



**CAPITOLATO D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
RISTORAZIONE SCOLASTICA
*PERIODO DAL 01/01/2017 AL 30/06/2018
RINNOVABILE PER l'Anno Scolastico 2018/2019***

<i>Lotto 1 - Comune di Caldiero</i>	<i>CIG n. 6838218402</i>
<i>Lotto 2 – Comune di Colognola ai Colli</i>	<i>CIG n. 68382427CF</i>
<i>Lotto 3 – Comune di Illasi</i>	<i>CIG n. 6838250E67</i>
<i>Lotto 4 – Comune di Mezzane di Sotto</i>	<i>CIG n. 6838321900</i>

I contenuti del presente capitolato sono stati approvati con i seguenti provvedimenti:

Comune di Caldiero: delibera di Giunta Comunale n. 101 del 26/09/2016

Comune di Colognola ai Colli: delibera di Giunta Comunale n. 124 del 10/10/2016

Comune di Illasi: delibera di Giunta Comunale n. 85 del 28/09/2016

Comune di Mezzane di Sotto: determina Responsabile Area Amministrativa n. 30 del 30/09/2016 – n. 192 Reg.Gen.

Li 26/10/2016

IL RESPONSABILE
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Dott. Agostino Biroli

INDICE

Art. 1 - Definizioni.....	3
Art. 2 - Oggetto dell'appalto.....	3
Art. 3 - Durata dell'appalto.....	3
Art. 4 - Importo presunto dell'appalto.....	3
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.....	4
Art. 8 - Obblighi a carico della ditta aggiudicataria.....	5
Art. 9 - Menù - tabelle dietetiche.....	7
Art. 10 - Utilizzo prodotti biologici.....	7
Art. 11 - Composizione del menù.....	8
Art. 12 - Variazione del menù.....	8
Art. 13 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti.....	8
Art. 14 - Diete speciali.....	9
Art. 15 - Menù alternativi (diete in bianco).....	9
Art. 16 - Preparazione e cottura dei pasti.....	9
Art. 17 - Distribuzione.....	10
Art. 18 - Garanzia di qualità.....	10
Art. 19 - Campionatura rappresentativa del pasto.....	10
Art. 20 - Prenotazione Pasti.....	11
Art. 21 – Documenti di trasporto.....	11
Art. 22 – Trasporto e consegna dei pasti.....	11
Art. 23 – Mezzi di trasporto dei pasti.....	11
Art. 24 – Orari di consegna dei pasti.....	11
Art. 25 – Ritardi nelle consegne.....	12
Art. 26 – Sciopero e/o interruzione del servizio.....	12
Art. 27 – Piano di emergenza.....	12
Art. 28 – Progetti migliorativi - Offerta tecnica.....	12
Art. 29 – Subappalto e cessione del contratto.....	12
Art. 30 – Visite e verifiche del servizio.....	13
Art. 31 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta.....	13
Art. 32 – Fatturazione elettronica e pagamento.....	13
Art. 33 – Responsabilità e Assicurazioni.....	13
Art. 34 – Inadempienze, penalità e procedura di contestazione.....	14
Art. 35 - Risoluzione del contratto.....	15
Art. 36 - Recesso.....	15
Art. 37 - Disdetta del contratto da parte della ditta aggiudicataria.....	15
Art. 38 - Stipulazione del contratto e garanzie.....	15
Art. 39 - Spese inerenti il servizio.....	16
Art. 40 - Trattamento dei dati personali.....	16
Art. 41 - Obblighi normativi.....	16
Art. 42 - Controversie.....	16
Art. 43 - Norma di rinvio.....	16
Allegato 1: Scheda tecnica Comune di Caldiero - Lotto 1 –.....	17
Allegato 2: Scheda tecnica Comune di Colognola ai Colli - Lotto 2.....	18
Allegato 3: Scheda tecnica Comune di Illasi - Lotto 3.....	20
Allegato 4: Scheda tecnica Comune di Mezzane di Sotto - Lotto 4.....	21
Allegato 4.1 – Comune di Mezzane - DUVRI.....	23

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 “ASL” Azienda Sanitaria Locale

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 legame fresco-caldo e con la modalità multi-porzione, alle utenze delle scuole statali 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 01/01/2017 e fino al 30/06/2018, con facoltà di rinnovo da parte del singolo Ente Committente per l’anno scolastico 2018/2019 (indicativamente dal 1/9/2018 al 30/06/2019 e comunque secondo calendario scolastico).

