



**Comune di Caldiero**  
Provincia di Verona  
37042 Caldiero - Piazza O. Marcolungo n.19

**CAPITOLATO D'APPALTO  
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
***PERIODO DAL 01/09/2023 AL 30/06/2025***  
***RINNOVABILE PER l'Anno Scolastico 2025/2026***

***CIG 98978170FB***

***Approvato con D.G.C. n. 54 del 23.05.2023***

## INDICE

Art. 1 - Definizioni .....	3
Art. 2 - Oggetto dell'appalto .....	3
Art. 3 - Durata dell'appalto .....	3
Art. 4 - Fabbisogno pasti e importo presunto dell'appalto .....	3
Art. 5 - Variazioni al contratto.....	4
Art. 6 - Procedura di gara, criteri di aggiudicazione e attribuzione punteggi. ....	4
art. 7 - Requisiti e condizioni di partecipazione/di ammissione. ....	6
Art. 8 - Obblighi e adempimenti a carico della ditta aggiudicataria. ....	7
Art. 9 - Menù - tabelle dietetiche .....	9
Art. 10 - Criteri ambientali minimi.....	9
Art. 11 - Composizione del menù .....	10
Art. 12 - Variazione del menù .....	10
Art. 13 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti.....	10
Art. 14 - Diete speciali .....	11
Art. 15 - Menù alternativi (diete in bianco) .....	11
Art. 16 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti.....	11
Art. 17 - Distribuzione al tavolo.....	12
Art. 18 - Garanzia di qualità.....	12
Art. 19 - Campionatura rappresentativa del pasto.....	12
Art. 20 - Prenotazione Pasti .....	13
Art. 21 - Documenti di trasporto .....	13
Art. 22 - Trasporto e consegna dei pasti .....	13
Art. 23 - Ritardi nelle consegne.....	14
Art. 24 - Sciopero e/o interruzione del servizio.....	14
Art. 25 - Piano di emergenza .....	14
Art. 26 - Divieto di subappalto e cessione del contratto.....	14
Art. 27 - Visite, verifiche del servizio.....	14
Art. 28 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta.....	15
Art. 29 - Fatturazione elettronica e pagamento .....	15
Art. 30 - Responsabilità e Assicurazioni .....	15
Art. 31 - Inadempienze, penalità e procedura di contestazione.....	16
Art. 32 - Risoluzione del contratto .....	17
Art. 33 - Recesso .....	17
Art. 34 - Disdetta del contratto da parte della ditta aggiudicataria.....	18
Art. 35 - Stipulazione del contratto e garanzie.....	18
Art. 36 - Spese inerenti il servizio.....	18
Art. 37 - Trattamento dei dati personali .....	18
Art. 38 - Obblighi normativi .....	18
Art. 39 - Controversie.....	19
Art. 40 - Norma di rinvio .....	19

## Art. 1 - Definizioni

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

Per “Ente Appaltante” si intende il Comune di Caldiero, che affida il servizio.

Per “Aulss” Azienda Unità locale Socio Sanitaria.

Per “Codice”, il codice dei contratti pubblici di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Per CAM, i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare, 10/03/2020 (G.U. serie Generale n.90 del 4.04.2020);

## Art. 2 - Oggetto dell’appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l’affidamento, in lotto unico, del servizio di ristorazione scolastica alle utenze della scuola primaria C.Ederle di Caldiero (VR), 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, riordino, pulizia e sanificazione degli ambienti, gestione dei rifiuti.

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.

## Art. 3 - Durata dell’appalto

L’appalto avrà durata biennale decorrente dal 01/09/2023 e fino al 30/06/2025 (anni scolastici 2023/24 e 2024/25), con facoltà di rinnovo da parte dell’Ente Appaltante per l’anno scolastico 2025/2026 (dal 01/09/2025 al 30/06/2026).

