di percorrenza minore);

La consegna dei pasti al plesso scolastico dovrà avvenire non oltre 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione;

b) il centro di cottura destinato alla preparazione dei pasti dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere in grado di garantire il numero dei pasti annui e quant'altro previsto nel presente capitolato;

c) il possesso di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie e/o attestazioni previste dalla normativa vigente in materia;

d) l'impegno a garantire e fornire il servizio oggetto dell'appalto anche in caso di variazioni intervenute e richieste dall'Ente appaltante come indicato all'art. 5;

e) la presentazione, qualora la sede del centro cottura non sia di proprietà, del relativo contratto di locazione ovvero di regolare atto di impegno che ne attesti la disponibilità a favore della ditta aggiudicataria almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio e per una durata pari almeno a quella del servizio oggetto del presente appalto;

f) gli eventuali canoni di locazione relativi al centro cottura e delle relative attrezzature, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas e dell'acqua;

g) l'acquisto delle derrate alimentari, la preparazione, il trasporto, la consegna presso la mensa, la distribuzione e somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche, da effettuarsi con la modalità specificata all'art. 2 del presente capitolato. La ditta aggiudicataria ha la piena responsabilità in tema di sicurezza alimentare;

h) l'impiego, nel menù che sarà servito alle mense scolastiche, dello standard minimo obbligatorio di prodotti biologici indicati all'art.10 e degli eventuali ulteriori prodotti offerti in sede di gara;

i) la *fornitura di pasti giornalieri gratuiti*, il cui numero è specificato per ogni singolo lotto nell'allegata scheda tecnica, cumulabili nel tempo e conteggiati secondo i giorni di calendario scolastico, che l'Ente appaltante destinerà agli alunni che si trovano in situazioni di disagio economico/sociale, come attestate dall'ufficio Servizi Sociali. La fornitura a titolo gratuito di detti pasti dovrà risultare dalle fatture mensili;

Sala mensa - attrezzature – stoviglie - contenitori:

j) La ditta aggiudicataria ha l'onere di attrezzare e gestire la sala individuata per la mensa scolastica all'interno dei singoli plessi scolastici provvedendo pertanto alla fornitura, trasporto, manutenzione e integrazione e/o sostituzione di tutta l'attrezzatura necessaria per lo svolgimento del servizio in pluriporzione (ad esempio: carrelli termici, contenitori, scaldavivande, stoviglie, posaterie per lo scodellamento, caraffe, bidoni rifiuti ecc...)

Tutta l'attrezzatura fornita dalla ditta dovrà essere a norma di legge. La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox 18/10.

A tale scopo le ditte concorrenti dovranno effettuare un **sopralluogo preventivo obbligatorio** presso le sale-mensa al fine di verificare la presenza o carenza dell'attrezzatura necessaria per il perfetto svolgimento del servizio.

Tale adempimento deve essere necessariamente eseguito in una fase antecedente alla presentazione dell'offerta, perché volto ad assicurare che il concorrente abbia piena contezza delle condizioni di esecuzione del servizio.

Dell'avvenuto sopralluogo e verifica sarà rilasciata apposita attestazione da parte di ogni singolo Ente Committente.

L'inserimento dell'attestato nella documentazione amministrativa non è comunque necessario, poiché l'amministrazione potrà accertare direttamente se il concorrente abbia realizzato o meno il sopralluogo prima della presentazione della offerta.

- k) la fornitura, trasporto e consegna dei tovaglioli e delle tovagliette a perdere che andranno forniti in rapporto al numero dei pasti serviti;
- l) la fornitura, trasporto e consegna giornaliera di stoviglie non a perdere (ad esempio, piatti e bicchieri in melamina; posate in acciaio inox) forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti giornalieri richiesti;
- m) la fornitura al proprio personale operante presso la mensa, di eventuali attrezzature (armadietti spogliatoio, ecc...) che si dovessero rendere necessarie ad integrazione di quelle già in dotazione presso la scuola;
- n) qualsiasi altro adempimento richiesto dal singolo Ente Committente e riportato nello specifico allegato al lotto di riferimento.

Preparazione tavoli - pulizie:

- o) la preparazione dei tavoli prima dei pasti, la pulizia e disinfezione dei tavoli dopo i pasti, la gestione completa dei rifiuti nel rispetto delle modalità e degli obblighi di differenziazione in uso nel territorio dell'Ente Committente di riferimento;
- p) il ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione), a refezione ultimata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione;
- q) il lavaggio quotidiano delle brocche utilizzate per la distribuzione ai tavoli dell'acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto comunale;
- r) la fornitura di tutti i prodotti per la pulizia, il lavaggio e la sanificazione degli utensili, dei tavoli e quant'altro indicato nel presente capitolato;
- s) la fornitura, trasporto e consegna dei condimenti. Dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extravergine di oliva, sale fino e limone;
- t) il lavaggio della frutta e della verdura cruda;
- u) qualsiasi altro adempimento richiesto dal singolo Ente Committente e riportato nello specifico allegato al lotto di riferimento.

Attrezzature di trasporto

- v) l'utilizzo, per il trasporto dei pasti, esclusivamente di contenitori elettrici attivi o di carrelli termici;
- w) l'impiego di contenitori igienicamente idonei ad uso alimentare per il trasporto del pane, frutta e verdura;
- x) l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso, ogni altra spesa connessa;
- y) la gestione del menù secondo quanto previsto al seguente art. 9;
- z) l'adozione della procedura di autocontrollo secondo il sistema HACCP di cui all'art. 31 del capitolato;

Personale:

- aa) la presenza, presso il centro di cottura, di almeno un *cuoco* diplomato dotato di esperienza almeno biennale;
- bb) la disponibilità di un *dietista* o di uno specialista in scienza dell'alimentazione (anche con affidamento esterno) che segua la preparazione delle diete sia normali che speciali;
- cc) l'individuazione, da parte della ditta, del Responsabile del servizio in possesso di qualifica professionale con idonea e adeguata esperienza a cui sarà attribuito il compito di sovrintendere al servizio e di mantenere i rapporti con l'Ente Committente, l'Aulss, l'autorità scolastica;
- cd) la collaborazione necessaria al personale incaricato della vigilanza e verifica del servizio, come prevista nel capitolato (art. 30);
- ce) l'acquisizione e impiego del personale in possesso dei requisiti professionali e delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria necessari alla somministrazione dei pasti alle utenze, nel rispetto del rapporto indicato al precedente articolo 2;
- ff) la gestione e organizzazione del personale addetto allo svolgimento degli adempimenti previsti dal presente capitolato, che dovrà possedere idonei requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale, il cui numero dovrà essere adeguato al servizio da svolgere e risultare dalla proposta offerta dalla ditta in sede di partecipazione alla gara;
- gg) la fornitura al proprio personale operante nella mensa scolastica, della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale ai sensi del D.Lgs. 09 aprile 2008, n.81;