Per il Comune di Mezzane di Sotto, l’appalto avrà durata dall’inizio dell’anno scolastico 2017/2018, fino alla conclusione dello stesso, secondo calendario scolastico (indicativamente dal 1/09/2017 al 30/06/2018), con facoltà di rinnovo per il successivo anno scolastico 2018/2019, secondo calendario scolastico che sarà comunicato.

Ai sensi dell’art. 35 del Codice 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 effettuerà una valutazione sulla convenienza del rapporto dopo un primo periodo di attività sulla base dei risultati ottenuti.

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 procedere all’avvio del servizio, sotto riserva di legge e in pendenza della stipula del contratto, 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 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 non acconsenta alla modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all’art. 26 c. 3 della Legge 488/1999.

Art. 4 - Importo presunto dell'appalto

Ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n.50/2016, l'importo complessivo stimato dell'appalto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € **802.940,20**, comprensivo di € 500,00 per oneri della sicurezza, (IVA esclusa), composto 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 € 235.210,00, IVA esclusa
di cui € 147.060,00, per appalto principale (01/01/2017 – 30/06/2018);
ed € 88.150,00, per rinnovo a.s. 2018/2019 (01/09/18 – 30/6/19)

Lotto n. 2 – Comune di Colognola ai Colli: importo complessivo € 458.251,00, IVA esclusa
di cui € 282.897,00 per appalto principale (01/01/2017 – 30/06/2018);
ed € 175.354,00 per rinnovo a.s. 2018/2019 (01/09/18 – 30/6/19)

Lotto n. 3 – Comune di Illasi: importo complessivo € 37.784,10, IVA esclusa
di cui € 19.294,10 per appalto principale (01/01/2017 – 30/06/2018);
ed € 18.490,00 per rinnovo a.s. 2018/2019 (01/09/18 – 30/6/19)

Lotto n. 4 – Comune di Mezzane di Sotto: importo complessivo € 71.695,10, IVA esclusa
di cui € 35.187,50 per appalto principale (a.s. 2017/2018 dal 1/9/2017 al 30-6-2018)
compresi € 250,00 per oneri della sicurezza;
ed € 36.507,60 per rinnovo a.s. 2018/2019 (01/09/2018 – 30/6/2019)
compresi € 250,00 per oneri della sicurezza;

Il prezzo a base d'asta 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 per i Comuni di Caldiero, Colognola ai Colli e Illasi .

Per il Comune di Mezzane di Sotto, gli oneri per la sicurezza – non soggetti a ribasso - sono quelli indicati nell'allegato DUVRI e sono stimati in € 250,00 oltre IVA per ciascun periodo contrattuale, come sopra evidenziato.

Le quantità presunte dei pasti riportate nell'allegato al singolo lotto 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.

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

Il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria dell'appalto 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 1 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.

Qualora l'Ente Committente preveda eventuali variazioni in aumento delle quantità dei pasti, di importo superiore al quinto d'obbligo dell'importo contrattuale, nel corso di vigenza contrattuale, i relativi importi stimati vengono riportati nell'allegato al presente capitolato e riferito ad ogni specifico lotto.

Art. 6 - Procedura di gara e criteri di aggiudicazione

La gara verrà espletata mediante procedura aperta, con il criterio dell'offerta rapporto qualità-prezzo, sulla base dei criteri indicati nella documentazione di gara.

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

Possono partecipare alla procedura di gara tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs n.50/2016 e gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri dell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di capacità professionale, economico-finanziaria e tecnico-professionali stabiliti nella documentazione di gara e che non incorrano nei motivi di esclusione statuiti dall'art. 80 del medesimo decreto legislativo, al quale articolo si fa formale ed integrale rinvio.

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 n. 8 (otto) pasti giornalieri gratuiti*, 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...etc ..),

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

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 delle stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate) forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti, realizzate in plastica riciclabile da conferire nella frazione della plastica secondo il sistema per la raccolta differenziata dei rifiuti in uso nel territorio comunale di riferimento
- m) la fornitura al proprio personale operante presso la mensa, di eventuali attrezzature (armadietti spogliatoio, etc...) 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'ASL, l'autorità scolastica;
- dd) la collaborazione necessaria al personale degli uffici incaricati della vigilanza, come prevista nel capitolato (art. 30);
- ee) 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. 09.04.2008, n. 81;
- hh) 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 ASL 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 nella *rilevazione* del gradimento del servizio rivolta all'utenza, da effettuarsi con la frequenza stabilita dall'Ente (sono previste in linea di massima, nell'anno scolastico, due rilevazioni: la prima entro dicembre e la seconda entro maggio);
- 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, come fissate nell'[allegato A al D.G.R. del Veneto n. 115 del 03.12.2013 parte 2](#), (da pag 48 a pag. 81 del file pdf)", alle quali si rinvia.

