



**COMUNE DI RONCO ALL'ADIGE**

**PROVINCIA DI VERONA**

---

**CAPITOLATO  
SPECIALE D'APPALTO**

**\*\*\***

**SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
AA.SS. 2024/2025 - 2025/2026 – 2026/2027**

## Premesse

La Provincia di Vicenza agisce in qualità di Stazione Unica Appaltante, ai sensi della convenzione per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture, a cui il Comune di Ronco all'Adige ha aderito con delibera consiliare n. 28 del 30 settembre 2021.

### Art. 1 – Oggetto

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto ha per oggetto l'affidamento, da parte del Comune di Ronco all'Adige, in lotto unico, del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo di Ronco all'Adige.

### Art. 2 – Descrizione generale del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica, disciplinato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, comprende essenzialmente le prestazioni di produzione, trasporto, fornitura e somministrazione – includendo in quest'ultima anche la fornitura dello stovigliato per la consumazione dei pasti e le operazioni di preparazione, disbrigo e pulizia dei tavoli, dei veicoli, delle attrezzature, dei contenitori e degli utensili utilizzati per la consegna ed il consumo dei pasti stessi – di pasti multiporzione preparati in legume fresco/caldo, pronti per il consumo e destinati al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo di Ronco all'Adige e del relativo Personale di assistenza e vigilanza, alle condizioni e modalità stabilite nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, e comunque nel rispetto delle vigenti disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali in materia. La Stazione appaltante si riserva, in ogni istante, la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi ed alle tipologie dei pasti, alle caratteristiche dei *menù*, alle qualità merceologiche delle derrate, alle grammature ed alle prescrizioni dietetiche ed igienico-nutrizionali impartite dagli Organi/Autorità competenti, senza che la Ditta appaltatrice possa avanzare diritto o pretesa alcuna o abbia titolo per richiedere modifiche alle modalità di svolgimento del servizio e/o alle condizioni economiche di aggiudicazione.

### Art. 3 – Durata

Il servizio in questione ha durata per il periodo dal 01/09/2024 al 31/08/2027, in corrispondenza degli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026-2027, garantendo il servizio secondo il calendario scolastico adottato dalle competenti Autorità.

### Art. 4 – Numero di pasti

Sulla base delle attuali esigenze, si stimano i seguenti numeri di pasti giornalieri da fornire per gli alunni:

<b>Giorno</b>	<b>n. presunto pasti 2024/2025</b>	<b>n. presunto pasti 2025/2026</b>	<b>n. presunto pasti 2026/2027</b>
Lunedì	85	85	85
Martedì	85	85	85
Mercoledì	85	85	85
Giovedì	85	85	85
Venerdì	85	85	85
<b>Totale pasti settimanali</b>	<b>425</b>	<b>425</b>	<b>425</b>

Si stima, inoltre, la fornitura di ulteriori 5 pasti al giorno per gli insegnanti addetti alla sorveglianza all'interno della mensa scolastica.

Si presume la fruizione del servizio per circa 34 settimane per anno scolastico.

I pasti così come quantificati nella tabella sopra riportata, devono essere somministrati secondo l'articolazione di seguito specificata, salvo diverse comunicazioni di variazione orario trasmesse dall'Istituto Comprensivo:

<b>GIORNO</b>	<b>TURNO DI SOMMINISTRAZIONE</b>
Lunedì	Dalle 13,00 alle 13,45 con due operatori

Martedì	Dalle 13,00 alle 13,45 con due operatori
Mercoledì	Dalle 13,00 alle 13,45 aule con due operatori
Giovedì	Dalle 13,00 alle 13,45 aule con due operatori
Venerdì	Dalle 13,00 alle 13,45 con due operatori

Il numero dei pasti sopra indicato è stimato al fine di consentire una migliore comprensione dell'organizzazione del servizio e, di conseguenza, una più congrua formulazione dell'offerta e non dipende minimamente dalla volontà dell'Ente Appaltante, ma sono subordinati a circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze alunni, modifica organizzazione scolastica, chiusura temporanea del plesso per cause impreviste e di forza maggiore, ecc).