- h) tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare: igiene e merceologia degli alimenti, tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti, controllo di qualità, aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva, sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura;
- ii) l'osservanza delle norme igienico sanitarie da parte del proprio personale addetto a tutto il ciclo di lavorazione del servizio oggetto dell'appalto;

Rapporti con l'Ente Committente

- jj) registrazione/aggiornamento presso Aulss competente in merito all'attività di somministrazione alimenti e bevande presso le mense scolastiche;
- kk) la ditta dovrà garantire la collaborazione con l'Ente Committente: **1)** nella rilevazione della qualità e gradibilità del servizio/pasto, da effettuarsi con frequenza che sarà stabilita dall'Ente stesso secondo propria necessità e scelta [a titolo esemplificativo potrà consistere: nella rilevazione della qualità e gradibilità del pasto attraverso l'uso di schede cartacee (vedasi il richiamo alle tipologie contenute nelle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto, da pag.176, alle quali si rinvia e reperibili al seguente indirizzo: <https://sian.aulss9.veneto.it/index.cfm?method=mys.apridoc&iddoc=1977>); **2)** nella pesatura degli scarti alimentari (data dalla differenza, per ogni singola pietanza, tra il peso complessivo prima dell'inizio del servizio e il peso degli avanzi della stessa a fine servizio);
- ll) la ditta dovrà essere in possesso di una propria casella di Posta Elettronica Certificata, cui l'Ente Committente farà riferimento per le comunicazioni;
- mm) la ditta dovrà presentare all'Ente Committente, entro i tempi indicati, tutte le informazioni e i documenti richiesti agli articoli 9, commi 2-7-8-9, e 38, commi 4 e 6, del presente capitolato.

Art. 9 - Menù - tabelle dietetiche

Il menù sarà predisposto dalla ditta aggiudicataria a cura di un dietista o di uno specialista in scienze dell'alimentazione/nutrizionista.

La ditta dovrà predisporre il menù e le singole ricette nel rispetto delle tabelle dietetiche per quantità di calorie, per la grammatura dei singoli alimenti e del fabbisogno energetico per fasce di età degli alunni e per gli adulti che usufruiranno del servizio, secondo l'ultimo aggiornamento disposto con Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n.1189 del 01/07/2017 "**Approvazione delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica**" della Regione del Veneto, alle quali si rinvia e reperibili al seguente indirizzo: <https://sian.aulss9.veneto.it/index.cfm?method=mys.apridoc&iddoc=1977>.

La ditta aggiudicataria dovrà, nel corso dell'appalto, adeguare i menù e l'esecuzione del servizio agli eventuali successivi aggiornamenti delle Linee guida regionali e della normativa vigente in materia.

Nella stesura del menù si dovrà tener conto altresì delle caratteristiche merceologiche delle materie prime e delle modalità di preparazione degli alimenti come specificato nei seguenti articoli.

Il menù dovrà essere strutturato e seguito dalla ditta su 4/5 settimane a rotazione, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta e con due diverse stagionalità di prodotti. La rotazione consentirà agli alunni presenti in mensa in giorni fissi di fruire di tutte le pietanze previste nell'intero menù.

Sarà preferita l'adozione del modello alimentare "dieta mediterranea" con apporto consistente di cereali e loro derivati (es: pasta, riso ecc), di legumi, verdure e frutta e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà alternato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova, legumi e formaggi.

La ditta aggiudicataria, entro 20 giorni dalla data della comunicazione di avvio del servizio dovrà trasmettere copia dei menù all'Ente Committente e dovrà richiedere la validazione degli stessi al Sian dell'ALSL 20 di Verona. La spesa prevista per l'esame e validazione dei menù sarà a carico della ditta.

La ditta, entro il medesimo termine su indicato, dovrà far pervenire al Sian dell'ASL 20 e in copia all'ufficio istruzione dell'Ente Committente, tutta la documentazione necessaria a corredo dell'istanza di validazione (descrizione delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti, della grammatura di tutti gli alimenti utilizzati e delle modalità di preparazione). La ditta dovrà collaborare con il Sian e/o con l'Ente Committente per le eventuali richieste di modifica ai menù, con obbligo di attenersi alle varie prescrizioni.

La ditta aggiudicataria, entro 30 giorni dalla data di comunicazione dell'avvio del servizio, dovrà produrre all'Ente Committente l'elenco delle derrate alimentari utilizzate nel menù destinato alle scuole, comprensivo di tutti i marchi, nominativi delle aziende fornitrici, schede tecniche.

L'Ente Committente provvederà a informare le famiglie del menù, con le modalità che riterrà opportune.

Art. 10 - Specifiche tecniche di base e prodotti biologici obbligatori

Il presente appalto è conforme ai criteri ambientali minimi di cui ai CAM per la ristorazione collettiva. L'esecuzione pertanto rispetta le specifiche tecniche di cui al punto 5.3 del Decreto del Ministero dell'Ambiente 25 luglio 2011, oltre alle ulteriori condizioni di cui al presente capitolato.

Sono richiamate di seguito le specifiche tecniche che, in sede di presentazione dell'offerta e nell'esecuzione dell'appalto, il candidato dovrà rispettare:

10.1 Produzione degli alimenti e delle bevande: nell'esecuzione dell'appalto, la ditta impiega alimenti e bevande secondo la provenienza e nelle percentuali definite al par. 5.3.1 dall'allegato 2 del Decreto del Ministero dell'Ambiente. Per prodotto biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007. I prodotti biologici utilizzati nel presente capitolato devono essere di produzione italiana o comunque comunitaria, in ottimo stato di conservazione reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal regolamento CE n.834/2007. Tali prodotti dovranno essere comunicati all'Ente Committente e contrassegnati nel menù. Per prodotto biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

10.1.a) **Prodotti biologici obbligatori:** la ditta aggiudicataria si impegna a presentare su richiesta dell'Ente appaltante le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici. In ogni caso, la ditta aggiudicataria utilizza obbligatoriamente nei menù che saranno somministrati, i prodotti biologici di seguito indicati, che costituiscono lo standard minimo che l'Ente Committente intende garantire: PRODOTTI BIOLOGICI - Cereali e derivati (ad esclusione del pane) – frutta – verdura.

10.2 Prodotti in carta-tessuto: il fornitore deve utilizzare prodotti (prodotti in possesso dell'etichettatura ECOLABEL o equivalenti) che rispettano i criteri ecologici di cui alla Decisione della Commissione europea 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

10.3 Trasporti: In applicazione delle specifiche tecniche di cui all'allegato 2 dei CAM ristorazione collettiva, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, conformi almeno allo standard euro 4. I mezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e devono possedere le caratteristiche di idoneità igienico-sanitaria previste dall'articolo 43 del D.P.R. 26.03.1980, n. 327. Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dagli articoli 31, 51 e allegato C del succitato DPR 327/1980. I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di massimo un'ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che gli stessi siano tenuti in perfette condizioni di manutenzione e pulizia e che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

10.4 Consumi energetici: il fornitore deve utilizzare apparecchi in classe energetica A+ (per frigo e congelatori) e A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Se gli apparecchi sono ad "uso professionale" e non riportano la classe di consumo, la certificazione relativa alla classe è sostituita da una dichiarazione che attesta l'equivalenza di consumo alla classe A+ e A.