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 dei 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 - Utilizzo prodotti biologici.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad utilizzare i seguenti prodotti biologici provenienti preferibilmente da produzioni nazionali e, comunque, di provenienza comunitaria, che costituiscono lo standard minimo che l'Ente Committente intende garantire e che dovranno obbligatoriamente essere presenti nel menù che sarà predisposto per la mensa scolastica da servire:

PRODOTTI BIOLOGICI: Cereali e derivati (ad esclusione del pane) – frutta – verdura.

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. 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.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare su richiesta dell'Ente appaltante le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

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
- un contorno
- 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 ecc). 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 ecc). 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 crackers, 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 a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'[allegato A alla D.G.R. del Veneto n. 115 del 03.12.2013 parte 2](#) (pagine da 1 a 47 del file pdf) delle Linee guida regionali già citate all'art. 9 del presente capitolato, alle quali si rinvia.

In generale si farà riferimento alle indicazioni sulle **TIPOLOGIE DI ALIMENTI** riportate alla [lettera f\) dell'Allegato A alla D.G.R. n. 115 parte 1 \(pagine da 19 a 21 del file pdf\)](#) delle Linee guida regionali e le *caratteristiche di massima* degli alimenti alla somministrazione o al consumo dovranno corrispondere con quanto contenuto al [paragrafo 2.3 dell'Allegato A alla D.G.R. n. 115 parte 1 \(pagine 30 e 31 del file pdf\)](#) alle quali si rinvia.

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:

- 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 monoporzionamento 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 di aggiudicazione 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 di aggiudicazione.

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 dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere 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, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

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

Per i **METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI** si dovrà far riferimento [al paragrafo 4.7 dell'Allegato A alla D.G.R. n. 115 parte 2 \(pagine 78 e 79 del file pdf\)](#) delle linee guida regionali, al quale si rinvia.

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 solo in presenza degli 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 personale scolastico (adulti), verrà comunicato telefonicamente ogni giorno entro le ore 09.30/9.40 dal personale scolastico.

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 ASL ...).

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'ASL 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, su segnalazione della scuola o dell'Ente Committente, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere tempestivamente alla consegna del numero dei pasti (singole pietanze) mancanti.

Art. 23 – Mezzi di trasporto dei pasti

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.

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'ASL.

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 migliorativi - Offerta tecnica

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 le proposte offerte in sede di gara e contenute nell'offerta tecnica, che siano state positivamente valutate dalla commissione giudicatrice, in riferimento ad ogni specifico lotto.

Art. 29 – Subappalto e cessione del contratto

L'Impresa ha la facoltà di subappaltare a terzi (anche parzialmente) solo i servizi accessori e cioè:

- trasporto e 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 dell'ASL 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, avvalendosi anche di propri esperti.

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.

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.

L'Ente Committente si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, 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 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.

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 ASL, 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 unmilioneecinquacentomila/00) per persona e di € 1.500.000,00 (euro unmilioneecinquacentomila/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 sottolimiti di € 1.500.000,00 (euro unmilioneecinquacentomila/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 inadempimenti 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'ASL 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:

€ 500,00	Per ogni violazione 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
€ 250,00	Per ogni mancato rispetto della temperatura dei pasti prevista dalla normativa vigente e richiamata nel capitolato
€ 500,00	Per ogni mancata consegna di dieta speciale
€ 500,00	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, consegnati dalla ditta

€ 2.000,00	Per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti
€ 250,00	Per mancato rispetto, riferito a ciascun plesso scolastico, degli orari di distribuzione dei pasti
€ 20,00	Per ogni pasto in meno non consegnato rispetto al numero di pasti ordinato da ogni plesso scolastico
€ 2.000,00	Per ogni mancata consegna del materiale a perdere presso i plessi scolastici
€ 500,00	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'ASL.
PENALI PER PARZIALE E/O TOTALE INADEMPIMENTO DELL'OFFERTA QUALITATIVA:	
Da € 500,00 fino a € 1.500,00	Per ogni mancato adempimento e/o violazione di 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.

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 contenente preavviso se trattasi di violazione grave o lieve, entro 8 giorni lavorativi.