Detto numero di pasti non vincola in alcun modo la Stazione appaltante, che potrà pertanto richiedere alla Ditta appaltatrice la fornitura di un numero di pasti maggiore o inferiore a quello stimato, secondo il numero effettivo delle presenze giornaliere e/o del fabbisogno generale, così come una diversa articolazione della somministrazione, senza che la stessa Ditta appaltatrice possa avanzare diritto o pretesa alcuna in merito sia alle condizioni di svolgimento del servizio che al costo di erogazione dello stesso. I pasti per gli insegnanti (stimati in 5 pasti/giorno come sopra specificato) /adulti/commissione mensa verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni.

#### **Art. 5 – Sistema di affidamento e criterio di aggiudicazione**

L'affidamento del servizio avviene mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 de Decreto Legislativo n. 36/2023, espletata tramite piattaforma telematica SATER e aggiudicato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D.L. n. 36/2023.

Per offerta telematica si intende l'offerta inviata attraverso la Piattaforma e comprensiva della domanda e della correlata documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica.

#### **Art. 6 – Importo a base d'asta**

**L'importo a pasto a base d'asta è quantificato in euro 5,30 (IVA esclusa)**, per un costo complessivo dell'appalto stimato in euro 243.270,00 (IVA esclusa), e si intende comprensivo di tutti i servizi oggetto del presente appalto, e dei relativi oneri per la sicurezza per misure relative a dispositivi di protezione individuale e collettiva e per incontri specifici di formazione, quantificati in presuntivi euro/annui 600,00 (non soggetti a ribasso).

Il prezzo offerto si intende formulato dalla Ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità non prevista dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. La Ditta appaltatrice non potrà pertanto pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli pattuiti, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che dovesse insorgere dopo l'affidamento del servizio.

L'appalto sarà finanziato con fondi propri iscritti al bilancio dell'Ente.

#### **Art. 7 – Modalità di esecuzione del servizio**

##### Sedi e frequenza del servizio

La Ditta appaltatrice deve garantire la consegna dei pasti nei giorni ed orari stabiliti all'inizio dell'anno scolastico dalla Stazione appaltante, riservandosi quest'ultima la facoltà di comunicare ogni e qualsiasi variazione in merito, senza che per questo la Ditta appaltatrice possa avanzare diritto o pretesa alcuna né sollevare obiezioni di sorta.

Sulla scorta delle attuali esigenze, si specifica che la fornitura deve essere effettuata presso il seguente plesso scolastico, nei giorni ed orari di fruizione a fianco indicati:

DENOMINAZIONE PLESSO	GIORNI e ORARI di FRUIZIONE del SERVIZIO
Scuola Primaria di Ronco all'Adige Viale Vittorio Veneto, 17	Dal lunedì al venerdì secondo gli orari così come meglio indicati al precedente art. 4

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare variazioni all'ubicazione dei locali adibiti a refezione e al numero dei giorni e agli orari di funzionamento della mensa, per esigenze legate all'organizzazione dell'attività didattica, al numero degli Utenti interessati al servizio, alla capienza dei locali destinati alla consumazione dei pasti o per qualsiasi altra esigenza di pubblico interesse, senza che la Ditta appaltatrice possa avanzare diritto o pretesa alcuna o abbia titolo per richiedere modifiche alle modalità di svolgimento del servizio e/o alle condizioni economiche di aggiudicazione.

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.

### Prescrizioni per la somministrazione

I pasti sono distribuiti in multiporzione da Personale della Ditta appaltatrice nei locali mensa del plesso scolastico, o in altri locali come previsto dal precedente punto, in stoviglieria non a perdere (piatti, bicchieri, caraffe, ecc) forniti in quantità superiori al 5% del numero dei pasti giornalieri richiesti.

Tutta l'attrezzatura fornita dalla ditta dovrà essere a norma di legge.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana o melamina, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro o plastica dura dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox 18/10.

Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Le stoviglie e le posate a perdere, se previste, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzione che di multiporzione.