Entro il termine del periodo di durata del contratto il Comune di Caldiero deciderà in merito al rinnovo del servizio per l’ulteriore anno scolastico, sulla scorta di una compiuta valutazione sulla corretta esecuzione del contratto concluso, sulla convenienza e sull’interesse pubblico. Tale facoltà è rimessa esclusivamente ed insindacabilmente all’Ente appaltante e la volontà di procedere al rinnovo del contratto alle stesse modalità e condizioni per un ulteriore anno scolastico, sarà comunicata con PEC (Posta Elettronica Certificata) alla ditta aggiudicataria.

L’Ente appaltante si riserva anche la facoltà di prorogare il contratto, per un periodo non superiore a sei mesi, previo avviso da comunicarsi per iscritto almeno un mese prima della scadenza del termine. La ditta è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa.

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

- polizze assicurative di cui al successivo art. 33;
- Piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e procedure di tracciabilità.

## Art. 4 – Fabbisogno pasti e importo presunto dell’appalto

Al fine di fornire un’indicazione circa l’entità del servizio, si riportano i dati relativi al numero di pasti stimati:

SCUOLA	Attività	GIORNI MENSA	Stima UTENTI giornaliera	Stima pasti per anno scolastico
Primaria statale “C.Ederle” Piazza V.Veneto	Servizio mensa per le classi a tempo pieno	cinque giorni a settimana (dal lunedì al venerdì)	Alunni n. 115 e Adulti n. 6	n.19.000 pasti alunni e n.1.000 pasti adulti
	Servizio Doposcuola*, facoltativo, per le classi a tempo normale	Da uno a tre giorni a settimana (sabato escluso) a scelta dell’utente	Alunni n. 20.	n. 1.000 pasti alunni

\*il servizio Doposcuola sarà proposto per la prima volta a partire dall’a.s. 2023/24 e potrà essere attivato o meno, al raggiungimento di un numero minimo di adesioni. La stima pasti sopra indicata è pertanto da ritenersi non vincolante e puramente indicativa. Allo stesso modo, saranno da considerare le successive annualità scolastiche.

Tutte le quantità presunte dei pasti per l'attività di servizio sopra riportati, non dipendono minimamente dalla volontà dell'Ente Appaltante, ma sono subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, modifica dell'organizzazione scolastica, presenza docenti di sostegno e operatori Aulss, possibile attivazione di servizi integrativi, ecc.) e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta aggiudicataria possa reclamare indennizzi di sorta o richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Stima pasti	Pasti ALUNNI	Pasti ADULTI	TOTALE pasti	Prezzo pasto (esclusa IVA)	IMPORTO APPALTO
a.s. 2023/24	20.000	1.000	21.000	€ 4,90	€ 102.900,00
a.s. 2024/25	20.000	1.000	21.000		€ 102.900,00
<b>Totale stima pasti contratto principale</b>	<b>40.000</b>	<b>2.000</b>	<b>42.000</b>		<b>€ 205.800,00</b>
a.s. 2025/2026	20.000	1.000	21.000		€ 102.900,00
<b>Totale stima pasti appalto, comprensivo eventuale periodo di rinnovo</b>	<b>60.000</b>	<b>3.000</b>	<b>63.000</b>		<b>€ 308.700,00</b>

Ai sensi dell'art. 35 del Codice, l'importo complessivo stimato dell'appalto, per l'intero periodo compreso l'eventuale periodo di rinnovo, ammonta a complessivi € 308.700,00 IVA esclusa.

**Il corrispettivo posto a base di gara per ogni singolo pasto si intende comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa.**

**Il prezzo fisso stabilito dall'Ente appaltante per ogni singolo pasto è di € 4,90 oltre IVA. Conseguentemente gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi.**

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

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

Il prezzo fisso per ogni singolo pasto, stabilito dall'Ente appaltante non potrà subire variazioni nel periodo di vigenza del contratto.

#### **Art. 5 - Variazioni al contratto**

Il servizio e l'erogazione dei pasti all'utenza saranno subordinati al rispetto del calendario scolastico, come determinato annualmente dalla Giunta Regionale del Veneto con propria deliberazione, 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 adeguato preavviso.