Alla contestazione dell'inadempimento la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare, con Posta Elettronica Certificata, le sue controdeduzioni scritte entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente Committente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

In caso di mancato invio nei termini 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

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:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato e delle norme igienico sanitarie;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, già rilevate e segnalate, non eliminate dalla ditta appaltatrice;
- Reiterarsi delle irregolarità e inadempimenti di cui all'art. 34 del presente capitolato;
- 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 determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;
- Reiterata violazione dell'obbligo di applicare i contratti collettivi di lavoro e le norme in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale dipendente;
- Reiterata violazione dell'obbligo di garantire la 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. 1373 del Codice Civile l'Ente Committente si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta a mezzo raccomandata, in caso di cessazione del servizio per cause di forza maggiore e qualora non sia possibile ripristinarlo in condizioni di sicurezza o certezza di continuità, nonché per motivi di pubblico interesse non prevedibili.

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 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

Tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 30.06.2003, n. 196.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti previsti dalla citata legge, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento qualora illegittimo.

La Ditta aggiudicataria si impegna a trattare i dati degli utenti e/o dell'Ente Committente dei quali verrà in possesso, secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia di tutela della riservatezza. La ditta si impegna a non diffondere detti dati e a comunicarli a terzi esclusivamente per le operazioni strettamente necessarie all'erogazione del servizio oggetto del presente capitolato.

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

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del presente contratto 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. **6838218402**

Elenco scuole

SCUOLE	UBICAZIONE SALA MENSA	GIORNI MENSA	Stima UTENTI e CLASSI (*)
Primaria “Carlo Ederle”	Piazza V. Veneto (ingresso pasti: angolo tra via D.Alighieri e via Caduti del Lavoro).	Dal lunedì al venerdì	Alunni n. 130 (n.6 classi tempo pieno) Adulti n. 6

Nel prospetto sono riportati i dati (numero utenti e classi) relativi all’anno scolastico 2015/2016.

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

Importo numero pasti stimato del lotto

Il numero stimato dei pasti ordinati per l’anno scolastico 2015/2016 (n. 6 classi tempo pieno della scuola primaria)

SCUOLA	Pasti ALUNNI	Pasti ADULTI	TOTALE
Primaria C.Ederle stima pasti periodo gennaio/giugno 2017	12.900	800	13.700
Primaria C.Ederle stima pasti per a.s. 2017/18	19.400	1.100	20.500
Totale stima pasti contratto principale	32.300	1.900	34.200
Primaria C.Ederle stima pasti per a.s. 2018/2019	19.400	1.100	20.500
Totale stima pasti appalto, comprensivo eventuale periodo di rinnovo	51.700	3.000	54.700

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.

Importo valore stimato del lotto:

L'importo complessivo stimato del lotto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 235.210,00 I.V.A. esclusa, così composto:

€ 147.060,00.= per appalto principale (dal 01/01/2017 al 30/06/2017 e tutto a.s. 2017/18);

€ 88.150,00.= per il periodo di rinnovo (a.s. 2018/2019);

L'importo complessivo stimato del lotto risulta dal n. dei pasti riportati nella soprastante tabella moltiplicata per il prezzo unitario posto a base d'asta di € **4,30**.

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. 68382427CF

Elenco scuole:

SCUOLE	UBICAZIONE SALA MENSA	GIORNI MENSA	Stima UTENTI MENSA e CLASSI (*)
Infanzia statale "L'Aquilone"	Viale IV Novembre 5	Dal lunedì al venerdì	Alunni 92 (n. 4 sezioni) Adulti 14
Primaria statale "Dante Broglio"	Viale IV Novembre 7 (**)	Dal lunedì al venerdì	Alunni 166 (n. 8 classi tempo pieno: 1^A, 1^B, 2^A, 2^B, 3^A, 3^B, 4^A, 5^A) Adulti 9
Primaria "Dante Broglio" e Secondaria di primo grado "Gino Fano"	Viale IV Novembre 7	Dal lunedì al venerdì	L'Ente Committente si riserverà la facoltà di attivare il servizio <i>doposcuola</i> 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) (***)

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

(*) Nel prospetto sono riportati i dati (numero utenti e classi) relativi all'anno scolastico 2016/2017 (tot. circa 281 utenti)

Per i prossimi anni scolastici si rileva che le classi a tempo pieno della Scuola Primaria, sulla base dell'andamento delle richieste degli ultimi anni, potranno aumentare di una classe (circa 20/25 alunni) per anno scolastico.

Il numero delle sezioni della scuola dell'Infanzia resterà invece presumibilmente invariato.

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

(***) Negli ultimi anni il servizio doposcuola (attività extrascolastica organizzata dall'Ente Committente), con somministrazione del pasto ai partecipanti, non è stato attivato per mancanza di adesioni. Tuttavia, qualora in futuro queste dovessero pervenire in numero considerevole e in quantità idonea alla formazione di una o più classi, l'Amministrazione Comunale valuterà l'eventuale attivazione del servizio.