La Ditta dovrà provvedere in proprio al lavaggio delle stoviglie riutilizzabili.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

Dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Il tempo massimo di distribuzione dei pasti non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;

In occasione di ricorrenze o festività (locali, regionali e nazionali), come ad es. Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, dovranno essere erogati menù particolari (fino a un max di 6 occasioni annue) comprensivi anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

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

### Personale.

1. Il Personale impiegato dalla Ditta appaltatrice deve essere in numero tale da garantire modalità e tempi di esecuzione del servizio che consentano il rigoroso rispetto degli orari di accesso e ripresa dell'attività didattica e del tempo massimo concesso per la somministrazione come sotto indicato. A tal fine la Ditta appaltatrice deve impegnarsi a garantire un rapporto tra addetti alla distribuzione ed Alunni di almeno 1/50. In caso di assenza del personale, la ditta aggiudicataria dovrà procedere autonomamente alla sua sostituzione, assicurando la regolarità del servizio.
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 (D.M. 65 del 10/03/2020 e ss.mm.ii.);
10. L'osservanza delle norme igienico sanitarie da parte del proprio personale addetto a tutto il ciclo di lavorazione del servizio oggetto dell'appalto;

Il Personale addetto alla distribuzione deve altresì rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare e igienizzare accuratamente le mani, togliere anelli e monili in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- preparare i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie e piatti;
- procedere alla distribuzione dei pasti solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- mettere i sughi di condimento al momento di servire i pasti;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo e solo al momento del consumo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo previste;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono poste le vivande e le attrezzature necessarie per la somministrazione;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura dei cibi;
- utilizzare, per la distribuzione, utensili adeguati e a norma di legge;
- provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli Alunni hanno terminato di consumare il primo piatto e sono stati ritirati tutti i piatti sporchi;
- porre il pane in tavola solo dopo la consumazione del primo piatto;
- distribuire la frutta fresca alternata allo *yogurt* o al gelato in confezioni monoporzione dopo la consumazione del secondo piatto;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extravergine d'oliva, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico;
- provvedere, se necessario, al taglio della carne;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.);
- la frutta fresca dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo ed accurato lavaggio ed a temperatura ambiente e se necessario provvedere alla sbucciatura della stessa;
- provvedere al disbrigo dei tavoli e alla pulizia degli stessi, nonché alla pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate per la somministrazione e consumazione; deve provvedere, altresì al riordino dei locali adibiti a refezione;
- prestare massima attenzione nella somministrazione dei pasti ad alunni con allergie/intolleranze alimentari, che deve avvenire secondo quanto stabilito dalle prescrizioni normative vigenti in materia.

#### Requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

Qualora i pasti siano somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili messe a disposizione dalla Ditta (piatti, bicchieri in vetro o in plastica dura, non colorati, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile), la Ditta sarà tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

La Ditta dovrà provvedere in proprio al lavaggio delle stoviglie riutilizzabili.

Nel caso di pranzi al sacco si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per il trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN

13432. Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il Comune potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n.10/201.

#### Tovaglie e tovaglioli

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM (D.M. 65 del 10/03/2020 e ss.mm.ii.) per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «*Global Organic Textile Standard*» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Il Comune attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

#### Informazione ai Commensali

La Ditta appaltatrice è tenuta ad affiggere nei locali mensa il *menù* del giorno, con specificate le grammature e indicati i valori nutrizionali, nonché le relative ricette. E' tenuta, altresì, a tenere a disposizione i *menù* per dieta speciale ove ne ricorra la fattispecie.

#### Operazioni di pulizia

Sono a carico della Ditta appaltatrice gli interventi giornalieri disbrigo dei tavoli, di pulizia dei tavoli e sedie e delle attrezzature, dei contenitori termici, degli utensili e dei veicoli utilizzati per l'esecuzione del presente servizio, nel rispetto di quanto previsto dal decreto legislativo del 6 novembre 2007 n. 193 (abrogativo del decreto legislativo 26 maggio 1997 n. 155 e successive modifiche ed integrazioni). Nelle operazioni di pulizia e sanificazione, il Personale della Ditta appaltatrice deve attenersi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni normative in materia, utilizzando i prodotti forniti dalla Ditta stessa, detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti (D.M. 65 del 10/03/2020 e ss.mm.ii.), muniti dei mezzi di prova ivi previsti, nel rispetto delle indicazioni e delle concentrazioni indicate nelle relative schede tecniche.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite a regola d'arte, con l'osservanza delle norme di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi ed oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nei locali di refezione detersivi e prodotti di sanificazione di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in appositi locali/aree/spazi/armadi chiusi. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente a quelle di distribuzione dei pasti.

Il Comune attua la verifica attraverso sopralluoghi nel centro di cottura ed in sala mensa per la presa visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi e potrà chiedere alla Ditta la documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM (D.M. 65 del 10/03/2020 e ss.mm.ii.) sarà chiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati, mediante le attuali certificazioni del sistema di qualità.