10.5 Prodotti per le pulizie: il fornitore deve utilizzare prodotti conformi alle normative indicate dai CAM ristorazione collettiva al punto 5.3.5.

10.6 Imballaggi: nel caso di utilizzo di imballaggi, nell'esecuzione dell'appalto, gli stessi dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.lgs. 152/2006 come richiamati al punto 5.3.6 dei CAM ristorazione collettiva.

10.7 Rifiuti: il fornitore assicura una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

10.8 Informazione agli utenti: nei criteri di aggiudicazione è inserito un progetto di educazione alimentare che dovrà garantire tra l'altro, una corretta informazione sugli argomenti di cui al punto 5.3.8 dei CAM ristorazione collettiva.

Art. 11 - Composizione del menù

La composizione del "pasto completo" per il pranzo delle utenze scolastiche è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- due contorni (uno crudo e uno cotto)
- pane
- frutta o yogurt o gelato o dessert

Come alternativa al pasto classico (primo, secondo, contorno), almeno una volta alla settimana può essere fornito il cosiddetto "piatto unico" che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i bisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, risotto con piselli etc). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure.

Durante i pasti verrà somministrata a tutte le utenze acqua di rete proveniente da acquedotto, con impiego di brocche. Solo in casi eccezionali o su richiesta dell'Ente Committente per situazioni specifiche andrà utilizzata acqua

oligominerale naturale in bottiglia.

Il menù potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o di “cestini da viaggio” o di “pasti sostitutivi” (es: panini, pizza etc). Tali forniture potranno essere richieste in occasione di gite scolastiche, per altri eventi o in caso di emergenze, da parte dell’Ente Committente e/o dell’autorità scolastica.

Il cestino/pasto sostitutivo andrà concordato di volta in volta e comprenderà, a titolo esemplificativo, un panino, un succo di frutta in tetrapak, una merendina monoporzione, un pacchetto di cracker, acqua minerale da 500ml, un frutto.

Il menù dovrà prevedere la somministrazione di alimenti tradizionalmente utilizzati in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali.

In alternativa al menù di base e alle diete speciali di cui all'art. 14, deve essere previsto un menù per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura meteorologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell’acqua in distribuzione, ecc.

E' prevista inoltre la possibilità del mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia. Tali alimenti, idoneamente conservati, debbono essere periodicamente rinnovati e impiegati come rimedio a improvvise difficoltà, previo accordi e approvazione con l'Ente Committente.

Art. 12 - Variazione del menù

I menù potranno essere soggetti a modifiche nel corso dell’anno scolastico per motivate e valutate innovazioni: per motivi legati alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell’utenza o su eventuali direttive fornite dall’ASL.

La ditta dovrà comunicare tempestivamente all'Ente Committente ogni variazione che si rendesse necessaria per motivi ad essa non direttamente imputabili.

La ditta aggiudicataria dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù ogni variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti...) richiesta dal competente ufficio dell'Ente Committente utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.

Le variazioni ai menù saranno comunque richieste dall'Ente Committente alla ditta aggiudicataria con apposita comunicazione scritta e con congruo anticipo.

Nessuna modifica potrà essere apportata senza la specifica comunicazione scritta dell'Ente Committente.

Art. 13 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere alle **Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica**” della Regione del Veneto, alle quali si rinvia e reperibili al seguente indirizzo: <https://sian.aulss9.veneto.it/index.cfm?method=mys.apridoc&iddoc=1977>, come sopra già richiamate.

Nelle schede prodotti sono trattate, per gruppi di derrate di più comune utilizzo, le problematiche di significativo interesse relative ad alcuni prodotti che presentano peculiari elementi di criticità.

Saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale e i prodotti agricoli chilometri zero secondo quanto previsto dalla L.R. Veneto 25.07.2008, n. 7, come modificata dalla L.R. Veneto 22.01.2010 n. 3, nonché i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta).

Dovranno essere somministrate le seguenti tipologie di prodotti, ai sensi della L.R. Veneto 01.03.2002, n. 6, rubricata “Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e di assistenza”:

- a) prodotti non derivati da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate;
- b) carne bovina etichettata in conformità dell’art. 13 del Regolamento CE n. 1760/2000 del 17 luglio 2000;
- c) carni diverse da quelle di cui alla lett. b) e prodotti ittici forniti secondo le vigenti norme sanitarie di produzione;
- d) prodotti dell’agricoltura biologica conformi al Regolamento CE n. 834/2007.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all’Ente Committente sulla provenienza degli alimenti somministrati.

Art. 14 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di formulare e fornire “diete speciali”, cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Gli utenti che necessitano a scopo terapeutico dell’esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente produrre adeguata certificazione medica.

La preparazione delle diete speciali, sotto forma di pasti individuali specifici per detti utenti, deve avvenire con la supervisione di un dietista che potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

A richiesta dell’Ente Committente, la ditta sarà tenuta a fornire anche pasti speciali per esigenze religiose presenti nella

scuola, previa istanza dei genitori.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, di materiale idoneo per alimenti, personalizzate e perfettamente identificabili dal personale addetto alla distribuzione dei pasti (contrassegnate dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata).

Per i pasti di cui al presente articolo la ditta non potrà pretendere rettifiche sul prezzo e sarà tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente Committente o del genitore, il relativo menù speciale somministrato.

Il professionista addetto alla preparazione delle diete speciali potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio comunale per fornire tutte le necessarie informazioni.

Art. 15 - Menù alternativi (diete in bianco)

In caso di indisposizione temporanea determinata da motivi di salute dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo composto da un primo piatto (pasta o riso in bianco, condito con olio extra vergine o minestrina in brodo vegetale), un secondo piatto (formaggi: parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa, carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al precedente articolo.

Per i pasti di cui al presente articolo la ditta non potrà pretendere rettifiche sul prezzo fissato per singolo pasto.

Art. 16 - Preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

Si devono privilegiare i metodi di cottura semplici che riducano al minimo le modificazioni chimico-fisiche che possono incidere sul valore nutritivo dell'alimento.

Nella preparazione dei pasti la ditta si atterrà alle seguenti indicazioni:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto e in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati: carni al sangue, cibi fritti, dado da brodo contenente glutammato, conservanti e additivi chimici, residui dei pasti dei giorni precedenti, verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Va evitata la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura. La ditta potrà eventualmente attivarsi per il recupero dei pasti non consumati da ridistribuire esclusivamente ai fini sociali.

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

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

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

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle

norme igienico sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato del vigente art.5 della legge 30 aprile 1962, n.283 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 (Regolamento di esecuzione della L.283/1962) per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive e indesiderabili (es: metalli pesanti, aflattossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Per i METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI si dovrà far riferimento alle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto, reperibili al seguente indirizzo: <https://sian.aulss9.veneto.it/index.cfm?method=mys.apridoc&iddoc=1977>, come sopra già indicate.