Importo numero pasti stimato del lotto:

Il numero stimato dei pasti erogabili nel corso dell'appalto, è calcolato sulla base dei pasti effettivamente ordinati nell'ultimo anno scolastico 2015/2016 (con 4 sezioni scuola Infanzia pari a circa 100 alunni e 12 adulti + 7 classi tempo pieno scuola Primaria pari a circa 156 alunni e 8 adulti, per un totale di circa 276 utenti), come da seguente prospetto:

SCUOLE	Pasti ALUNNI	Pasti ADULTI	TOTALE
A) Stima pasti dal 01/01/2017 al 30/06/2017	22.700	2.310	25.010
INFANZIA	9.130	1.550	10.680
PRIMARIA	13.570	760	14.330
B) Stima pasti anno scolastico 2017/2018	37.120	3.660	40.780
INFANZIA	14.620	2.420	17.040
PRIMARIA	22.500	1.240	23.740
Totale stima pasti periodo contrattuale (A + B)	59.820	5.970	65.790
C) Stima pasti eventuale rinnovo a.s. 2018/2019	37.120	3.660	40.780
Totale stima pasti appalto, comprensivo dell'eventuale rinnovo (A + B + C = gennaio 2017/giugno 2019)	96.940	9.630	106.570

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.

Importo valore stimato del lotto:

L'importo complessivo stimato del lotto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 458.251,00.= I.V.A. esclusa, così composto:

€ 282.897,00.= per appalto principale (dal 01/1/2017 al 30/06/2018)

€ 175.354,00.= per il periodo di rinnovo (a.s. 2018/2019)

L'importo complessivo stimato del lotto risulta dal numero dei pasti riportati nel precedente prospetto, moltiplicato per il **prezzo unitario posto a base d'asta di € 4,30**.

Adempimenti specifici richiesti per il presente lotto:

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri, obblighi e adempimenti, in aggiunta a quanto previsto all'articolo 8 del capitolato:

1. la fornitura agli alunni della Scuola dell'Infanzia statale dello *spuntino* a metà mattina, alternando yogurt/frutta per tutti i giorni dal lunedì al venerdì, che dovrà essere consegnato 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 statale;
3. il lavaggio (con lavastoviglie in dotazione alla scuola) dei bicchieri per l'acqua in uso presso i bagni della Scuola dell'Infanzia statale, da effettuarsi almeno 2 volte a settimana.

Sistema informatizzato di gestione della mensa scolastica:

L'Ente Committente ha in dotazione e utilizza, dall'anno scolastico 2010/2011, un sistema informatizzato di rilevazione delle presenze, di prenotazione dei pasti (su griglie cartacee) e di addebito degli stessi agli utenti con la modalità di prepagato.

Qualora l'Ente Committente decidesse nel corso dell'appalto di attivare, a proprie spese, una diversa modalità di rilevazione e registrazione delle presenze da effettuarsi mediante il modulo "Risponditore automatico", la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta ad adeguarsi senza nulla pretendere e senza costi aggiuntivi a carico dell'Ente Committente.

Si precisa che il predetto modulo prevede, in linea di massima, la comunicazione dell'assenza da parte del genitore via telefono/sms/web, con l'automatica prenotazione dei pasti al Centro di cottura entro un intervallo di tempo da concordare tra l'Ente Committente e la ditta fornitrice del servizio mensa.

Allegato 3: Scheda tecnica Comune di Illasi - Lotto 3

Oggetto del lotto: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI ILLASI – CIG N. **6838250E67**

Elenco scuole

SCUOLE	UBICAZIONE SALA MENSA	GIORNI MENSA	Stima UTENTI e CLASSI (*)
Primaria Illasi	Viale Rimembranza 4	Lunedì e mercoledì	Alunni 30 (due classi) adulti 3

Nel prospetto sono riportati i dati (numero utenti e classi) relativi all'anno scolastico 2015/2016.

Importo numero pasti stimato del lotto

SCUOLA	Pasti ALUNNI	Pasti ADULTI	TOTALE
Primaria di Illasi anno scol. Genn. – giugno 2017	1170	117	1287
Primaria di Illasi anno scol. 2017/2018	3005	195	3200
Totale stima pasti appalto principale	4175	312	4487
Stima pasti a.s. 2018/2019	4036	264	4300
Totale stima pasti appalto, comprensivo dell'eventuale intero periodo di rinnovo	8211	576	8787

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.