#### Rifiuti

E' fatto carico alla Ditta appaltatrice di provvedere alla raccolta ed al deposito negli appositi spazi e/o contenitori dei rifiuti nel rispetto delle norme e delle regole dettate dal Comune di Ronco all'Adige in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

È a carico della Ditta appaltatrice la fornitura dei relativi sacchetti.

#### Apparecchiature

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri/obblighi.

Tutte le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza

energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

### **Art. 8 – Condizioni generali**

Il servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto deve essere erogato nel rispetto dei "criteri ambientali minimi" elaborati nell'ambito del PAN GPP per l'affidamento del "Servizio di ristorazione collettiva" e per la fornitura di "derrate alimentari".

#### Caratteristiche generali merceologiche dei prodotti

I pasti, confezionati in multiporzione, devono essere preparati mediante il sistema del legame fresco-caldo, in maniera tale da garantire la cottura e la distribuzione nello stesso giorno ed a breve distanza di tempo.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto definito dalle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato A alle *Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22 febbraio 2022*.

La ditta aggiudicataria dovrà nel corso dell'appalto adeguarsi agli eventuali successivi aggiornamenti delle Linee Guide Regionali e della normativa vigente in materia.

#### Caratteristiche generali del menù

E' fatto obbligo alla Ditta medesima di trasmettere, secondo i tempi impartiti dalla Stazione appaltante, i menù stagionali, il ricettario, le schede prodotto delle principali sostanze alimentari e le grammature, nel rispetto delle disposizioni dettate dalle *Linee di indirizzo per il "Miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica"* della Regione Veneto vigenti.

La Stazione appaltante ha la facoltà di chiedere la variazione, anche parziale, dei suddetti *menù*; in tal caso la proposta, completa di ricettario e grammature, formulata a cura della Ditta appaltatrice dovrà essere strutturata su almeno quattro settimane, a rotazione per l'intero anno scolastico, prevedendo l'alternanza nelle diverse settimane.

Sulla proposta suddetta la Stazione appaltante ha la facoltà di esprimere le necessarie valutazioni in merito, indicando eventuali modifiche e/o integrazioni.

Sarà cura della Ditta appaltatrice inoltrare all'Azienda U.L.S.S. – competente per territorio – la documentazione suddetta per la relativa validazione, con eventuali oneri a carico della Ditta medesima.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.;
- prodotti che non contengono O.G.M.;
- prodotti non transgenici;
- carni non a rischio BSE;

Per le tabelle Dietetiche si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai LARN vigenti;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:

1. 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 e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
2. strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;
3. stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
4. descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
5. possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
6. capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
7. **DIETE SPECIALI:** capacità di garantire diete speciali, debitamente documentate da certificazione sanitaria; in tal caso la Ditta appaltatrice sarà obbligata a produrre menù e relativo ricettario specifici per diete speciali, seguendo le indicazioni riportate nelle Linee Guida e dovrà osservare tutte le prescrizioni di legge previste in materia (sarà cura della Ditta appaltatrice inoltrare all'Azienda U.L.S.S. – competente per territorio – la documentazione suddetta per la relativa validazione, con eventuali

oneri a carico della Ditta medesima). I pasti dovranno essere contenuti in vaschette monoporzione sigillate, munite di etichetta che consenta la perfetta identificazione dell'utente da parte del Personale addetto alla distribuzione dei pasti stessi. Per tali pasti 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.

7. predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane;

8. adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo, frutta fresca alternata a *yogurt* o gelato (nei *menù* primavera-estate) in confezioni monoporzione pane fresco, acqua e ogni altro alimento a completamento delle pietanze anzidette (formaggio grattugiato grana/parmigiano in confezioni monoporzione mediante l'utilizzo di prodotti di provenienza italiana per gli alimenti che lo consentono);

9. come alternativa al pasto classico (di cui al punto 8) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto *piatto unico* che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure;

10. Su richiesta della Stazione appaltante la Ditta appaltatrice è tenuta a fornire, in alternativa al menù ordinario, cestini confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente e dotati di tovaglioli di carta (es. per gite scolastiche dove il pasto dovrà essere fornito agli alunni entro le ore 8.15);

La ditta di Ristorazione si impegna a distribuire all'utenza i menù concordati con l'Ente gestore e validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

#### Menù alternativi (diete in bianco)

La ditta dovrà assicurare menù alternativi "*diete in bianco*" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tali pasti devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali, e possono essere richiesti in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutica dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

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

#### Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa vigente. 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, preferibilmente, 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 ed 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:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati;
- derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento;
- derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

E' da evitare la soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva.