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. Dette variazioni verranno comunicate dall'Ente Appaltante alla ditta aggiudicataria con adeguato anticipo.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Ente appaltatore si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto in essere, aumento o diminuzione dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che la ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

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

#### **Art. 6 - Procedura di gara, criteri di aggiudicazione e attribuzione punteggi.**

L'appalto sarà affidato mediante procedura negoziata, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli art. 95 e 144 del Codice.

L'elemento relativo al costo (nella fattispecie il prezzo del singolo pasto) assumerà la forma di un prezzo fisso, di modo che la competizione tra gli operatori economici interessati verterà esclusivamente sui criteri qualitativi, sotto riportati.

L'aggiudicazione provvisoria dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il

punteggio complessivo più alto risultante dall'offerta tecnica.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà con sorteggio in seduta pubblica.

La valutazione delle offerte tecniche sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente formata. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

In ogni caso l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prevista dall'art.95 del Codice di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Criteri di attribuzione dei punteggi: OFFERTA TECNICA MAX 100 PUNTI.

Criterio		Descrizione e valutazione.	Punteggio massimo
1	Certificazioni di qualità	Certificazioni di qualità possedute dalla ditta e/o del centro cottura, in corso di validità. <i>Verranno valutate attribuendo un punto a ciascuna, fino al raggiungimento del punteggio massimo, purché ritenute pertinenti con il servizio richiesto.</i>	Punti 5
2	Impiego di particolari alimenti nel menù scolastico	Alimenti prodotti a km zero. <i>Saranno valutati le tipologie di alimenti che il concorrente si impegna ad utilizzare concretamente nel menù, nonché la frequenza del loro utilizzo. A tal proposito, lo stesso concorrente è tenuto a presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco degli alimenti ed i relativi produttori/fornitori.</i>	Punti 7
		Prodotti provenienti da agricoltura sociale. <i>Saranno valutati le tipologie di alimenti che il concorrente si impegna ad utilizzare concretamente nel menù, nonché la frequenza del loro utilizzo. A tal proposito, lo stesso concorrente è tenuto a presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco degli alimenti ed i relativi produttori/fornitori.</i>	Punti 7
		Utilizzo di ortaggi freschi. <i>Saranno valutati le tipologie di alimenti che il concorrente si impegna ad utilizzare concretamente nel menù, nonché la frequenza del loro utilizzo. A tal proposito, lo stesso concorrente è tenuto a presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco degli alimenti ed i relativi produttori/fornitori.</i>	Punti 7
3	Ubicazione del centro di cottura	Ubicazione in una località che consenta la consegna dei pasti in tempi inferiori rispetto a quanto richiesto dall'art.8 lettera A punto 1), da calcolarsi con i medesimi criteri. <i>Sarà valutato il minore intervallo temporale come segue: Punti 5 - tempo di percorrenza tra i 45 ed i 30 minuti Punti 10 - tempo di percorrenza tra i 29 ed i 15 minuti Punti 15 - tempo di percorrenza entro i 14 minuti</i>	Punti 15
4	Attuazione di soluzioni atte a diminuire l'impatto ambientale della logistica. CAM- Allegato 1) lettera B) Criteri premianti. Punto 2)	Impegno all'utilizzo del mezzo di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). <i>Dovrà essere indicato il veicolo che verrà utilizzato, riportando costruttore, designazione commerciale e</i>	Punti 8,5

