Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

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

## per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026
## rinnovabile per gli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028

## Comune di Colognola ai Colli

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

# Sommario

Sommario ..... 2
Art. 1 – Definizioni ..... 3
Art. 2 – Normativa di riferimento ..... 3
Art. 3 – Servizi oggetto dell'appalto ..... 3
Art. 4 – Stima pasti e importo presunto dell'appalto ..... 4
Art. 5 – Criteri e indicazioni igienico-nutrizionali per la preparazione dei pasti ..... 6
Art. 6 – Composizione del menù e variazioni ..... 6
Art. 7 – Diete speciali e menù alternativi ..... 8
Art. 8 - Prenotazione pasti ..... 9
Art. 9 - Distribuzione ..... 9
Art. 10 - Obblighi a carico della ditta aggiudicataria ..... 10
Art. 11 – Ritardi, scioperi, emergenze ..... 14
Art. 12 – Progetti di educazione alimentare e proposte migliorative ..... 14
Art. 13 – Cessione del contratto, subappalto ..... 15
Art. 14 – Visite e verifiche del servizio e campionatura pasto ..... 15
Art. 15 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta ..... 16
Art. 16 – Inadempienze, penalità e procedura di contestazione ..... 16
Art. 17 - Risoluzione del contratto ..... 17
Art. 18 – Recesso ..... 17
Art. 19 - Disdetta del contratto da parte della ditta aggiudicataria ..... 18
Art. 20 - Clausola di revisione dei prezzi ..... 18
Art. 21 - Stipulazione del contratto, spese e cauzioni ..... 18
Art. 22 – Assicurazioni ..... 19
Art. 23 – Corrispettivo e modalità di pagamento ..... 19
Art. 24 – Salvaguardia dell'occupazione ..... 20
Art. 25 – Tracciabilità flussi finanziari ..... 20
Art. 26 - Formazione e aggiornamento del personale ..... 20
Art. 27- Trattamento dei dati personali ..... 21
Art. 28 – Controversie ..... 21
Art. 29 - Norma di rinvio ..... 21

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

**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 il Comune di Colognola ai Colli che appalta il servizio.

Per "Aulss", l'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 Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020: "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.*

**Art. 2 – Normativa di riferimento**

Per l'appalto in oggetto viene applicata la seguente normativa:

- D.Lgs. n.50/2016 "Codice dei contratti pubblici" e ss.mm.ii.;
- "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM) di cui al DM 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e successive modifiche e integrazioni"–"Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, anche con riferimento ai servizi accessori di informazione all'utenza, prevenzione degli sprechi alimentari, prevenzione e gestione dei rifiuti, pulizie dei locali mensa e delle attrezzature" (allegato 1);
- "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Regione del Veneto con Delibera G.R. n. 161 del 22.02.2022;
- 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";
- "Definizione ed aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", approvate con Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 269 del 11.11.2021.
- art. 5 della Legge 30 aprile 1962, n. 283 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- art. 31 del D.P.R. n. 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;
- D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

**Art. 3 – Servizi 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 legame fresco-caldo e con la modalità multi-porzione, alle utenze della scuola dell'Infanzia statale "L'Aquilone" e della scuola Primaria statale "Dante Broglio" - tempo pieno, conformemente a quanto previsto nel presente capitolato, nei giorni dal Lunedì al Venerdì e in conformità ai calendari scolastici previsti di anno in anno con deliberazione della Giunta Regionale del Veneto.

Servizio principale: produzione, distribuzione, somministrazione (cpv: 55524000);

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

Servizi accessori: trasporto, consegna;

Servizi accessori: pulizia e disinfezione.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'esecuzione del servizio in oggetto e a tutti gli adempimenti previsti dal presente capitolato mediante l'utilizzo di proprio personale, mezzi e attrezzature, fatta salva l'ipotesi del subappalto conformemente a quanto previsto dalla norma di gara.

Considerate le caratteristiche del servizio, in un'ottica di buon andamento non è possibile la suddivisione in lotti.