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

Per i prodotti ortofrutticoli, la cui consumazione non comporta procedimenti di cottura, si deve fare esclusivo riferimento alla produzione stagionale.

I prodotti freschi dovranno :

- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

E' consentito altresì l'utilizzo di prodotti surgelati in conformità alle vigenti disposizioni normative in materia.

I pasti devono essere preparati e 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 45 minuti. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di *cook and chill* tra la rigenerazione e il consumo dei pasti.

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

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La 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 dell'art. 5 della legge 283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii 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 o quanto meno 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.

### Trasporto dei pasti

La Ditta aggiudicataria è tenuta a consegnare, a propria cura e spese, i pasti presso il plesso scolastico, riponendo gli stessi nei locali destinati alla refezione, provvedendo altresì al ritiro in giornata dei contenitori termici utilizzati per il trasporto, 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 deve giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

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.

Nel trasporto dei pasti ordinati, devono essere utilizzati idonei contenitori (come sopra specificato) ed adeguati automezzi, 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 deve superare i +10°C.

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

L'automezzo utilizzato, autorizzato ai sensi di legge, deve essere chiuso, rivestito in materiale liscio e lavabile, adibito esclusivamente per il trasporto degli alimenti, e a basso impatto ambientale (con le caratteristiche stabilite dai *criteri ambientali minimi*).

#### Attrezzatura e materiale vario per la somministrazione

La Ditta aggiudicataria deve dotare ogni locale mensa della seguente attrezzatura, necessaria per la somministrazione ed il consumo, conforme alle disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria:

- scaldavivande mobile adeguato al numero degli utenti, nel rapporto di 1 (uno) ogni 50 (cinquanta) pasti da servire, ovvero nel rapporto di 1 (uno) ogni locale mensa;
- *freezer* se necessario o idonea apparecchiatura per la conservazione degli alimenti;
- utensili, stoviglie e vassoi;
- strumentazione e materiale per il lavaggio e la sterilizzazione dell'attrezzatura sopra descritta;
- stovigliato come specificato nel precedente punto;
- vestiario (comprensivo mascherina, cuffia e guanti monouso) per il Personale addetto alla somministrazione;
- quant'altro necessario per la regolare esecuzione delle operazioni di somministrazione.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a riparare, sostituire o reintegrare immediatamente l'attrezzatura suindicata risultante non più funzionante, inadatta all'uso o mancante, al fine di garantire il regolare espletamento del servizio.

#### Centro di cottura

1. 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.
2. il possesso di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie e/o attestazioni previste dalla normativa vigente in materia;
3. 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; l'attestazione relativa al versamento degli 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.
4. registrazione/aggiornamento presso Aulss competente (Verona) in merito all'attività di somministrazione alimenti e bevande presso la mensa scolastica;
5. 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, lavastoviglie, 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. Tale attestazione dovrà essere inserita obbligatoriamente nella documentazione amministrativa

6. l'adozione della procedura di autocontrollo secondo il sistema HACCP.

#### Tempi di preparazione e consumazione

1. I pasti devono essere preparati e confezionati nella stessa mattinata del consumo, con un tempo massimo tra fine cottura e inizio della somministrazione non superiore a 45 (quarantacinque) minuti, al fine di garantire quanto più possibile le caratteristiche organolettiche e di appetibilità delle pietanze.  
Il tempo di percorrenza sarà calcolato tramite google maps con le seguenti impostazioni di percorso: indirizzo di destinazione: Istituto Comprensivo Statale di Ronco all'Adige Viale Vittorio Veneto 19 - Ronco all'Adige (VR);  
mezzo: auto;  
tipo di itinerario: il più rapido.  
(in caso di pluralità di itinerari, dovrà essere considerato quello con il tempo di percorrenza minore).
2. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.
3. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.
4. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

#### Certificazione

La Ditta appaltatrice deve acquisire dai propri Fornitori e rendere disponibili alla Stazione appaltante, quando questa ne faccia richiesta, apposita certificazione e/o documentazione idonea a:

- attestare la conformità delle derrate alimentari, utilizzate per la produzione dei pasti, a tutti i requisiti richiesti dalla vigente normativa in materia e da quanto stabilito dall'Autorità sanitaria;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè l'individuazione e l'identificazione di tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense);
- dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate alimentari di organismi geneticamente modificati.