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

Art. 17 - Distribuzione

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare le seguenti modalità di scodellamento:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo o secondo le diverse modalità indicate dal personale insegnante o addetto alla vigilanza, purché in condizioni di sicurezza per gli utenti;
- il tempo massimo di somministrazione del pasto dovrà essere compreso tra i 30 ed i 45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, dovrà essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra il primo e il secondo piatto;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extravergine d'oliva, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

Art. 18 - Garanzia di qualità

La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili su richiesta dell'Ente Committente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 19 - Campionatura rappresentativa del pasto

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

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

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

Art. 20 - Prenotazione Pasti

Il numero dei pasti da fornire giornalmente, suddivisi tra alunni e adulti (docenti, supplenti, figure di sostegno), verrà comunicato al centro di cottura ogni giorno entro le ore 09:30 e potrà essere rettificato/corretto entro le ore 10:00 della stessa mattinata.

Qualora tale procedura dovesse essere modificata, sarà data comunicazione con congruo anticipo e l'orario di prenotazione verrà concordato con la ditta aggiudicataria.

Art. 21 – Documenti di trasporto

Il trasporto e la consegna dei pasti (e del materiale a perdere) alle scuole dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicati il numero dei pasti suddiviso tra alunni e docenti, nonché la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà una copia per la successiva trasmissione all'Ufficio pubblica istruzione dell'Ente Committente ai fini della regolare liquidazione delle fatture.

Su richiesta dell'Ente Committente dovranno essere specificati nei documenti di trasporto o su appositi prospetti, anche i pasti destinati al restante personale che presta la propria attività presso le scuole (operatori scolastici, assistenti Aulss ...).

Art. 22 – Trasporto e consegna dei pasti

La ditta aggiudicataria dovrà recapitare a propria cura e spese i pasti e l'altro materiale presso i plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati alla mensa, unitamente al documento di trasporto.

La ricezione dei pasti dovrà essere effettuata dal personale della ditta aggiudicataria, che avrà cura del costante mantenimento del legame fresco-caldo.

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

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire esclusivamente con contenitori elettrici attivi o carrelli termici e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

Qualora l'Ente Committente o l'Aulss lo richieda, potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I pasti multi-porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo/freddo.

Tutti i contenitori utilizzati dovranno comunque essere conformi alla normativa vigente in materia.

In caso di consegna di un numero di pasti (inteso come singole pietanze) inferiore a quello ordinato, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere tempestivamente alla consegna del numero dei pasti (singole pietanze) mancanti.

Art. 23 – Mezzi di trasporto dei pasti

La ditta aggiudicataria impiega mezzi di trasporto conformi a quanto indicato al precedente art. 10 (punto 10.3).

Art. 24 – Orari di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati presso le scuole, direttamente nei locali adibiti alla ristorazione scolastica dei singoli plessi scolastici. L'orario definitivo verrà comunicato dall'Ente Committente alla ditta aggiudicataria prima dell'avvio del servizio, sulla base degli orari delle attività didattiche delle scuole.

Art. 25 – Ritardi nelle consegne

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente Committente, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata 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.

I ritardi nella consegna, dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto all'art. 34 del capitolato.

Art. 26 – Sciopero e/o interruzione del servizio

In caso di sciopero programmato del personale delle Scuole servite e/o degli alunni, la ditta aggiudicataria sarà preavvertita dall'autorità scolastica (ovvero dall'Ente Committente) possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, totale o parziale, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata dall'autorità scolastica entro le ore 09.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta aggiudicataria, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente Committente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la preparazione di piatti freddi di pari valore economico la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il SIAN dell'Aulss.

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

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

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica che sia stata comunicata alla ditta oltre l'orario suddetto, l'Ente Committente riconoscerà alla Ditta aggiudicataria la spesa dovuta.

Art. 27 – Piano di emergenza

La ristorazione scolastica non dovrà subire interruzioni. La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto attivare un “piano di emergenza” tale da garantire il pronto intervento nei casi di sopravvenuta e temporanea inagibilità per adeguamento delle strutture, per problematiche varie di natura merceologica o per disservizi occasionali conseguenti a motivi logistici o legati al personale o per guasti improvvisi tali da impedire la produzione di pasti caldi e, in generale, nei casi di impossibilità di utilizzo del Centro di cottura impiegato per la preparazione dei pasti.

La Ditta aggiudicataria, in tali straordinarie circostanze, dovrà essere in grado di fornire il servizio anche attraverso la preparazione di pasti freddi, ovvero potrà assicurare la normale fornitura di pasti caldi utilizzando altro centro di cottura purché ubicato a non oltre un'ora di strada dai plessi da servire, che dovrà essere in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni prescritte dalla normativa vigente in materia, registrato ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e con linee di produzione e confezionamento pasti.

L'eventuale somministrazione del pasto “freddo” in tali straordinarie circostanze dovrà essere limitata a uno o due giorni al massimo e il pasto dovrà essere di uguale valore nutrizionale di quello caldo o comunque da concordare con l'Ente Committente.

Art. 28 – Progetti di educazione alimentare e proposte migliorative

In aggiunta a quanto previsto nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà proporre in sede di gara un progetto di educazione alimentare rivolto specificatamente agli studenti/utenti del servizio di ristorazione, da realizzare per l'intero periodo contrattuale, ivi compreso l'eventuale periodo di rinnovo. Lo sviluppo ed il costo del progetto saranno totalmente a carico della ditta aggiudicataria.

Tale migliororia sarà valutata a discrezione e insindacabile giudizio della Commissione giudicatrice, secondo i criteri indicati nella documentazione di gara. La ditta aggiudicataria si impegna a inserire nel contratto la proposta che sia stata positivamente valutata dalla commissione giudicatrice, concordando tempestivamente con l'Ente committente un calendario/scadenziario di realizzazione.

In aggiunta a quanto previsto nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà indicare in sede di gara delle proposte migliorative del servizio (massimo tre), senza oneri aggiuntivi per l'Ente committente, tenuto conto delle eventuali indicazioni preferenziali che saranno fornire nella scheda tecnica di ciascun lotto.

Tali migliororie saranno valutate a discrezione e insindacabile giudizio della Commissione giudicatrice, secondo i criteri indicati nella documentazione di gara. La ditta aggiudicataria si impegna a inserire nel contratto le migliororie che siano state positivamente valutate dalla commissione giudicatrice, concordando tempestivamente con l'Ente committente un calendario/scadenziario di realizzazione.

Art. 29 – Subappalto e cessione del contratto

L' Impresa ha la facoltà di subappaltare a terzi (anche parzialmente) solo i servizi accessori, vale a dire il trasporto e la consegna dei pasti.

La Ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di subappaltare, anche solo parzialmente, uno o più dei servizi accessori sopra indicati.

Si applica l'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

La cessione del contratto è tassativamente vietata.

Art. 30 – Visite e verifiche del servizio

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Aulss di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente Committente si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche le qualità delle prestazioni.