**Elenco Scuole-utenti:**

L'appalto prevede la fornitura con somministrazione dei pasti agli alunni e adulti (a titolo esemplificativo docenti, personale ATA, assistenti AUSL) che frequentano o svolgono la propria attività presso le seguenti scuole statali di Colognola ai Colli:

| **Scuole** | **Ubicazione sale mensa** | **Giorni mensa** | **Stima utenti e classi *(*)*** |
|---|---|---|---|
| INFANZIA "L'Aquilone" ***(**)*** | Viale IV Novembre 5 | Dal lunedì al venerdì | 95 alunni (n. 4 sezioni)<br>14 adulti |
| PRIMARIA "D. Broglio" tempo pieno | Viale IV Novembre 7 ***(***)*** | Dal lunedì al venerdì | 188 alunni (n. 9 classi t. pieno)<br>9 adulti |
| | | | *Totale n. 306 utenti circa* |
| Servizio Doposcuola comunale ***(****)*** | Viale IV Novembre 7 | Dal lunedì al venerdì | +10 alunni circa Primaria tempo normale (qualora il servizio venisse attivato) |

***Note di specifica:***

***(*)*** Nel prospetto sono riportati i dati (numero utenti e classi) relativi all'anno scolastico 2021/2022.

***(**)*** A partire dall'anno scolastico 2024/2025 è in programma l'apertura di asilo nido integrato (12-36 mesi) presso la Scuola Infanzia "L'Aquilone" per un numero massimo di 32 bambini che potrebbero usufruire del servizio mensa.

***(***)*** La consumazione dei pasti delle utenze della Scuola Primaria (e dell'eventuale doposcuola tempo normale) 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 appaltante si riserva di attivare, a favore degli alunni delle classi del tempo normale della scuola Primaria, il *servizio doposcuola pomeridiano* con erogazione del pasto, al raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni pari a circa 10/12 alunni.

## Art. 4 – Stima pasti e importo presunto dell'appalto

**Numero stimato dei pasti:**

Il quantitativo stimato dei pasti erogabili nel corso dell'appalto, come riportato nel seguente prospetto, è calcolato sulla base dei pasti ordinati e consumati dagli utenti (tot. 306 circa) nell'anno scolastico 2021/2022:

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

| **UTENZE** | **Pasti ALUNNI** | **Pasti ADULTI** | **TOTALE pasti** |
|---|---|---|---|
| *Stima pasti per anno scolastico* | | | |
| INFANZIA | 12.500 | 2.500 | 15.000 |
| PRIMARIA (tempo pieno) | 27.200 | 1.450 | 28.650 |
| **TOTALE per anno scolastico** | **39.700** | **3.950** | **43.650** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Totale stima pasti *per appalto principale* (A) anni scolastici 2023/24-2024/25-2025/26 | 119.100 | 11.850 | 130.950 |
| Totale stima pasti *per eventuale rinnovo* (B) anni scolastici 2026/27-2027/28 | 79.400 | 7.900 | 87.300 |
| Totale stima pasti *per appalto comprensivo di eventuale rinnovo* (A+B) | 198.500 | 19.750 | 218.250 |

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 AUSL, eventuale attivazione classe doposcuola alunni tempo normale primaria, ecc.) e potranno variare in più o in meno, anche in misura superiore a quella stabilita all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016, senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta o richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

**Durata e valore presunto dell'appalto:**

Ai sensi dell'art. 35 del Codice, l'importo complessivo stimato dell'appalto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 1.200.375,00.= IVA esclusa.

L'importo complessivo stimato dell'appalto risulta dal numero dei pasti indicati nella sopra citata tabella, moltiplicato per il **costo a base d'asta per singolo pasto di € 5,50.= oltre IVA di legge,** così determinato:

- **Appalto principale** (aa.ss. 23/24-24/25-25/26): importo complessivo € 720.225,00.= oltre IVA di legge
- **Eventuale rinnovo** (aa.ss. 26/27-27/28): importo € 480.150,00.= oltre IVA di legge

Il costo della manodopera è stimato dall'Ente appaltante ai sensi dell'articolo 23 comma 16 del Codice nel 52% dell'importo complessivo.

Tale importo rappresenta solamente una stima indicativa del costo della manodopera.

La Ditta Aggiudicataria, in sede di presentazione dell'offerta economica, dovrà indicare i propri costi della manodopera e il contratto applicato .

Il prezzo che verrà offerto per singolo pasto rappresenta la cifra comprensiva degli altri servizi richiesti nel presente capitolato e di ogni altro onere, espresso e non, dal capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Al termine del periodo dell'appalto principale, la decisione relativa all'eventuale rinnovo del servizio 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 gli ulteriori due anni scolastici.

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

L'Ente appaltante, al termine dell'appalto, si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario all'individuazione di un nuovo fornitore ove questo non sia ancora stato individuato al termine del rapporto contrattuale come sopra indicato.