Importo valore stimato del lotto:

L'importo complessivo stimato del lotto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 37.784,10, I.V.A. esclusa, così composto:

€ 19.294,10 per appalto principale (dal 01/1/2017 al 30/06/2018)

€ 18.490,00 per il periodo di eventuale rinnovo (a.s. 2018/2019);

L'importo complessivo stimato del lotto risulta dal numero dei pasti riportati nella soprastante tabella moltiplicata per il prezzo unitario posto a base d'asta di € 4,30.

Adempimenti specifici richiesti per il presente lotto:

Per la scuola primaria, sulla base dell'andamento delle richieste degli ultimi due anni, si rileva che negli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 potrebbero andare a regime altre due classi con il tempo riarticolato per cui le classi che usufruiranno della mensa potrebbero essere 4 e non più 2; ciò potrebbe comportare un aumento di circa 1000 pasti per l'anno scolastico 2017/2018 e di ulteriori 1000 pasti per l'anno scolastico 2018/2019.

Sia le stime relative al numero dei pasti e conseguentemente quelle relative al valore del contratto comprendono anche l'eventuale aumento sopra indicato.

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. 6838321900

Elenco scuole

SCUOLE	UBICAZIONE SALA MENSA	GIORNI MENSA	Stima UTENTI e CLASSI (*)
Scuola Primaria Mons. G. Venturi	Via Roma	Lunedì – mercoledì	93 iscritti + 5 insegnanti (tot. 98) Classi 5

(*) Nel prospetto sono riportati i dati (numero utenti e classi) relativi all'anno scolastico 2015/2016, ultimo anno scolastico di cui si dispongono i dati definitivi. Le presenze effettive nel corso dell'anno sono state comunque inferiori rispetto al totale degli iscritti, con una media giornaliera di circa 75 pasti erogati (su 62 giorni di rientro effettivi); Da considerare che, sulla base dell'andamento demografico, il numero degli iscritti per gli anni scolastici è stimabile in: a.s. 2017/2018 – 120 alunni (oltre agli insegnanti); a.s. 2018/2019 – 130 alunni (oltre agli insegnanti). L'appalto prevede la fornitura dei pasti agli alunni e adulti aventi diritto che frequentano o svolgono la loro attività presso la succitata scuola.

Importo numero pasti stimato del lotto

Il numero stimato dei pasti per l'anno scolastico **2017/2018** (n. 6 classi tempo pieno della scuola primaria)

SCUOLA	Pasti ALUNNI	Pasti ADULTI	TOTALE*
Scuola primaria di Mezzane	120	5	8.125

**Il totale è stimato su un numero di giorni ipotetico di mensa pari a 65 (dato stimato in base ai rientri effettivi degli anni precedenti); la stima è effettuata sull'ipotesi così articolata: a) il numero degli alunni è stato ipotizzato tenendo conto dei residenti nel Comune nati negli anni interessati dal periodo di scolarità; b) il numero dei nati è stato diminuito del numero dei residenti in età di scuola primaria che negli scorsi anni hanno frequentato altri istituti fuori del territorio comunale (20 unità); c) si è ipotizzato che tutti gli iscritti al plesso aderiscano anche al servizio mensa e che nel corso dell'anno non si registri nessuna assenza; si tenga presente pertanto che il totale risulta da una stima di massima soggetta a variazioni sia in diminuzione che in aumento, poiché legata a fattori difficilmente prevedibili al momento dell'appalto.*

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.

Importo valore stimato del lotto:

L'importo complessivo stimato del lotto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 71.695,10, di cui € 500,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (come da DUVRI allegato), oltre I.V.A., così composto:

- € 35.187,50= per appalto principale (a.s. 2017/2018), di cui € 250,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A.;
- € 36.507,60 per il periodo di eventuale rinnovo (a.s. 2018/2019), di cui € 250,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A.;

L'importo complessivo stimato del lotto risulta dal n. dei pasti riportati nella soprastante tabella moltiplicata per il prezzo unitario posto a base d'asta di € 4,30.

Adempimenti specifici richiesti per il presente lotto:

- **Deroga all'art. 20 Prenotazione dei pasti** – per il Comune di Mezzane di Sotto l'orario di comunicazione del pasto può subire variazioni rispetto a quanto indicato nel precedente art. 20. Tali variazioni saranno concordate all'avvio del servizio con la ditta appaltatrice, l'ufficio dell'Ente Committente e il personale scolastico. L'appaltatore, entro tale orario, contatterà giornalmente il plesso scolastico per la comunicazione del numero di

pasti da fornire.