		<i>modello, categoria, classe, tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale.</i>	
		Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura). <i>Dovrà essere presentata una dichiarazione dell'adesione al sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Costituirà elemento di maggior punteggio la presenza di accordi già sottoscritti tra l'appaltatore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.</i>	Punti 8,5
5	Comunicazione.	Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti. <b>(CAM- Allegato 1) lettera B) Criteri premianti. Punto 3)</b> <i>Sarà valutata la descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.</i>	Punti 15
		Disponibilità a incontri di educazione e informazione con le famiglie, senza oneri ulteriori per l'Ente appaltante. <i>Saranno valutati nel complesso il numero di incontri e gli argomenti trattati.</i>	Punti 6
		Predisposizione dei menù quali canali di comunicazione (c.d. "menù parlante") senza oneri ulteriori per l'Ente appaltante. <i>Saranno valutati la veste grafica e la quantità e l'importanza delle informazioni che i menù riusciranno a trasmettere all'utenza e alle famiglie.</i>	Punti 6
6	Proposte migliorative e/o innovative	Proposta/e di miglioria delle attrezzature e degli arredi presso la sala mensa scolastica e altresì interventi volti al miglioramento del servizio e al confort dell'utenza non compresi nelle attività previste dal capitolato e dai CAM, che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori per l'Ente appaltante. <i>Il concorrente potrà proporre fino ad un numero massimo di tre proposte, contenute in massimo tre fogli complessivi.</i> <i>Sarà valutata la tipologia, l'utilità e fattibilità delle stesse, nonché il calendario di realizzazione.</i>	Punti 15

#### **art. 7 – Requisiti e condizioni di partecipazione/di ammissione.**

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

## Art. 8 - Obblighi e adempimenti a carico della ditta aggiudicataria.

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

### A) Centro di cottura e sala mensa scolastica:

- 1) 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 45 (quarantacinque) minuti, 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](http://www.viamichelin.it) con le seguenti impostazioni di percorso:  
indirizzo di destinazione: indirizzo sede scuola da servire (scuola statale primaria C.Ederle Piazza V.Veneto – Caldiero)  
mezzo: auto  
tipo di itinerario: il più rapido  
(in caso di pluralità di itinerari, dovrà essere considerato quello con il tempo di percorrenza minore);
- 2) 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.
- 3) il possesso di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie e/o attestazioni previste dalla normativa vigente in materia;
- 4) 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;
- 5) 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;
- 6) registrazione/aggiornamento presso Aulss competente (Verona) in merito all'attività di somministrazione alimenti e bevande presso la mensa scolastica;
- 7) attrezzare e gestire la sala individuata per la mensa scolastica provvedendo pertanto alla fornitura, trasporto, manutenzione e integrazione e/o sostituzione di tutta l'attrezzatura necessaria per lo svolgimento del servizio in pluriporzione (ad esempio: carrelli termici, contenitori, scaldavivande, stoviglie, posaterie per lo scodellamento, caraffe, bidoni rifiuti, ecc.). A tale scopo le ditte concorrenti dovranno effettuare un **sopralluogo preventivo obbligatorio** (in fase antecedente alla presentazione dell'offerta) presso la sala mensa al fine di verificare la presenza o carenza dell'attrezzatura necessaria per il perfetto svolgimento del servizio. Dell'avvenuto sopralluogo e verifica sarà rilasciata apposita attestazione da parte dell'Ente appaltante. L'inserimento di tale attestazione nella documentazione amministrativa non è comunque necessario, poiché l'Ente appaltante potrà accertare direttamente se il concorrente abbia realizzato o meno il sopralluogo prima della presentazione della offerta.
- 8) l'adozione della procedura di autocontrollo secondo il sistema HACCP di cui all'art. 28 del capitolato;

### B) Servizio

- 1) acquisto delle derrate alimentari, la preparazione delle pietanze, il trasporto, la consegna presso la mensa, la distribuzione e somministrazione alle utenze scolastiche, da effettuarsi con legame fresco-caldo e con la modalità multi-porzione, riordino, pulizia e sanificazione degli ambienti, gestione dei rifiuti;
- 2) l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso, ogni altra spesa connessa;
- 3) **consegna dei pasti al plesso scolastico non oltre 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione;**
- 4) 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;
- 5) lavaggio della frutta e della verdura cruda;