**Calendario scolastico:**

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al rispetto del calendario scolastico relativo a ciascun anno di appalto, 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, secondo le disposizioni che perverranno dall'Istituto Comprensivo.

Il servizio dovrà svolgersi dal lunedì al venerdì e in conformità al calendario scolastico previsto di anno in anno con Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto e secondo le eventuali modifiche approvate dal Consiglio di Istituto.

## Art. 5 – Criteri e indicazioni igienico-nutrizionali per la preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti del servizio di refezione scolastica valgono i criteri e le indicazioni igienico nutrizionali di cui alle "*Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*" approvate dalla Regione Veneto con D.G.R. n. 161 del 22.02.2022, nonché alla normativa nazionale e comunitaria in materia di ristorazione collettiva.

Valgono per il presente appalto le indicazioni generali tratte dalle suddette Linee guida regionali relative alla scelta delle materie prime, alle caratteristiche degli alimenti, alla preparazione dei pasti, alla stesura dei menù e tabelle dietetiche, alle diete speciali, che si intendono conosciute ed applicate dal concorrente.

Tutti gli alimenti utilizzati devo inoltre corrispondere ai requisiti di cui al punto 1 "Requisiti degli alimenti" previsti dalla lettera C "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di refezione scolastica" del citato Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, allegato al Decreto 10 marzo 2020.

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

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

## Art. 6 – Composizione del menù e variazioni

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.

Per la sola scuola dell'Infanzia: la fornitura giornaliera agli alunni dello *spuntino* a metà mattina, alternando yogurt/frutta.

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. 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

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

di brocche. Solo in casi eccezionali o su richiesta dell'Ente Appaltante 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 Appaltante 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 500 ml, 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, 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.

**Variazioni:**

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'Aulss.

La ditta dovrà comunicare tempestivamente all'Ente Appaltante 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, ecc.) richiesta dal competente ufficio dell'Ente Appaltante 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 Appaltante alla ditta aggiudicataria con apposita comunicazione scritta e con congruo anticipo.

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

**Caratteristiche merceologiche dei prodotti:**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere alle Linee di indirizzo regionali citate in premessa nonché le specifiche tecniche contenute nel DM n. 65 del 10 marzo 2020, contenente i criteri ambientali minimi in materia di ristorazione.

Saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica (che comunque devono essere garantiti almeno nella percentuale prevista nel DM n. 65 del 10 marzo 2020) 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).

L'operatore dovrà fornire le documentazioni e quanto necessario per consentire al DEC la verifica del rispetto delle percentuali offerte in sede di gara con l'offerta tecnica.

Dovranno essere somministrate le tipologie di prodotti di cui all'art. 3 della L.R. Veneto 6/2022.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'Ente Appaltante sulla provenienza degli alimenti somministrati.

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 in un mese e con due diverse stagionalità di prodotti (autunno-inverno e primavera-estate). 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, anche integrali (es: pasta, riso, polenta ecc..), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova, legumi e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche.

La ditta aggiudicataria si impegna ad assumere ogni accortezza per la gradibilità per i bambini dei pasti anche al fine di ridurre gli scarti.

La ditta aggiudicataria, entro 20 giorni dalla data della comunicazione di avvio del servizio dovrà trasmettere copia dei menù all'Ente appaltante e dovrà richiedere la validazione degli stessi al S.i.a.n. dell'Aulss 9 Scaligera 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'Aulss 9 Scaligera e in copia all'ufficio istruzione dell'Ente appaltante, 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 appaltante per le eventuali richieste di modifica ai menù, con obbligo di attenersi alle varie prescrizioni.

## Art. 7 – Diete speciali e menù alternativi

### 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 (ad esempio per ragioni di allergie, intolleranze alimentari, malattie metaboliche es. diabete, celiachia, favismo ecc.), dovranno necessariamente presentare apposita domanda, allegando idonea certificazione medica.

La formulazione dei menù e la preparazione delle diete speciali, sotto forma di pasti individuali specifici per detti utenti, deve avvenire a cura di un dietista o di uno specialista in scienze dell'alimentazione che potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

A richiesta dell'Ente Appaltante, previa istanza dei genitori, la ditta sarà tenuta a fornire anche pasti speciali per esigenze etiche, etniche e/o religiose presenti nella scuola ovvero per scelta vegetariana o vegana, eventualmente supportate da attestazione medica o di un professionista della nutrizione.