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

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente Committente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art.35 del presente Capitolato.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

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

In generale, l'Ente Committente si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni a supporto del R.U.P. (Responsabile Unico del Procedimento, di cui all'art. 31 del D.Lgs. 50/2016), nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 31 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta

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

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

La ditta deve altresì redigere il piano di autocontrollo HACCP che dovrà essere conservato nel centro cottura, all'interno della mensa scolastica da servire, e consegnato in copia all'Ente Committente. Ogni variazione e/o aggiornamento deve essere fornito in copia all'Ente Committente.

Art. 32 – Fatturazione elettronica e pagamento

La fatturazione dovrà avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. n. 55 del 3 aprile 2013, in attuazione delle disposizioni della Legge n. 244/2007 (Legge finanziaria 2008) art. 1 commi da 209 a 213 e ai sensi dell'art. 25 c. 1 del D.L. n. 66/2014, convertito in Legge n. 89/2014, fermo restando l'obbligo per l'aggiudicatario di conformarsi a sopravvenienti disposizioni normative.

Le fatture dovranno essere emesse dalla ditta aggiudicataria riferite allo specifico lotto e separatamente per ciascun plesso scolastico; dovranno indicare distintamente i pasti forniti per gli alunni e gli insegnanti e, su richiesta dell'Ente Committente, anche la suddivisione tra assistenti Aulss, personale ATA, docenti sostegno ecc..

La ditta dovrà emettere le fatture mensilmente, sulla base dei pasti ordinati ed effettivamente forniti alle scuole.

I pagamenti avverranno entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica al protocollo comunale di ogni singolo Ente Committente.

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

Ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, l'Ente Committente può sospendere i pagamenti alla ditta cui sono state contestate inadempienze contrattuali, fino a che la ditta aggiudicataria non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, ivi compresa la stipula del contratto nei termini fissati dall'Ente stesso.

Art. 33 – Responsabilità e Assicurazioni

La ditta aggiudicataria, nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, si assume ogni responsabilità sia civile che penale come determinata ai sensi di legge.

L'Ente Committente è pertanto sollevato da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

A tale scopo la ditta aggiudicataria provvederà a stipulare, in favore di ogni singolo Ente Committente, con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza assicurativa per la copertura RCT/O della responsabilità civile verso terzi ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni arrecati a persone e cose a chiunque appartenenti, nella quale verrà esplicitamente indicato che l'Ente Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura per i danni alle cose di terzi in consegna o in custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a incendio e in generale i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere altresì la copertura per l'attività di Servizio di ristorazione con produzione di pasti e alimenti freschi, compreso il rischio dello smercio e dovrà prevedere la clausola di seguito riportata: *"L'assicurazione comprende i danni cagionati dai generi somministrati o smerciati sempre che la somministrazione e il danno siano avvenuti durante il periodo di validità della garanzia; per i generi alimentari di produzione propria e/o somministrati nelle mense, l'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto."*

La succitata polizza di assicurazione dovrà essere stipulata per un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro, con sottolimiti di € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona e di € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per danni a cose.

L'Ente Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale

dipendente della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) con sottolimito di € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona.

Copia delle succitate polizze assicurative dovrà essere consegnata all'Ente Committente al momento della firma del contratto e in ogni caso prima dell'inizio dell'erogazione del servizio. Le polizze dovranno necessariamente coprire l'intero periodo contrattuale.

Art. 34 – Inadempienze, penalità e procedura di contestazione

Qualora si verificano inadempienze della ditta aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate penali dall'Ente Committente, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

L'Ente Committente applica le succitate penali nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata dall'Aulss competente;
- ritardo nella consegna dei pasti nel plesso rispetto agli orari concordati;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Le penalità che l'Ente Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 800,00	Per ogni violazione non giustificabile di quanto stabilito dai menù
€ 500,00	Per mancato rispetto delle grammature e delle norme di cottura
€ 1.000,00	Per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente o chimicamente tali da essere inidonei all'alimentazione umana (sanzione applicata per ogni analisi non conforme)
€ 500,00	Per utilizzo e/o fornitura di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche/schede prodotti richiamate dal capitolato
€ 3.000,00	Per rinvenimento presso il centro di cottura di prodotti alimentari scaduti
€ 1.000,00	Per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti e/o dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione e per il servizio
€ 800,00	Per ogni mancato rispetto della temperatura dei pasti prevista dalla normativa vigente
€ 500,00	Per ogni mancata consegna di dieta speciale
€ 3.000,00	Per fornitura/somministrazione di dieta speciale preparata con alimenti esclusi e/o vietati per soggetto interessato e che gli abbia determinato un danno
€ 200,00	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, attribuibili alla ditta
€ 2.000,00	Per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti
€ 500,00	Per mancato rispetto, riferito a ciascun plesso scolastico, degli orari di distribuzione dei pasti
€ 2.000,00	Per ogni mancata consegna del materiale a perdere presso i plessi scolastici
€ 1.000,00	Per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 19 del presente Capitolato
€ 2.000,00	Per mancata presentazione, entro i termini fissati all'art. 9 del presente capitolato, dei menù e degli allegati per la richiesta di validazione al S.i.a.n. dell'Aulss

PENALI PER PARZIALE E/O TOTALE INADEMPIMENTO DELL'OFFERTA QUALITATIVA:

Da € 1.000,00 fino a € 3.000,00	Per ogni mancato adempimento e/o violazione rispetto a quanto offerto e valutato positivamente dalla Commissione di gara con attribuzione di un punteggio.
------------------------------------	--

Nel caso di violazioni gravi, anche non espressamente citate, ovvero ripetute, l'Ente Committente si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo giornaliero, fatta salva la risoluzione del contratto nelle ipotesi di cui all'art. 35 seguente.

Per ogni violazione, deficienza o carenza da parte della ditta aggiudicataria, l'Ente Committente avvierà la procedura di contestazione mediante comunicazione con Posta Elettronica Certificata, entro 8 giorni lavorativi dall'accertamento della violazione stessa.

La Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare, con Posta Elettronica Certificata, le proprie controdeduzioni scritte entro 10 giorni dalla contestazione, ferma restando la facoltà dell'Ente Committente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

In assenza di controdeduzioni o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le succitate penalità. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione con posta elettronica certificata entro 30 giorni dalla presentazione

delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Art. 35 - Risoluzione del contratto

Fermo restando l'art. 108 del Codice, L'Ente Committente avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della ditta aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte nonché di ogni ulteriore responsabilità civile o penale, al verificarsi delle seguenti ipotesi da considerarsi ai sensi dell'art.1456 del Codice civile (rubricato "clausola risolutiva espressa"):

- Accertamento, a seguito di regolare procedura di contestazione, di numero quattro irregolarità e inadempienze di cui all'art. 34 del presente capitolato, nell'arco di ciascun anno scolastico;
- Sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- Subappalto non autorizzato e/o cessione del servizio;
- Scioglimento, cessazione, messa in liquidazione e fallimento della ditta aggiudicataria;
- Accertata tossinfezione alimentare, attestata dalle competenti autorità sanitarie, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Accertamento da parte delle competenti autorità, di gravi violazioni della normativa in materia igienico-sanitaria;
- Accertamento di numero due gravi violazioni nell'applicazione dei contratti collettivi di lavoro e delle norme in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale dipendente;
- Accertamento da parte delle competenti autorità di gravi violazioni della normativa in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro (D.Lgs. 81/2008);
- Comunicazione da parte della Prefettura, delle informazioni interdittive di cui al D.Lgs. 06.09.2011, n. 159, come modificato con D.Lgs. 15.11.2012, n. 218.