La Ditta appaltatrice deve altresì mettere a disposizione della Stazione appaltante idonea documentazione atta a garantire che tutte le operazioni di preparazione e manipolazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati nel pieno rispetto delle procedure e prescrizioni dettate dalla normativa vigente.

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. 9 – Requisiti speciali e mezzi di prova**

Tutti i soggetti partecipanti alla gara devono attestare, a pena di esclusione, mediante dichiarazione da presentare all'interno del DGUE e nella domanda di partecipazione, il possesso dei requisiti di cui agli artt. 94, 95 e 100 del D.Lgs n. 36/2023.

##### 9.1 - Requisiti di IDONEITÀ PROFESSIONALE dell'art. 100, c. 1 lett. a) e c. 3 del D.Lgs 36/2023

I concorrenti, a pena di esclusione, devono dichiarare il possesso, indicando gli estremi dei relativi certificati/attestati di:

a) iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. per attività coincidente con quella oggetto della concessione.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia, è richiesta l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.

b) nel caso di Cooperative, l'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico con un oggetto sociale per l'attività di oggetto della presente concessione.

##### 9.2 - Requisiti di CAPACITÀ ECONOMICO E FINANZIARIA ai sensi dell'art. 100, c. 1 lett. b) e c. 11 del D.Lgs. 36/2023

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso del seguente requisito, dichiarando:  
a) di aver realizzato complessivamente negli anni 2019/2022/2023 un fatturato d'impresa almeno pari al valore presunto del presente appalto nelle specifiche attività oggetto di affidamento (non si prendono in considerazione gli anni 2020 e 2021 a causa dei periodi di sospensione e/o riduzioni del servizio a per la pandemia da Covid19).

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di capacità economico finanziaria di cui sopra, è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

La comprova del requisito a cura dell'aggiudicatario è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- (per l'opzione relativa al fatturato globale minimo) dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

**9.3 - Requisiti di CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE ai sensi dell'art. 100, c. 1 lett. c) e c. 11 del D.lgs. 36/2023**

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti, **dichiarando**:

a) di possedere le seguenti certificazioni di qualità in corso di validità inerenti alla ristorazione collettiva, rilasciate da organismi accreditati:

- UNI EN ISO 9001:2015 relativa ai servizi di ristorazione collettiva;
- UNI EN ISO 22000:2005 oppure ISO 22000:2018 – Certificazione del sistema di sicurezza alimentare;
- GHPs-HACCP – Certificazione dei sistemi della sicurezza alimentare

b) di aver svolto negli anni 2019-2022-2023 servizi analoghi a quello oggetto del presente affidamento (non si prendono in considerazione gli anni 2020 e 2021 a causa dei periodi di sospensione e/o riduzione del servizio per la pandemia da Covid 19), in corso o conclusi con buon esito e senza aver dato luogo a contestazioni.

Al concorrente che risulterà **aggiudicatario** sarà richiesta la comprova del requisito mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione o dall'ente contraente, con indicazione dell'oggetto dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- certificazioni di qualità in corso di validità, rilasciati da organismo accreditato.

**Art. 10 – Criterio di aggiudicazione**

Il servizio verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 comma 2 del Codice.

Ai sensi dell'art. 108, comma 4, del D. Lgs 36/2023, si stabiliscono i seguenti criteri di valutazione:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

**Art. 11 – Criteri di valutazione delle offerte**

**11.1 - Criteri di valutazione offerta tecnica - max. 75 punti**

Il punteggio massimo complessivo relativo all'Offerta tecnica, pari a 75/100 punti, sarà attribuito con riguardo ai criteri di valutazione sotto elencati:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	REQUISITO OFFERTO (da compilare a carico dell'O.E.)		D/T
1	Ulteriori certificazioni ISO inerenti la produzione e somministrazione dei pasti in	5	Indicare di seguito le certificazioni	Punti 0 se non in possesso di ulteriori certificazioni. Punti 1 per ogni ulteriore	T