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 Appaltante 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.

### Menù alternativi:

In caso di indisposizione temporanea determinata da motivi di salute dell'utente e previa richiesta della famiglia, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, per un massimo di tre giorni consecutivi, in sostituzione



Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1
UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

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 sopra.

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

**Art. 8 - 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 da parte dell'Istituto Comprensivo 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.

L'Ente appaltante si avvale di un sistema informatizzato *e-Civis* per la gestione e pagamento del servizio mensa.

**Art. 9 - Distribuzione**

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare le seguenti modalità di somministrazione:

- Scodellamento: i pasti multi-porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori, 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) e scodellati in singole porzioni nelle aule refettorio;
- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo, solo in presenza degli utenti o secondo le diverse modalità che potranno essere concordate insieme al personale insegnante, purché in condizioni di sicurezza per gli utenti;
- 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.).

**Tempi di distribuzione:**

Come previsto dalle vigenti Linee guida regionali:

- non devono trascorrere più di 2 ore tra fine cottura delle pietanze e inizio della somministrazione;

Tempistiche orientative:

- tra fine cottura e consegna pasti: 75-90 minuti;
- tra consegna pasti e somministrazione: 30-45 minuti (es. nel caso in cui l'orario stabilito per la refezione sia le 12:30, i pasti dovranno essere consegnati al plesso a partire dalle 11:45)



Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1
UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

**Luogo di consegna:**

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 Appaltante alla ditta aggiudicataria prima dell'avvio del servizio, sulla base degli orari delle attività didattiche delle scuole.

**Documenti di trasporto:**

Il trasporto e la consegna dei pasti giornalieri alle scuole dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicati:

- il numero dei pasti suddiviso per refettorio e tra alunni e adulti (docenti, personale ATA, ecc..);
- il numero dei pasti gratuiti giornaliero;
- la data e l'ora di consegna.

Tale documento dovrà essere consegnato in copia al personale scolastico per successiva trasmissione all'Ente appaltante.

## Art. 10 - Obblighi a carico della ditta aggiudicataria

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

**Centro di cottura:**

- avere la piena disponibilità e funzionalità, a partire dal giorno di inizio del servizio e per tutta la durata contrattuale, del *centro di cottura* presso il quale avverrà la produzione dei pasti, che dovrà essere ubicato in una località distante al massimo un'ora dal polo scolastico;
- Il *tempo di percorrenza* sarà calcolato dal sito di *Google maps*, con le seguenti impostazioni di percorso:
  - indirizzo di destinazione: indirizzo sede scuola (Viale IV Novembre, 1 – Colognola ai Colli - VR);
  - mezzo: auto;
  - tipo di itinerario: il più rapido;
  (in caso di pluralità di itinerari, dovrà essere considerato quello con il tempo di percorrenza minore).

  N.B. La distanza tra il centro cottura e il plesso scolastico deve intendersi come dato astratto (calcolato con le modalità suddette) e indipendente dall'effettivo piano dei trasporti per le consegne dei pasti.
- 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;
- qualora la sede del centro cottura non sia di proprietà, la presentazione 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.

**Fornitura di pasti giornalieri gratuiti:**

- la ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire n. 8 pasti giornalieri gratuiti (pari a 40 pasti settimanali), 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.

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

**Sala mensa, attrezzature, stoviglie, contenitori:**

- la ditta aggiudicataria ha l'onere di attrezzare e gestire la sala individuata per la mensa scolastica all'interno dei singoli plessi provvedendo 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 per i rifiuti ecc.);
- tutta l'attrezzatura fornita dalla ditta dovrà essere a norma di legge e conforme alle specifiche tecniche di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020;
- 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. Dell'avvenuto sopralluogo e verifica sarà rilasciata apposita attestazione da parte dell'Ente Appaltante;
- la fornitura, trasporto e consegna dei tovaglioli e delle tovagliette a perdere che andranno forniti in rapporto al numero dei pasti serviti;
- la fornitura, trasporto e consegna giornaliera di stoviglie e posate non a perdere (ad esempio, piatti e bicchieri, posate in acciaio inox ecc.) in materiale conforme alle linee guida e idoneo al lavaggio in lavastoviglie, forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti giornalieri;
- 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;
- la raccolta ai tavoli, il lavaggio, riordino e stoccaggio delle stoviglie durevoli in dotazione alla mensa della Scuola dell'Infanzia (con utilizzo della lavastoviglie già in dotazione alla scuola), salvo che l'emergenza sanitaria da covid-19 e/o altra emergenza preveda l'utilizzo delle stoviglie usa e getta;
- la ditta aggiudicataria dovrà occuparsi anche del lavaggio delle stoviglie durevoli fornite per la consumazione dei pasti della Scuola Primaria e per quest'ultima dovrà fornire in comodato gratuito una lavastoviglie, considerato che la mensa ubicata nell'edificio della scuola media, che viene utilizzata per la consumazione dei pasti dell'utenza della scuola Primaria, ne è sprovvista.