Art. 36 – Recesso

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile e dell'art 109 del Codice dei Contratti l'Ente Committente può recedere in riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente e in qualsiasi momento dal presente contratto, previo il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione all'appaltatore da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna il servizio e verifica la regolarità dei servizi svolti.

Art. 37 - Disdetta del contratto da parte della ditta aggiudicataria

Qualora la Ditta aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Ente Committente si riserva di incamerare, a titolo di penale, la cauzione definitiva e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Art. 38 - Stipulazione del contratto e garanzie

La ditta aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dall'Ente Committente.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non stipuli e/o non versi diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione inviata tramite posta elettronica certificata dell'Ente Committente che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del singolo Ente Committente.

Alla data che sarà fissata dalla stazione appaltante, la ditta aggiudicataria dovrà produrre:

- a) Cauzione definitiva secondo quanto disposto dalla normativa vigente, prestata a favore del singolo Ente Committente.
- b) Polizze assicurative come specificate all'art. 33 del presente capitolato;
- c) Piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e procedure di tracciabilità.

Ove l'aggiudicatario non fornisca detti documenti nei tempi indicati, l'Ente Committente avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge.

Nel caso in cui l'attivazione del servizio venga effettuata in pendenza della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria sarà comunque tenuta alla presentazione della polizza di cui alla suindicata lett. b) e del piano di autocontrollo HACCP di cui alla lettera c).

Art. 39 - Spese inerenti il servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione

scolastica, sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 40 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR – Regolamento UE 2016/679 ed in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali, si informa di quanto segue:

1- finalità e base giuridica del trattamento: i dati forniti verranno utilizzati per gli adempimenti previsti per legge finalizzati alle procedure di affidamento di beni e servizi, ed in particolare alla seguente procedura: servizio di ristorazione scolastica (art. 6, co. 1 lett. e) ed f) G.D.P.R. 679/2016);

2 – modalità di trattamento: le modalità con la quale verranno trattati i dati personali contemplano le seguenti operazioni: espletamento della gara e gestione del servizio;

3 – conferimento dei dati: Il conferimento dei Suoi dati è necessario per le finalità sopra indicate. Il mancato conferimento comporterà l'impossibilità di partecipare alla presente procedura di affidamento;

4 – comunicazione e diffusione dei dati: i dati forniti potranno essere comunicati nei modi e nelle forme previste dalla disciplina sui contratti pubblici e del D.Lgs. 33/2013 e successive modifiche ed integrazioni;

5 – titolari del trattamento: i titolari del trattamento dei dati personali sono individuati, ognuno per il relativo lotto, negli enti committenti e nello specifico:

- Lotto 1: Comune di Caldiero, con sede in Caldiero, Piazza O. Marcolungo, 19
- Lotto 2: Comune di Colognola ai Colli, Piazzale Trento n. 2
- Lotto 3: Comune di Illasi, Piazza Libertà n.1
- Lotto 4: Comune di Mezzane di Sotto, Piazza IV Novembre n.6

6 – Responsabile del trattamento: i responsabili del trattamento sono individuati ognuno per il relativo lotto, nei responsabili d'Area di seguito indicati:

- Lotto 1: per il Comune di Caldiero, Responsabile Area Amministrativa
- Lotto 2: per il Comune di Colognola ai Colli, Responsabile del Settore Affari Generali
- Lotto 3: per il Comune di Illasi, Responsabile dell'Area Demografici – Istruzione
- Lotto 4: per il Comune di Mezzane di Sotto, Responsabile Area Aff.Generali – Tributi

7 - Soggetti autorizzati al trattamento: i dati personali sono trattati da personale interno previamente autorizzato e dall'operatore economico designato quale incaricato del trattamento, cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali.

Art. 41 - Obblighi normativi

La Ditta aggiudicataria deve richiedere ed ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte, necessari al regolare svolgimento del servizio.

La ditta aggiudicataria deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, in materia igienico-sanitaria, relative alla sicurezza, alla prevenzione degli infortuni, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

In particolare, in materia di sicurezza del lavoro, la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi alle disposizioni contenute nel D.Lgs. 81/2008.

La ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 42 – Controversie

Le controversie derivanti dall'esecuzione del presente contratto che non potranno essere risolte in via bonaria tra le parti saranno attribuite alla competenza del Foro di Verona. E' escluso il lodo arbitrale.

Art. 43 - Norma di rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegato 1: Scheda tecnica Comune di Caldiero - Lotto 1 –

Oggetto del lotto: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI CALDIERO – CIG. N. 785672890B

Elenco scuole:

SCUOLE	UBICAZIONE SALA MENSA	GIORNI MENSA	Stima UTENTI e CLASSI (*)
Primaria "C.Ederle"	Piazza V. Veneto (ingresso pasti: angolo tra via D.Alighieri e via Caduti del Lavoro).	5 giorni a settimana (dal lunedì al venerdì)	Alunni n. 130 (n.6 classi tempo pieno) Adulti n. 6
		3 giorni a settimana (da definire quali)	Alunni n. 20 (doposcuola per gli alunni delle classi a tempo normale)

(*) Nel prospetto sono riportati i dati (numero utenti e classi) relativi all'anno scolastico 2017/18.

L'appalto prevede la fornitura dei pasti agli alunni e adulti (docenti, personale ATA, assistenti Aulss...) che frequentano o svolgono la loro attività presso la succitata scuola.

Numero pasti stimato del lotto:

Il numero stimato dei pasti ordinati per l'anno scolastico 2017/2018 (n. 6 classi tempo pieno della scuola primaria + circa 20 studenti del doposcuola)

SCUOLA	Pasti ALUNNI	Pasti ADULTI	TOTALE
Primaria C.Ederle stima pasti - a.s. 2019/20	19.450	1.050	20.500
Primaria C.Ederle stima pasti - a.s. 2020/21	19.450	1.050	20.500
Totale stima pasti contratto principale	38.900	2.100	41.000
Primaria C.Ederle stima pasti per a.s. 2021/2022	19.450	1.050	20.500
Totale stima pasti appalto, comprensivo eventuale periodo di rinnovo	58.350	3.150	61.500

Le quantità presunte dei pasti sopra riportati sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, giorni di rientro pomeridiano, presenza docenti di sostegno, operatori ASL...) e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta o richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Costo del singolo pasto e valore stimato del lotto:

Il prezzo fisso stabilito dall'Ente Committente per ogni singolo pasto è di € 4,30.= oltre IVA.