- 6) la gestione del menù secondo quanto previsto al seguente art. 9, l'impiego dello standard minimo obbligatorio di prodotti biologici indicati nei CAM e degli eventuali ulteriori prodotti offerti in sede di gara, oggetto di attribuzione di punteggio qualitativo;
- 7) fornitura, trasporto e consegna dei tovaglioli e delle tovagliette a perdere che andranno forniti in rapporto al numero dei pasti serviti;
- 8) fornitura, trasporto e consegna giornaliera di stoviglieria non a perdere (piatti, bicchieri, caraffe, ecc) forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti giornalieri richiesti. Tutta l'attrezzatura fornita dalla ditta dovrà essere a norma di legge. La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox 18/10.
- 9) preparazione dei tavoli prima dei pasti; pulizia e disinfezione dopo i pasti dei tavoli della sala mensa e degli altri spazi adibiti al servizio in oggetto;
- 10) gestione completa dei rifiuti nel rispetto delle modalità e degli obblighi di differenziazione in uso nel territorio dell'Ente appaltante.
- 11) il ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione), a refezione ultimata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione;
- 12) il lavaggio quotidiano di tutta la stoviglieria non a perdere e delle brocche utilizzate per la distribuzione ai tavoli dell'acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto comunale;
- 13) la fornitura di tutti i prodotti per la pulizia secondo i criteri obbligatori CAM;
- 14) utilizzo, per il trasporto dei pasti, esclusivamente di contenitori elettrici attivi o di carrelli termici; per il trasporto del pane, frutta e verdura impiego di contenitori igienicamente idonei ad uso alimentare;

#### C) Personale

- 1) il 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. Trova applicazione l'art. 50 del Codice (c.d. clausola sociale).
- 2) fornitura al proprio personale operante presso la mensa scolastica, di eventuali attrezzature (armadietti spogliatoio, etc...) che si dovessero rendere necessarie ad integrazione di quelle già in dotazione presso la scuola;
- 3) fornitura al proprio personale operante nella mensa scolastica della massa vestiaria, comprensiva di cartellino di riconoscimento, e dei dispositivi di protezione individuale ai sensi del D.Lgs. 09 aprile 2008, n.81;
- 4) acquisizione e impiego del personale in possesso dei requisiti professionali e delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria necessari alla somministrazione dei pasti alle utenze. A tale fine, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti nei locali refettori scolastici e al trasporto dei pasti e ogni modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto;
- 5) 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;
- 6) presenza, presso il centro di cottura, di almeno un *cuoco* diplomato dotato di esperienza almeno biennale;
- 7) 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;
- 8) 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 appaltante, l'Aulss e l'autorità scolastica;
- 9) tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dal CAM di riferimento;
- 10) l'osservanza delle norme igienico sanitarie da parte del proprio personale addetto a tutto il ciclo di lavorazione del servizio oggetto dell'appalto;



D) Altri aspetti: *fornitura fino a 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.

#### **Art. 9 - Menù - tabelle dietetiche**

La ditta dovrà predisporre, a cura di un dietista o di uno specialista in scienze dell'alimentazione/nutrizionista, il menù e le singole ricette nel rispetto delle tabelle dietetiche per quantità di calorie, per la grammatura dei singoli alimenti e del fabbisogno energetico per fasce di età degli alunni e per gli adulti che usufruiranno del servizio, secondo le **“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”** ultimo aggiornamento disposto con Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n.161 del 22/02/2022, pubblicate nel BUR n.33 del 08/03/2022.

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.

Il menù dovrà essere strutturato su 4 o 5 settimane a rotazione, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta e con due diverse stagionalità di prodotti (autunno-inverno e primavera-estate). La rotazione consentirà agli alunni presenti in mensa in giorni fissi di fruire di tutte le pietanze previste nell'intero menù.

Sarà preferita l'adozione del modello alimentare mediterraneo con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es: pasta, riso, polenta, ecc), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova, legumi e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche.

La ditta aggiudicataria, entro 20 giorni dalla data della comunicazione di avvio del servizio dovrà trasmettere copia dei menù all'Ente appaltante e dovrà richiedere la validazione degli stessi al Sian dell'Aulss 9 Scaligera di Verona. La spesa prevista per l'esame e validazione dei menù sarà a carico della ditta.