**Preparazione tavoli, pulizie:**

- la predisposizione dei refettori, la preparazione dei tavoli prima dei pasti, la pulizia, disinfezione e riordino 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 appaltante, il lavaggio e riordino delle stoviglie;
- per il refettorio della Scuola Primaria, la pulizia del pavimento;
- il ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione), a refezione ultimata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione;
- il lavaggio:
  - delle *brocche* utilizzate per la distribuzione ai tavoli dell'acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto comunale, da effettuarsi quotidianamente;
  - dei *bicchieri* per l'acqua in uso presso i bagni della Scuola dell'Infanzia (con lavastoviglie in dotazione alla scuola), da effettuarsi almeno 2 volte a settimana;
- 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 chiarendo che i prodotti dovranno avere etichetta ecolabel o equivalente ed essere conformi alle specifiche tecniche di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020;

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

- 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;
- il lavaggio della frutta e della verdura cruda;
- 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 Appaltante in accordo con l'Istituto Comprensivo statale, per ragioni di ordine e migliore accessibilità ai tavoli, per il contenimento del rumore nell'aula mensa, nonché per motivi igienico-sanitari legati all'emergenza da covid-19 e/o altre emergenze o necessità che si dovessero verificare.

**Attrezzature e mezzi di trasporto:**

- l'utilizzo, per il trasporto dei pasti, esclusivamente di contenitori elettrici attivi o di carrelli termici;
- l'impiego di contenitori igienicamente idonei ad uso alimentare per il trasporto del pane, frutta e verdura;
- La ditta aggiudicataria impiega mezzi di trasporto conformi a quanto disposto dai CAM ristorazione collettiva e dalle linee guida regionali.

**Personale:**

- la presenza, presso il Centro di cottura, di un numero di addetti adeguato a garantire il servizio di cui al presente appalto. Il numero di addetti alla preparazione in rapporto al numero dei pasti distribuiti dovrà essere dichiarato in sede di offerta.
- la presenza, presso il Centro di cottura, di almeno un cuoco diplomato dotato di esperienza almeno triennale;
- 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;
- l'individuazione, da parte della ditta, prima dell'inizio delle prestazioni, 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 appaltante, l'Aulss, l'autorità scolastica; il responsabile del servizio dovrà essere reperibile dall'ente in ogni momento tramite apposito numero di cellulare. Il predetto responsabile è da intendersi appositamente delegato del compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo al corretto espletamento del servizio, far rispettare gli orari e quanto previsto nel contratto;
- l'acquisizione e impiego del personale in possesso dei requisiti professionali e delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria necessario alla **somministrazione** dei pasti alle utenze nel rispetto dei tempi evidenziati nelle linee guida. Il numero di addetti alla somministrazione in rapporto al numero dei pasti distribuiti dovrà essere dichiarato in sede di offerta;
- in caso di assenza del personale la ditta aggiudicataria dovrà procedere autonomamente alla sua sostituzione, assicurando la regolarità del servizio;
- la gestione e l'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;
- il personale addetto alla distribuzione dovrà essere dotato di tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;

- il personale assegnato ai servizi oggetto d'appalto dovrà osservare gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici" nonché il vigente codice di Comportamento approvato dall'Ente;
- tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato dovrà possedere idonei requisiti igienico-sanitari, fornito dei necessari dispositivi di protezione individuale, formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria sui vari aspetti della refezione collettiva.