Conseguentemente gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi.

L'importo complessivo stimato del lotto, per l'intero periodo, compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 264.450,00 I.V.A. esclusa, così composto:

€ 176.300,00.= per appalto principale (dal 01/09/2019 al 30/06/2021);

€ 88.150,00.= per il periodo di rinnovo (a.s. 2021/22);

L'importo complessivo stimato del lotto risulta dal n. dei pasti riportati nella soprastante tabella moltiplicata per il prezzo fisso per ciascun pasto.

Adempimenti specifici richiesti per il presente lotto:

- **Fornitura di pasti giornalieri gratuiti, ai sensi dell'art. 8 lettera i): 9 pasti.**
- **Proposte migliorative del servizio**, di cui all'art.28 del Capitolato. Il concorrente formula delle proposte migliorative in linea con l'obiettivo di qualità perseguito dall'Amministrazione comunale nella predisposizione del presente bando e in particolare nella scelta del criterio di aggiudicazione, fondato esclusivamente sulla competizione qualitativa. Tali proposte saranno poi oggetto di valutazione e di assegnazione di punteggio da parte della Commissione giudicatrice.

Allegato 2: Scheda tecnica Comune di Colognola ai Colli - Lotto 2

Oggetto del lotto: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – COMUNE DI COLOGNOLA AI COLLI – CIG. N. 7857832818

Elenco scuole:

SCUOLE	UBICAZIONE SALA MENSA	GIORNI MENSA	Stima UTENTI e CLASSI (*)
Infanzia “L’ Aquilone”	Viale IV Novembre 5	Dal lunedì al venerdì	92 alunni (n. 4 sezioni) 17 adulti
Primaria “Dante Broglio”	Viale IV Novembre 7 (**)	Dal lunedì al venerdì	194 alunni (n. 9 classi tempo pieno) 9 adulti
Servizio doposcuola comunale (***)	Viale IV Novembre 7	Dal lunedì al venerdì	10 alunni scuola primaria tempo normale 15 alunni scuola secondaria di primo grado “Gino Fano”

L'appalto prevede la fornitura dei pasti agli alunni e adulti (docenti, personale ATA, assistenti ASL...) che frequentano o svolgono la propria attività presso le succitate scuole statali.

(*) *Nel prospetto sono riportati i dati (utenti e classi) relativi all'anno scolastico 2018/2019 (tot. 337 utenti circa).*

(**) La consumazione dei pasti delle utenze della Scuola Primaria e del servizio doposcuola avviene presso la sala mensa situata nell'adiacente edificio della Scuola secondaria di primo grado statale “Gino Fano”.

(***) All'inizio di ogni anno scolastico l'Ente Committente si riserva di attivare il servizio doposcuola per la Scuola Primaria tempo normale e per la Scuola media, al raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni (circa 12/15 alunni per classe), con erogazione del pasto.

Numero pasti stimato del lotto:

Il numero stimato dei pasti erogabili nel corso dell'appalto, è calcolato sulla base dei pasti ordinati nell'anno scolastico 2017/2018 (4 sezioni Infanzia + 8 classi tempo pieno Primaria + doposcuola medie e primaria tempo normale, per un totale di circa 318 utenti) come da seguente prospetto:

UTENZE	Pasti ALUNNI	Pasti ADULTI	TOTALE pasti
<i>A) Stima pasti anno scolastico 2019/2020</i>			
INFANZIA	14.641	2.614	17.255
PRIMARIA e DOPOSCUOLA	29.199	1.366	30.565
TOTALE	43.840	3.980	47.820
<i>B) Stima pasti anno scolastico 2020/2021</i>			
INFANZIA	14.641	2.614	17.255
PRIMARIA e DOPOSCUOLA	29.199	1.366	30.565
TOTALE	43.840	3.980	47.820
Totale stima pasti contratto principale (A+B)	87.680	7.960	95.640
<i>C) Stima pasti anno scolastico 2021/2022</i>			
INFANZIA	14.641	2.614	17.255
PRIMARIA e DOPOSCUOLA	29.199	1.366	30.565
TOTALE	43.840	3.980	47.820
Totale stima pasti appalto, comprensivo eventuale rinnovo (A+B+C)	131.520	11.940	143.460

Le quantità presunte dei pasti riportati nel succitato prospetto sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, giorni di rientro pomeridiano, presenza docenti di sostegno, operatori ASL...) e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta o richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Costo del singolo pasto e valore stimato del lotto:

Il prezzo fisso stabilito dall'Ente Committente per ogni singolo pasto è di € 4,30.= oltre IVA.

Conseguentemente gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi.

L'importo complessivo stimato del lotto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a € 616.878,00.= I.V.A. esclusa, così composto:

€ 411.252,00.= per appalto principale (dal 01/09/2019 al 30/06/2021)

€ 205.626,00.= per il periodo di rinnovo (a.s. 2021/2022)

L'importo complessivo stimato del lotto risulta dal numero dei pasti indicati nella sopra riportata tabella, moltiplicato per il prezzo fisso per ciascun pasto di € 4,30.

Fornitura di pasti giornalieri gratuiti di cui all'art. 8 lettera i) del Capitolato: **n. 8 (otto) pasti**

Adempimenti specifici richiesti per il presente lotto 2:

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri, obblighi e adempimenti, in aggiunta a quanto previsto all'art. 8 del Capitolato d'appalto:

1. la fornitura giornaliera agli alunni della *Scuola dell'Infanzia* statale dello *spuntino* a metà mattina, alternando yogurt/frutta da consegnare il giorno antecedente l'utilizzo o comunque anche a cadenza non quotidiana in modo tale da essere a disposizione degli alunni nella scuola per il consumo quotidiano;
2. la raccolta ai tavoli, il lavaggio (con lavastoviglie in dotazione alla scuola), riordino e stoccaggio delle *stoviglie durevoli* in dotazione alla mensa della *Scuola dell'Infanzia*;
3. il lavaggio (con lavastoviglie in dotazione alla scuola) dei bicchieri per l'acqua in uso presso i bagni della *Scuola dell'Infanzia*, da effettuarsi almeno 2 volte a settimana;
4. la somministrazione dei pasti della Scuola Primaria dovrà essere effettuata in *turni* separati (ad es. con precedenza alle classi prime e seconde e successivamente alle classi terze, quarte e quinte) se richiesto dall'Ente Committente in accordo con l'Istituto Comprensivo, per ragioni di ordine e migliore accessibilità ai tavoli, per il contenimento del rumore nell'aula mensa ecc...).

Proposte migliorative del servizio di cui all'art. 28 del Capitolato:

L'Ente Committente ritiene di fornire le seguenti indicazioni per formulare le proposte migliorative, che saranno poi oggetto di valutazione e di assegnazione di punteggio da parte della Commissione giudicatrice:
impatto ambientale servizio, soluzioni anti-spreco, informazioni utenza ...