- **Deroga all'art. 21 Documenti di trasporto** – per il Comune di Mezzane di Sotto, al momento dell'avvio del servizio, potranno essere individuate forme diverse per la sottoscrizione dei documenti di trasporto che potrà avvenire a cura di personale comunale in luogo del personale scolastico.
- **Precisazione sul luogo di consegna dei pasti art. 22 e sulle modalità di erogazione del servizio in caso di incapienza delle strutture** – in ragione del costante incremento del numero potenziale degli utenti, l'aggiudicatario prende atto ed accetta che la consegna e l'allestimento della sala mensa potrà avvenire in locali diversi da quelli della mensa scolastica qualora questi non possano garantire la necessaria capienza. Rimane altresì inteso che, per tener conto di tale esigenza, l'Ente in accordo con le competenti autorità scolastiche potrà organizzare il servizio mensa con articolazione oraria differenziata. In tal caso, la ditta – previamente informata – dovrà adeguare la modalità di erogazione della fornitura in maniera tale che siano comunque garantiti tutti gli standard qualitativi e di sicurezza alimentare previsti dal presente capitolato.

COMUNE DI MEZZANE DI SOTTO



DUVRI

Documento Unico di Valutazione dei Rischi

relativo alle interferenze da lavori in appalto, d'opera o somministrazione

D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. - art. 26

Committente: Comune Mezzane di Sotto

Contratto di appalto: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Scuola Primaria di Mezzane di Sotto Periodo –

A.S. 2017/2018 rinnovabile all'A.S. 2018/2019

Sommario

PREMESSA 4

DEFINIZIONI 4

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DA ADOTTARE PER LA LORO RIDUZIONE (art. 26 - comma 3 del d.lgs. n. 81/2008) 5

TABELLA DELLE MISURE DI PROTEZIONE/PREVENZIONE 6

ONERI RELATIVI ALLA SICUREZZA 7

NORME GENERALI 7

PREMESSA

Il presente documento è stato predisposto in base al d.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 - t.u. delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - art. 26 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione". Esso ha lo scopo di individuare i rischi da interferenze dovuti alla presenza di dipendenti ed utenti degli uffici e servizi comunali, con il personale della ditta esterna incaricata dell'esecuzione del servizio di refezione scolastica.

Nel documento si specificano i possibili rischi da interferenza fra la ditta esterna incaricata del servizio di cui trattasi e i dipendenti o utenti del comune dove viene svolto il servizio/fornitura e i costi della sicurezza sul lavoro per rischi da interferenza; sono indicate, inoltre, misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

L'oggetto delle prestazioni è illustrato compiutamente nel capitolato, che la ditta ha dichiarato, con la presentazione dell'offerta di conoscere ed accettare integralmente.

Le prestazioni oggetto del contratto saranno erogate presso la sala mensa della scuola primaria "G. Venturi" di Mezzane di Sotto, situata in via Roma.

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto in ottemperanza al citato art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e alle indicazioni del ministero del lavoro e delle politiche sociali, allo scopo di quantificare i costi relativi alla sicurezza derivanti da interferenze.

DEFINIZIONI

APPALTANTE O COMMITTENTE: È colui che richiede un lavoro o una prestazione. Soggetto per conto del quale l'intera opera viene realizzata, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua realizzazione;

APPALTATORE: È il soggetto che si obbliga nei confronti del Committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri secondo le modalità pattuite e la regola dell'arte;

CONTRATTO D'APPALTO: L'appalto è il contratto con il quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro (art. 1655 c.c.);

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI: Documento redatto dal committente al fine di valutare i rischi connessi all'espletamento dell'appalto e definirne le misure di prevenzione, protezione, coordinamento e cooperazione nonché i relativi costi per eliminare o ridurre i rischi

da interferenza. Tale documento deve essere allegato al contratto d'appalto o d'opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture;

INTERFERENZA: È ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi, ovvero laddove si configuri una continuità fisica e di spazio e/o una contiguità produttiva fra tali soggetti in quanto in tali casi i lavoratori ai fini della loro sicurezza, devono essere opportunamente coordinati. Tali misure devono altresì garantire la sicurezza di soggetti terzi (es. utenti, visitatori);

SUBAPPALTO: È un contratto fra Appaltatore e subappaltatore cui è estraneo il Committente. L'Appaltatore non può cedere in subappalto l'esecuzione di opere se non previa autorizzazione del Committente (art.1656 c.c.);

SUBAPPALTATORE: È il soggetto che si obbliga nei confronti dell'Appaltatore a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri;

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DA ADOTTARE PER LA LORO RIDUZIONE (art. 26 - comma 3 del d.lgs. n. 81/2008)

In base alle prestazioni oggetto del contratto, l'appaltatore nei locali dove le stesse hanno luogo, svolgerà le seguenti attività:

- Accesso agli ingressi del locale cucina dei mezzi per il trasporto dei pasti e delle attrezzature;
- Preparazione della sala e dei tavoli
- Somministrazione dei cibi e delle bevande
- Pulizia dei tavoli, delle stoviglie e delle attrezzature

Il presente documento è stato redatto al fine di valutare le interferenze potenziali nei locali e negli ambienti ove si svolgono dette attività.