La ditta aggiudicataria si obbliga a:

- fornire, prima dell'inizio del servizio, i nominativi del personale incaricato del servizio, nonché del personale eventualmente impiegato per le sostituzioni;
- applicare interamente ogni normativa vigente in materia di rapporti di lavoro, rispetto delle norme antipedofilia così come disposto dall'art. 25-bis del D.P.R. 313/2002 e s.m.i.;
- promuovere stabilità e continuità del personale in corso d'anno e negli anni;
- sostituire quel personale che abbia disatteso le prescrizioni indicate dal contratto e che appaia palesemente inadeguato alle funzioni da svolgere, a seguito di situazioni oggettive verificatesi;
- far rispettare i principi e gli obblighi di riservatezza durante l'espletamento del servizio, nei limiti previsti dalla vigente normativa sulla privacy.

La ditta aggiudicataria è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale.

L'ente appaltante, anche sulla base di eventuali segnalazioni negative, adeguatamente motivate e di contraddittorio con l'aggiudicatario, potrà chiedere di allontanare dal servizio dipendenti o soci che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

**Rapporti con l'Ente Appaltante:**

- la ditta aggiudicataria dovrà eseguire la registrazione/aggiornamento presso l'Aulss competente in merito all'attività di somministrazione alimenti e bevande presso le mense scolastiche;
- la ditta dovrà garantire la collaborazione con l'Ente Appaltante:
  - nella rilevazione della qualità e gradibilità del servizio/pasto, da effettuarsi con frequenza che sarà stabilita dall'Ente stesso secondo propria necessità e scelta;
  - nella rilevazione degli scarti alimentari;
- la ditta dovrà essere in possesso di una propria casella di Posta Elettronica Certificata, cui l'Ente Appaltante farà riferimento per le comunicazioni;
- la ditta dovrà presentare all'Ente Appaltante, entro i tempi indicati, tutte le informazioni e i documenti richiesti dal presente capitolato;

**Carta dei servizi:**

La ditta aggiudicataria dovrà realizzare entro 90 giorni dall'affidamento del servizio una Carta dei servizi ai sensi della direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 (cosiddetta direttiva Ciampi), che andrà ad implementare la Carta dei servizi dell'Ente e che sarà opportunamente pubblicata sul sito istituzionale dell'ente appaltante e dovrà dotarsi di apposite schede sulle quali potranno essere riportati eventuali reclami, osservazioni e/o indicazioni in merito al gradimento dei servizi resi.

La carta dei servizi dovrà contenere una specifica parte dedicata all'analisi delle eccedenze alimentari ed alle metodologie volte a ridurne la quantità.



Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1
UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

**Art. 11 – Ritardi, scioperi, emergenze**

**Ritardi nella consegna:**

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente Appaltante, 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. 16 del presente capitolato.

**Scioperi e/o interruzioni del servizio:**

In caso di sciopero programmato del personale delle Scuole servite e/o degli alunni, la ditta aggiudicataria sarà preavvertita dall'autorità scolastica o dall'Ente appaltante il prima possibile e, comunque, auspicabilmente almeno 24 ore prima o, al più tardi, 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 Appaltante 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 dovrà rispettare quanto previsto dalle linee guida.

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 appaltante 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.

**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.

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 Appaltante.

**Art. 12 – Progetti di educazione alimentare e proposte migliorative**

In aggiunta a quanto previsto nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà proporre in sede di gara dei progetti di educazione alimentare rivolti specificatamente agli studenti/utenti del servizio di ristorazione

e/o alle famiglie da realizzare durante il periodo contrattuale, ivi compreso l'eventuale periodo di rinnovo. Lo sviluppo ed il costo del progetto saranno totalmente a carico della ditta aggiudicataria.

Le proposte migliorative (massimo tre), dovranno riguardare preferibilmente i seguenti ambiti:

- informazione/coinvolgimento utenza (alunni e famiglie) sulla qualità del servizio;
- educazione alimentare;
- riduzione scarto/sprechi.

Nelle proposte dovrà essere dettagliata la periodicità con la quale la ditta si impegna a realizzare i progetti, specificando in particolare se sono proposte annuali, una tantum, ecc.

Tali proposte saranno valutate a discrezione e insindacabile giudizio della Commissione giudicatrice, secondo i criteri indicati nel disciplinare di gara.

Le proposte valutate positivamente saranno inserite nel contratto e sarà concordato con l'Ente appaltante il calendario di realizzazione.

**Art. 13 – Cessione del contratto, subappalto**

Il contratto non può essere ceduto.

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

Al fine di garantire l'unitarietà organizzativa del servizio, nell'interesse al suo miglior risultato, il servizio principale non può essere subappaltato.

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

Per quanto non specificato nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui al Codice degli Appalti.