Eventuali adempimenti aggiuntivi:

Nel corso dell'appalto, se richiesto dall'Ente Committente, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire lo svolgimento di attività integrative rispetto a quelle previste dal Capitolato, consistenti ad esempio nelle operazioni di pulizia e riordino dell'aula mensa della Scuola media, da svolgersi con propri mezzi e personale. La spesa "aggiuntiva" verrà quantificata previo accordi e presentazione di apposito preventivo e addebitata all'Ente con separata fatturazione rispetto al servizio di ristorazione scolastica.

Sistema informatizzato di gestione della mensa scolastica:

L'Ente Committente utilizza un software di rilevazione informatizzata delle presenze, prenotazione automatica dei pasti e addebito degli stessi agli utenti con la modalità di prepagato.

Detto sistema prevede la prenotazione dei pasti al Centro di cottura mediante stampe generate dal sistema informatizzato, inviate via mail automaticamente alle ore 9.30 di ogni giorno.

Allegato 3: Scheda tecnica Comune di Illasi - Lotto 3

Oggetto del lotto: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI ILLASI – CIG N.7857839DDD

Elenco scuole:

SCUOLE	UBICAZIONE SALA MENSA	GIORNI MENSA	Stima UTENTI e CLASSI (*)
SALVO D'ACQUISTO	Viale della Rimembranza n. 4	Lunedì e mercoledì	95 utenti e n. 6 classi che andranno ad aumentare

(*) Nel prospetto sono riportati i dati (numero utenti e classi) relativi all'anno scolastico 2018/2019

Numero pasti stimato del lotto:

SCUOLA	Pasti ALUNNI	Pasti ADULTI	TOTALE
Primaria Salvo d'Acquisto a.s. 2019/2020	6080	0	6080
Primaria Salvo d'Acquisto a.s. 2020/2021	6400	0	6400
Totale stima pasti contratto principale	12480	0	12480
Primaria Salvo d'Acquisto a.s. 2021/2022	7040	0	7040
Totale stima pasti comprensivo eventuale periodo di rinnovo	19520	0	19520

Le quantità presunte dei pasti sopra riportati sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, giorni di rientro pomeridiano, presenza docenti di sostegno, operatori ASL...) e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta o richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Costo del singolo pasto e valore stimato del lotto:

Il prezzo fisso stabilito dall'Ente Committente per ogni singolo pasto è di € 4,30= oltre IVA.

Conseguentemente gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi.

L'importo complessivo stimato del lotto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 83.936,00 I.V.A. esclusa, così composto:

€ 53.664,00 per appalto principale (dal 01/09/2019 al 30/06/2021)

€ 30.272,00 per il periodo di rinnovo (a.s. 2021/2022)

L'importo complessivo stimato del lotto risulta dal numero dei pasti indicati nella sopra riportata tabella, moltiplicato per il prezzo fisso per ciascun pasto.

Fornitura di pasti giornalieri gratuiti, ai sensi dell'art. 8 lettera i): 4 pasti.

Proposte migliorative del servizio, di cui all'art.28 del Capitolato.

L'Ente appaltante ritiene di fornire le seguenti indicazioni per formulare le proposte migliorative, che saranno poi oggetto di valutazione e di assegnazione di punteggio da parte della Commissione giudicatrice:

- maggiore gradibilità delle pietanze.

Allegato 4: Scheda tecnica Comune di Mezzane di Sotto - Lotto 4

Oggetto del lotto: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI MEZZANE DI SOTTO – CIG. N. 785784747A

Elenco scuole

SCUOLE	UBICAZIONE SALA MENSA	GIORNI MENSA	Stima UTENTI e CLASSI (*)
Scuola Primaria Mons. G. Venturi	Via Roma	Lunedì – mercoledì	Media iscritti al servizio mensa nel periodo di validità del contratto compreso l'eventuale rinnovo 100 iscritti +1 insegnanti (tot. 101) Classi 5

(*) La media degli iscritti al servizio mensa è stata calcolata tenendo conto:

- del tasso di adesione al servizio per l'anno 2017/2018 rispetto al totale degli alunni (120);
- dalla stima della popolazione scolastica prevista in base alle classi demografiche in entrata (classi prime) e in uscita per i prossimi anni scolastici (2019/20 – 2020/21 – 2021/22), interessati dall'appalto;

Inoltre, è stata considerata nella stima un pasto fornito al personale insegnante addetto alla sorveglianza, considerando che il servizio di vigilanza durante l'orario di mensa sarà a carico del comune.

Importo numero pasti stimato del lotto

Il numero dei pasti stimati tiene conto dell'ultimo dato consuntivo disponibile (a.s. 2017/2018). Le stime sono state effettuate su proiezioni per gli anni interessati dall'appalto, ipotizzando una media per anno scolastico di 6.000 pasti per gli alunni e 64 pasti per il personale insegnante; il numero medio dei rientri è stato fissato a 64/anno (media mensile 8 rientri moltiplicato per 8 mesi di servizio – i mesi di servizio sono ridotti a 8 rispetto ai 9 effettivi per tenere conto delle festività e della cessazione del servizio al 31/05 di ogni anno)

SCUOLA	PASTI ALUNNI	PASTI INSEGNANTI	Stima valore contrattuale con arrotondamento
Scuola Primaria Mons. G. Venturi 2019/2020	6.000	64	€ 26.075,20
Scuola Primaria Mons. G. Venturi 2020/2012	6.000	64	€ 26.075,20
Totale stima pasti contratto principale	12.000	128	€ 52.150,40
Scuola Primaria Mons. G. Venturi 2021/2022	6.000	64	€ 26.075,20
Totale stima pasti appalto, comprensivo eventuale periodo di rinnovo	18.000	192	€ 78.225,60

Le quantità presunte dei pasti sopra riportati sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, giorni di rientro pomeridiano, presenza docenti di sostegno, operatori ASL...) e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta o richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Costo del singolo pasto e valore stimato del lotto:

Il prezzo fisso stabilito dall'Ente committente per ogni singolo pasto è di € 4,30 oltre IVA.

Conseguentemente gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi.

L'importo complessivo stimato del lotto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 78.225,60 I.V.A. esclusa, così composto:

Importo complessivo € 78.225,60=

di cui € 52.150,40= per appalto principale (01/09/2019 – 30/06/2021);

ed € 26.075,20= per rinnovo a.s. 2021/2022 (01/09/2021– 30/06/2022)

L'importo complessivo stimato del lotto risulta dal n. dei pasti riportati nella soprastante tabella moltiplicata per il prezzo fisso per ciascun pasto di € 4,30.

Numero minimo pasti gratuiti ai sensi dell'art. 8: 12/mese

Proposte migliorative, di cui all'art.28 del Capitolato.

L'Ente appaltante ritiene di fornire le seguenti indicazioni per formulare le proposte migliorative, che saranno poi oggetto di valutazione e di assegnazione di punteggio da parte della Commissione giudicatrice:

- Sistemi informatizzati/telematici di gestione del buono pasto, di prenotazione del pasto;
- Organizzazione con personale dell'aggiudicatario del servizio di sorveglianza durante l'orario della mensa;