All'interno degli ambienti, infatti, è prevista la presenza, oltre al personale della ditta, del personale insegnante e del personale ATA. Potrebbe verificarsi, inoltre, la necessità di accesso agli ambienti da parte del personale del Comune e di personale di altri enti o imprese espressamente autorizzati, per attività di ispezione e controllo o per esecuzione di attività di manutenzione. Tale presenza eventuale è comunque previamente comunicata alla ditta aggiudicataria.

La tabella che segue illustra i rischi potenziali nell'esecuzione dell'appalto:

TIPOLOGIA DI RISCHI
Rischio inciampo/caduta/urti
Rischio scivolamento
Rischio incendio
Rischio elettrico
Rischio biologico – trasmissione di malattie (promiscuità con bambini e insegnanti)
Rischio ustioni (da contatto con cibi caldi)
Rischio taglio e lacerazioni dall'uso di attrezzature da cucina
Rischio chimico (da utilizzo di prodotti per la pulizia)

Nel paragrafo che segue sono indicati, per ogni tipologia, il grado di rischio e le misure di protezione/prevenzione.

TABELLA DELLE MISURE DI PROTEZIONE/PREVENZIONE

Rischio	Grado	Misura da adottare
Rischio inciampo/caduta/urti	Basso	Evitare di posizionare materiali o attrezzature nelle aree di passaggio
Rischio scivolamento	Basso	Segnalare se le superfici sono bagnate
Rischio incendio	Basso	Rispetto dei divieti di fumo; non produrre fiamme libere; attenersi ai piani di emergenza e seguire la segnaletica di emergenza
Rischio elettrico	Basso	Non intervenire sugli impianti
Rischio microclimatico	Medio	Regolare la temperatura all'interno dei locali
Rischio biologico – trasmissione di malattie (promiscuità con bambini e insegnanti)	Medio	Proteggere adeguatamente le vivande; Rispettare le norme di igiene;
Rischio ustioni (da contatto con cibi caldi)	Medio	Utilizzare i dispositivi individuali di protezione (DPI) per il personale della ditta; Informare adeguatamente gli utenti del rischio, dando disposizioni per evitare intralcio al personale che effettua la somministrazione; Vietare l'ingresso al locale di servizio alla sala mensa a persone estranee alla ditta;
Rischio taglio e lacerazioni dall'uso di attrezzature da cucina	Medio	Come sopra
Rischio chimico (da utilizzo di prodotti per la pulizia)	Medio	Rispetto delle norme di utilizzo dei prodotti (come da schede del prodotto); Non utilizzare i prodotti in presenza degli utenti e di personale estraneo alla ditta;

ONERI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Acquisto e posizionamento cartellonistica	€150,00 oltre IVA
Formazione su rischi specifici	€350,00 oltre IVA

NORME GENERALI

1. Il personale della ditta appaltatrice deve essere riconoscibile (uso di tesserino e/o apposito abbigliamento).
2. E' fatto divieto assoluto di fumare all'interno degli ambienti.
3. La ditta appaltatrice devono ottemperare agli obblighi di formazione ed informazione in materia di sicurezza ed igiene del lavoro dei loro responsabili, dei loro preposti e degli operatori.
4. Tutte le attrezzature di lavoro introdotte e utilizzate dalle ditte appaltatrici devono essere rispondenti alle norme di sicurezza nonché il rispetto delle direttive CE
5. Le attività appaltate devono essere svolte in piena autonomia organizzativa, di personale e di mezzi con assoluto divieto di utilizzo delle attrezzature di proprietà differente, salvo specifica autorizzazione scritta.
6. Le eventuali inadempienze delle norme di sicurezza e comportamentali riscontrate, potranno portare a termine di contratto all'allontanamento del personale interessato o determinare la risoluzione del contratto di appalto.
7. In caso di incidenti e/o infortuni accaduti all'interno del Sito durante le attività appaltate deve essere tempestivamente informato il RUP del Comune di Mezzane di Sotto e il Datore di lavoro del sito interessato.

Mezzane di Sotto,

Per il committente,