**Art. 14 – Visite e verifiche del servizio e campionatura pasto**

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 Appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione e alla distribuzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche le qualità delle prestazioni.

L'ente appaltante si riserva di dar corso alle verifiche come indicate nel D.M. 10 marzo 2020.

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 Appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto potenzialmente incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente Appaltante si riserverà la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 17 del presente Capitolato.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sui uno o entrambi i servizi in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di applicare le penali/risolvere il contratto, previo dovuto contraddittorio con la ditta.

Ai fini delle verifiche suddette la ditta dovrà conservare un campione rappresentativo di ogni pasto completo del giorno, sigillarlo in appositi contenitori recanti data della campionatura e mantenerlo a +0/4 C° per tre giorni. Tale campione dovrà essere reso disponibile per le analisi e gli approfondimenti del caso.



Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

**Art. 15 – 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 Appaltante, 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 Appaltante. Ogni variazione e/o aggiornamento devono essere forniti in copia all'Ente Appaltante.

**Art. 16 – Inadempienze, penalità e procedura di contestazione**

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

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

| | |
|---|---|
| da € 200 a € 500 | Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, attribuibili alla ditta |
| da € 500 a € 1000 | Per ogni violazione non giustificabile di quanto stabilito dai menù |
| | Per mancato rispetto delle grammature, delle norme di cottura, della temperatura previste dalla normativa |
| | Per utilizzo e/o fornitura di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche |
| | Per ogni mancata e/o errata consegna di dieta speciale |
| | Per ogni mancata consegna del materiale a perdere presso i plessi scolastici |
| | Per mancato rispetto, riferito a ciascun plesso scolastico, degli orari di distribuzione dei pasti |
| da € 1000 a € 2000 | Per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti e/o dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione e per il servizio |
| | Per mancata conservazione dei campioni previsti dal presente Capitolato |
| | Per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti |
| | Per mancata presentazione, entro i termini fissati dal presente capitolato, dei menù e degli allegati per la richiesta di validazione al S.i.a.n. dell'Aulss |
| da € 1000 a € 3000 | 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) |
| | Per rinvenimento presso il centro di cottura di prodotti alimentari scaduti |
| | Per ogni mancato adempimento e/o violazione rispetto a quanto offerto e valutato positivamente dalla Commissione di gara con attribuzione di un punteggio |
| € 3.000 | Per fornitura/somministrazione di dieta speciale preparata con alimenti esclusi e/o vietati per soggetto interessato e che gli abbia determinato un danno |

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

Per ogni violazione, deficienza o carenza da parte della ditta aggiudicataria, l'Ente Appaltante 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 Appaltante, 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 nel massimo dell'importo previsto. 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. 17 - Risoluzione del contratto**

Fermo restando l'art. 108 del Codice e gli altri casi di risoluzione previsti dalla legge, l'Ente Appaltante avrà la facoltà, previo contradditorio, 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 al precedente articolo, 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. 18 – Recesso**

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile e dell'art 109 del Codice dei Contratti, l'Ente Appaltante può recedere dal contratto.

L'Ente Appaltante, ai sensi dell'art. 1 comma 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 comma

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

3 della Legge n. 488/1999.

Si 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. 19 - 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 Appaltante 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.

Si precisa che la Ditta aggiudicataria non ha facoltà di recesso.

**Art. 20 - Clausola di revisione dei prezzi**

A partire dalla seconda annualità contrattuale, su specifica richiesta della Ditta Aggiudicataria, i prezzi potranno essere aggiornati, soltanto se tali variazioni risulteranno superiori al cinque per cento rispetto al prezzo di aggiudicazione con la seguente procedura:

- la ditta aggiudicataria dovrà presentare istanza di revisione del prezzo di aggiudicazione comprovata da una relazione da cui emergano le incidenze e le variazioni di prezzo dei singoli prodotti o processi di lavorazione, dimostrati con idonei mezzi di prova, quali, a titolo esemplificativo, rilevazioni prezzi ISTAT o CCIAA, fatturazioni effettuate o dichiarazioni di fornitori o subcontraenti;
- la Stazione Appaltante verificherà l'eventuale effettiva maggiore onerosità subita dall'esecutore e da quest'ultimo provata e provvederà, nei limiti delle risorse a disposizione, a riconoscere la revisione del prezzo in compensazione per la sola parte eccedente il cinque per cento, determinata nel suo valore complessivo, ancorché risultante dai singoli prezzi, dalla loro incidenza percentuale, al netto di eventuali parallele diminuzioni di altri prezzi. La compensazione non è soggetta al ribasso d'asta ed è al netto delle eventuali compensazioni precedentemente accordate.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità ed ha efficacia solamente per i pagamenti successivi alla data della richiesta.