La ditta, entro il medesimo termine su indicato, dovrà far pervenire al Sian dell'Aulss 9 Scaligera di Verona e in copia all'Ente appaltante, tutta la documentazione necessaria a corredo dell'istanza di validazione (descrizione delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti, della grammatura di tutti gli alimenti utilizzati e delle modalità di preparazione). La ditta dovrà collaborare con il Sian e/o con l'Ente appaltante per le eventuali richieste di modifica ai menù, con obbligo di attenersi alle varie prescrizioni.

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

La ditta, previo accordo, con l'Ente appaltante provvederà a informare le famiglie dei menù.

#### **Art. 10 – Criteri ambientali minimi**

Il presente appalto è conforme ai CAM, i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare, 10/03/2020 (G.U. serie Generale n.90 del 4.04.2020), oltre alle ulteriori condizioni di cui al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria, in sede di presentazione dell'offerta e nell'esecuzione dell'appalto, dovrà rispettare le obbligatorie e specifiche clausole sottoelencate, contenute all'allegato 1, lett C) sub a) - *clausole contrattuali* - , alle quali si rimanda:

1. Requisiti degli alimenti.
2. Flussi informativi.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

### **Art. 11 - Composizione del menù**

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

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

Come alternativa al pasto classico (primo, secondo, contorno), almeno una volta alla settimana può essere fornito il cosiddetto “piatto unico” che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i bisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, risotto con piselli 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 appaltante per situazioni specifiche andrà utilizzata acqua oligominerale naturale in bottiglia.

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

Il cestino/pasto sostitutivo andrà concordato di volta in volta e comprenderà, a titolo esemplificativo, un panino, un succo di frutta in tetrapak, una merendina monoporzione, un pacchetto di 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.

È 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 accordo e approvazione con l'Ente appaltante.

### **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'Aulss.

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

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

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

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

### **Art. 13 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere alle “**Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica**” ultimo aggiornamento disposto con Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n.161 del 22/02/2022, pubblicate nel BUR n.33 del 08/03/2022.

La ditta aggiudicataria dovrà, nel corso dell'appalto, adeguarsi agli eventuali successivi aggiornamenti di tali Linee guida regionali e della normativa vigente in materia.

#### **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 appaltante, la ditta sarà tenuta a fornire anche pasti speciali per esigenze etiche e/o di credo religioso, 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 e sarà tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante o del genitore, il relativo menù speciale somministrato.

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

#### **Art. 15 - Menù alternativi (diete in bianco)**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10:00 dello stesso giorno, un menù alternativo “dieta in bianco” composto da un primo piatto (pasta o riso in bianco condito con olio extra vergine di oliva), un secondo piatto (formaggi: parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza; prosciutto cotto o carni bianche a vapore), un contorno, pane e frutta.

Tali pasti devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al precedente articolo e la loro durata non deve comunque superare i sette giorni.

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

#### **Art. 16 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

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

In particolare si richiede:

- 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.

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, ma essere eliminato in loco.

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:

- cottura di arrosti, 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)
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra)
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

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

#### **Art. 17 – Distribuzione al tavolo**

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare le seguenti modalità di scodellamento:

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

#### **Art. 18 - Garanzia di qualità**

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

#### **Art. 19 - Campionatura rappresentativa del pasto**

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

I campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C,

+ 4°C per 72 ore con un cartello riportante la dizione “Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione”.

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

#### **Art. 20 - Prenotazione Pasti**

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

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

#### **Art. 21 – Documenti di trasporto**

Il trasporto e la consegna dei pasti alle scuole dovranno risultare da 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 dell'Ente appaltante ai fini della regolare liquidazione delle fatture.

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

#### **Art. 22 – Trasporto e consegna dei pasti**

I pasti e l'altro materiale dovranno essere consegnati a propria cura e spese presso la scuola, direttamente nei locali adibiti alla ristorazione scolastica, unitamente al documento di trasporto. L'orario definitivo verrà comunicato dall'Ente appaltante alla ditta aggiudicataria prima dell'avvio del servizio, sulla base degli orari delle attività didattiche delle scuole.