	possesso della ditta oltre a quelle richieste quali requisiti di capacità tecnico organizzativa e di quelle indicate nella griglia di valutazione – <u>da allegare</u>			certificazione fino ad un max di punti 5.	
2	Certificazione (anche a mezzo di autocertificazione) relativa al possesso dei requisiti di cui all'art. 46-bis del d.lgs. 98/2006 (Codice delle pari opportunità tra uomo e donna)	2	Allegare documentazione a comprova	Punti 2 se l'operatore è in possesso della certificazione	T
3	Personale impiegato stabilmente per la distribuzione dei pasti: - rapporto n. addetti e n. pasti distribuiti	5	Rapporto 1/50	Punti 0	T
			Rapporto compreso tra 1/49 e 1/30	Punti 5	
4	Disponibilità per tutta la durata contrattuale di un centro di cottura di proprietà con capacità di produzione pasti pari a quella prevista nell'appalto, che consenta l'inizio della somministrazione nel minor tempo possibile rispetto alla fine della cottura.  <u>Allegare documentazione a comprova.</u>	10	45'	Punti 0	T
			44' – 35'	Punti 2	
			34' – 25'	Punti 5	
			24' – 15'	Punti 7	
			14' – 5'	Punti 10	
5	Qualifica e professionalità del personale impiegato per la produzione dei pasti del centro cottura. Deve essere comprovata l'esistenza dei soggetti qualificati mediante produzione dei contratti di lavoro in copia ovvero dichiarazione sostitutiva con indicazione dei nominativi e delle qualifiche richieste.	10  (quantitativo cumulabile) somma dei punti riferiti al personale dipendente del centro cottura. (Allegare copia titoli di studio e CV)	Presenza di due cuochi diplomati	Punti 0	T
			Presenza di più di due cuochi diplomati	Punti 2	
			Presenza di almeno due cuochi diplomati + presenza di un responsabile del centro cottura con esperienza almeno biennale	Punti 6	
			Presenza di dietista/nutrizionista o di specialisti in scienze dell'alimentazione	Punti 4	
6	Tipologia dei mezzi di trasporto impiegati per la consegna dei pasti dal centro cottura al plesso scolastico. (Copia della carta di circolazione e della registrazione sanitaria devono essere fornite prima dell'inizio del servizio da parte della ditta aggiudicataria).	3	Mezzi a trazione elettrica o ibrida	Punti 3	T
			Mezzi alimentati a gas naturale, biometano	Punti 2	
			Mezzi alimentati a GPL	Punti 1	
			Mezzi alimentati a gasolio o benzina	Punti 0	
7	Presenza di un centro di cottura di emergenza che la ditta si impegna ad adottare ai fini della continuità del servizio in caso di chiusura della cucina per emergenze di qualsiasi tipo (da presentare prima dell'inizio del servizio documentazione comprovante la disponibilità del centro cottura di emergenza da parte della ditta aggiudicataria)	2	Assenza centro di cottura di emergenza	Punti 0	T
			Presenza centro di cottura di emergenza	Punti 2	
8	Utilizzo di prodotti biologici o certificati nell'ambito del sistema SQNZ <u>specificando le tipologie di prodotti (massimo 8 prodotti biologici)</u> , per l'intero fabbisogno	5	Tre prodotti biologici proposti nel menù destinato alle scuole (specificare i prodotti)  _____	Punti 1	T
			Cinque prodotti biologici proposti nel menù destinato alle scuole	Punti 3	