Saranno riconosciuti gli aumenti per la parte percentuale eccedente il 5% e nella misura dell'80%.

**Art. 21 - Stipulazione del contratto, spese e cauzioni**

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

Il contratto sarà stipulato con atto pubblico amministrativo ex art. 32, comma 14, del Codice.

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 Appaltante 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 dell'Ente appaltante.

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

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 dell'Ente Appaltante;
b) Polizze assicurative come specificate all'art. 22 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 Appaltante 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 su indicata lett. b) e del piano di autocontrollo HACCP di cui alla lettera c).

**Art. 22 – 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 appaltante 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, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso i prestatori d'opera (RCT/RCO) sull'appalto in oggetto. Dal novero dei terzi non dovranno essere esclusi gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, nonché l'Ente Committente e i suoi dipendenti.

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 che 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 RCT non inferiore ad € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) unico per sinistro e per anno e per la garanzia RCO di € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro e per anno con sottolimite di € 1.500.000,00 (euro unmilionecinquecentomila/00) per persona.

Copia della succitata polizza dovrà essere consegnata all'Ente appaltante al momento della firma del contratto e in ogni caso prima dell'inizio dell'erogazione del servizio. La polizza dovrà necessariamente coprire l'intero periodo contrattuale, ovvero, potrà avere una durata annuale con tacito rinnovo. In tal caso sarà responsabilità della ditta aggiudicataria presentare annualmente la quietanza di pagamento del premio per l'annualità successiva alla prima e negli anni a seguire.

**Art. 23 – Corrispettivo e modalità di pagamento**

La ditta aggiudicataria dovrà emettere fatture elettroniche mensili dei pasti forniti, distinte tra Scuola Infanzia e Scuola Primaria, le quali dovranno riportare la suddivisione tra pasti alunni, pasti adulti e pasti

gratuiti.

I pagamenti avverranno entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica al protocollo comunale.

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. 24 – Salvaguardia dell'occupazione**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, tenuto conto della tipologia di intervento e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad adottare misure orientate, tra l'altro, a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente in forza da sei mesi prima della scadenza dell'appalto, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto verrà fornito dall'Ente.

Allo scopo l'operatore economico partecipante produce all'interno della documentazione tecnica il piano di riassorbimento. Si precisa che non essendo soggetto a valutazione premiale sarà ammesso soccorso istruttorio sul punto.

**Art. 25 – Tracciabilità flussi finanziari**

La ditta aggiudicataria si impegna ad assumere gli obblighi di cui alla Legge 13.08.2010 n. 136. A tal proposito, ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e del D.L. 187 del 12.11.2010, i pagamenti devono avvenire esclusivamente tramite bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. Inoltre hanno l'obbligo di indicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

**Art. 26 - Formazione e aggiornamento del personale**

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, la ditta aggiudicataria deve assicurare la formazione e l'aggiornamento del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene e sicurezza alimentare, nonché in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigenti.

L'appaltatore dovrà provvedere ad un programma di formazione e aggiornamento sugli specifici argomenti previsti al punto 8, lettera C, sub a dei CAM sia per gli addetti alla sala mensa che alla cucina e ha l'obbligo



Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1
UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1

di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione di ogni singolo partecipante presso i centri di refezione.

**Art. 27- 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:

- 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, comma 1 lett. e) ed f) G.D.P.R. n. 679/2016);
- modalità di trattamento: le modalità con la quale verranno trattati i dati personali contemplano le seguenti operazioni: espletamento della gara e gestione del servizio;
- 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;
- 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. n. 33/2013 e successive modifiche ed integrazioni;
- titolare del trattamento: Comune di Colognola ai Colli (VR) - Piazzale Trento n. 2;
- responsabile del trattamento: il responsabile del trattamento è individuato nel Responsabile dell'Area Economico-finanziaria e amministrativa;
- 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. 28 – 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. 29 - 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.-

Comune di Colognola ai Colli Prot. partenza n. 0008685 del 01-06-2023 Cat. 7 Cl. 1

UNIONE DI COMUNI "VERONA EST" Prot. n. 0005078 del 01-06-2023 arrivo cat. 14 cl. 1