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

I mezzi utilizzati dovranno essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di quarantacinque minuti dal momento della partenza dal centro cottura e la consegna al plesso scolastico non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

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 appaltante o l'Aulss lo richiedano, potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

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

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

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

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

### **Art. 23 – Ritardi nelle consegne**

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

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna, dovuti all'organizzazione del centro di produzione o alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto all'art. 31 del presente capitolato.

### **Art. 24 – Sciopero e/o interruzione del servizio**

In caso di sciopero programmato del personale delle Scuole servite, la ditta aggiudicataria sarà preavvertita dall'autorità scolastica (ovvero dall'Ente appaltante) 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 stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la preparazione di piatti freddi di pari valore economico la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il SIAN dell'Aulss.

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

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

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

### **Art. 25 – Piano di emergenza**

La ristorazione scolastica non dovrà subire interruzioni.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare 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 appaltante.

### **Art. 26 – Divieto di subappalto e cessione del contratto**

Non è ammesso il subappalto.

La cessione del contratto è tassativamente vietata.

### **Art. 27 – Visite, verifiche del servizio.**

I controlli igienico-sanitari e nutrizionali competono al SIAN dell'Aulss di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, come altresì il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute.

La ditta aggiudicataria è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive a

fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare attraverso proprio personale incaricato o anche avvalendosi di esperti esterni a supporto, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà più opportune, controlli presso il centro cottura e la sala mensa scolastica per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, verificando anche le qualità delle prestazioni.

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

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente appaltante si riserverà la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art.32 del presente Capitolato.

La ditta è tenuta a fornire 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.

#### **Art. 28 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta**

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

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

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

#### **Art. 29 – Fatturazione elettronica e pagamento**

Le fatture dovranno essere emesse dalla ditta aggiudicataria mensilmente, sulla base dei pasti ordinati ed effettivamente forniti alle scuole.

Dovranno riportare distintamente i pasti forniti per gli alunni e per gli insegnanti e, su richiesta dell'Ente appaltante, anche la eventuale suddivisione tra assistenti Aulss, personale scolastico, docenti di sostegno ecc.

I pagamenti avverranno entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica, qualora ritenuta regolare e vistata dal Responsabile del Servizio incaricato.

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

#### **Art. 30 – 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 appaltante è pertanto sollevato da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

A tale scopo la ditta aggiudicataria provvederà a stipulare, in favore di ogni singolo Ente appaltante, con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza assicurativa per la copertura RCT/RCO 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 appaltante debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

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

dal presente capitolato.

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

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

L'Ente Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) con sottolimiti di € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona.

Copia delle succitate polizze assicurative dovrà essere consegnata all'Ente appaltante 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. 31 – Inadempienze, penalità e procedura di contestazione**

L'ente appaltante, previa contestazione, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

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

Qualora invece la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione scritta.

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

€ 3.000,00	Per mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP.
€ 2.000,00	Per ogni violazione e/o inosservanza delle prescrizioni dei CAM, di cui all'art. 10.
€ 800,00	Per ogni violazione non giustificabile di quanto stabilito dai menù
€ 500,00	Per mancato rispetto delle grammature e delle norme di cottura.
€ 1.000,00	Per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente o chimicamente tali da essere inidonei all'alimentazione umana (sanzione applicata per ogni analisi non conforme)
€ 500,00	Per utilizzo e/o fornitura di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche/schede prodotti richiamate dal capitolato
€ 3.000,00	Per rinvenimento presso il centro di cottura di prodotti alimentari scaduti.
€ 1.000,00	Per carenza igienica delle attrezzature utilizzate per la distribuzione e per il servizio, dei mezzi di trasporto dei pasti e/o dei contenitori.
€ 800,00	Per ogni mancato rispetto della temperatura dei pasti prevista dalla normativa vigente.
€ 500,00	Per ogni mancata consegna di dieta speciale.
€ 3.000,00	Per fornitura/somministrazione di dieta speciale preparata con alimenti esclusi e/o vietati per soggetto interessato.
€ 200,00	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, attribuibili alla ditta.
€ 2.000,00	Per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti.
€ 500,00	Per mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti.
€ 2.000,00	Per ogni mancata consegna del materiale a perdere presso il plesso scolastico.



€ 1.000,00	Per mancata conservazione della campionatura rappresentativa del pasto.
€ 2.000,00	Per mancata presentazione, entro i termini fissati dal presente capitolato, dei menù e degli allegati per la richiesta di validazione al S.i.a.n. dell'Aulss.
<b>PENALI PER PARZIALE E/O TOTALE INADEMPIMENTO DELL'OFFERTA QUALITATIVA:</b>	
Da € 1.000,00 fino a € 3.000,00	Per ogni mancato adempimento e/o violazione rispetto a quanto offerto e valutato positivamente dalla Commissione di gara con attribuzione di un punteggio.

Per i casi non specificatamente previsti, l'importo della penale verrà determinato per analogia con la violazione più assimilabile.

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

Procedura: L'Ente appaltante avvierà la procedura di contestazione mediante comunicazione con PEC entro 8 giorni lavorativi dall'accertamento della violazione stessa.

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

In assenza di controdeduzioni o di motivazioni giudicate non accoglibili, l'Ente appaltante applicherà le succitate penali. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione con PEC entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

### **Art. 32 - Risoluzione del contratto**

Fermo restando la disciplina dell'art.1453 Codice Civile e dell'art. 108 del Codice, l'Ente appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della ditta aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte nonché di ogni ulteriore responsabilità civile o penale, al verificarsi delle seguenti ipotesi da considerarsi ai sensi dell'art.1456 del Codice civile (rubricato "clausola risolutiva espressa"):

- Accertamento, a seguito di regolare procedura di contestazione, di numero tre infrazioni di cui all'art. 31 del presente capitolato nel corso della durata contrattuale;
- Sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- Subappalto non autorizzato e/o cessione del servizio;
- Scioglimento, cessazione, messa in liquidazione e fallimento della ditta aggiudicataria;
- Accertata tossinfezione alimentare, attestata dalle competenti autorità sanitarie, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Accertamento da parte delle competenti autorità, di gravi violazioni della normativa in materia igienico-sanitaria;
- Accertamento di numero due gravi violazioni nell'applicazione dei contratti collettivi di lavoro e delle norme in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale dipendente;
- Accertamento da parte delle competenti autorità di gravi violazioni della normativa in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro (D.Lgs. 81/2008);
- Comunicazione da parte della Prefettura, delle informazioni interdittive di cui al D.Lgs. 06 settembre 2011, n. 159 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Art. 33 – Recesso**

Il Comune di Caldiero, ai sensi del vigente art.1 c.13 del D.L. 06.07.2012 n.95, convertito con modificazioni nella Legge 07.08.2012 n. 135, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione 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 migliorative rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26 c. 3 della Legge 488/1999.

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile e dell'art 109 del Codice, l'Ente appaltante può recedere

unilateralmente e in qualsiasi momento dal presente contratto, previo il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

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

#### **Art. 34 - Disdetta del contratto da parte della ditta aggiudicataria**

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

#### **Art. 35 - Stipulazione del contratto e garanzie**

La ditta aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di segreteria, imposte di registro e di bollo debitamente comunicati, alla data che sarà comunicata dall'Ente appaltante.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa presso la sede municipale.

Alla data che sarà fissata dall'Ente appaltante, la ditta aggiudicataria dovrà produrre:

- a) Cauzione definitiva secondo quanto disposto dalla normativa vigente;
- b) Polizze assicurative come specificate all'art. 30 del presente capitolato.
- c) Piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e procedure di tracciabilità.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non fornisca detti documenti, non si presenti per la stipula e/o non versi i 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 PEC dell'Ente appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

#### **Art. 36 - 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. 37 - Trattamento dei dati personali**

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

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

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

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

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

5 – titolari del trattamento: Comune di Caldiero, nella persona del legale rappresentante.

6 – Responsabile del trattamento: Responsabile Area Amministrativa.

7 – Addetti al trattamento: Personale interno, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali.

#### **Art. 38 - 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 appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 39 – Controversie**

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

#### **Art. 40 - 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.