			(specificare i prodotti) _____		
			Otto prodotti biologici proposti nel menù destinato alle scuole (specificare i prodotti) _____	Punti 5	
9	Utilizzo di prodotti di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP), specialità tradizionale garantita (STG), oltre alle prescrizioni minime previste dai CAM (D.M. 65 del 10/03/2020 e ss.mm.ii).	9 (quantitativo cumulabile)	Carne e salumi	Punti 3	T
			Parmigiano Reggiano	Punti 3	
			Olio extravergine di oliva	Punti 3	
10	Utilizzo di prodotti a filiera corta "km 0" entro 70 km dal centro cottura per l'intero fabbisogno	6	Tre prodotti (specificare i prodotti)	Punti 4	T
			Cinque prodotti (specificare i prodotti)	Punti 6	
11	Inserimento di prodotti alimentari provenienti da circuiti di rilevanza sociale di cui alla L. n. 141/2015 e/o da aziende iscritte nella rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 DL 24 giugno 2014 n. 91 o alla cui produzione vengono inserite, come lavoratori, persone svantaggiate.	3	Se vengono inseriti almeno due prodotti provenienti da questi circuiti nell'arco di ogni mese (specificare prodotti)	Punti 3	T
			Se non vengono inseriti almeno due prodotti provenienti da questi circuiti nell'arco di ogni mese	Punti 0	
12	Tipologia e Descrizione del centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio. Per ogni criterio di valutazione riportato verrà attribuito un punteggio graduale in funzione della presenza, numero e tipologia degli elementi richiesti – quantitativo cumulabile.	4	Descrizione degli ambienti di lavoro e layout (numero e suddivisione dei locali di lavorazione) corredata da planimetria e indicazione dei flussi produttivi. (massimo una facciata)	Da 0 a 2 punti	D
			Area stoccaggio alimenti a temperatura controllata ( numero celle e garanzia della suddivisione delle derrate per tipologia) elenco e caratteristiche delle principali attrezzature presenti nel centro cottura. (massimo una facciata)	Da 0 a 2 punti	
13	Educazione alimentare: progetti di educazione alimentare che il concorrente propone di realizzare per tutta la durata dell'affidamento	6	Massimo 1 facciata	La commissione valuterà i progetti, il coinvolgimento degli utenti, delle famiglie, e di tutte le figure che partecipano al servizio.	D

14	Miglioramento del servizio: dovranno essere descritte le misure atte a garantire migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato.	5	Massimo 1 facciata	La commissione valuterà l'entità, l'incidenza e l'innovatività dei servizi aggiunti per il miglioramento e l'ottimizzazione del servizio che il concorrente si impegna ad attuare sostenendone i costi.	D
<b>Punteggio totale</b>		<b>75</b>			

### 11.2 - Metodo di attribuzione del punteggio - Offerta Tecnica

Con riferimento ai criteri discrezionali nn. 12, 13, 14 di cui al precedente punto identificati con la lettera "D" verrà attribuito un coefficiente variabile da zero a uno da parte di ciascun Commissario secondo la seguente griglia:

Giudizio	Valori	Criterio di giudizio della proposta/del miglioramento
Ottimo	1,00	Proposta completa, esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili
Buono	0,75	Proposta complessivamente buona, abbastanza esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili
Discreto	0,50	Proposta discreta, poco esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che non presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili
Sufficiente	0,25	Proposta minimale e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale
Insufficiente	0,00	Proposta carente sotto tutti gli aspetti e poco coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale

Verrà, quindi, determinata la media dei coefficienti assegnati dai singoli Commissari ad ogni criterio e si procederà a trasformare le suddette medie in coefficienti definitivi.

Nell'ipotesi in cui pervenga più di un'offerta, verrà riportata ad uno la media più alta, proporzionando a tale media massima le altre medie prima calcolate. Alla media più alta sarà attribuito il punteggio massimo previsto, che sarà proporzionato sulle altre offerte.

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti rispetto ai punteggi discrezionali procederà in relazione a ciascuna offerta all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio mediante l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore sulla base delle indicazioni contenute nelle Linee Guida n. 2, approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/9/2016 con l'aggiornamento della delibera di Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018, secondo la seguente formula:

$$P(i) = \sum_n [W_i \times V_{ai}]$$

dove:

- P(i) = punteggio dell'offerta i-esima  
n = numero totale dei requisiti;  
W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i);  
V<sub>ai</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno;  
Σ<sub>n</sub> = sommatoria.

Con riferimento ai criteri tabellari nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11 identificati con la lettera "T" della tabella di cui al punto precedente, poiché trattasi di criteri con punteggi tabellari, quindi fissi e predefiniti, espressi in valore assoluto, i punteggi saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto richiesto.

Il punteggio assegnato ad ogni offerta sarà, quindi, determinato dalla somma matematica dei punteggi dei vari criteri.

**Nei documenti costituenti l'offerta tecnica non devono, a pena di esclusione, essere riportati elementi di natura economica di alcun tipo che possano in qualche modo costituire anticipazione dell'offerta economica.**

### *11.3 - Criterio di valutazione dell'Offerta Economica - (max 25 punti)*

Il punteggio massimo complessivo relativo all'Offerta economica è pari a 25 punti.

Il concorrente dovrà indicare il PREZZO del pasto OFFERTO IN RIBASSO rispetto all'importo posto a base di gara, pari a € 5,30 IVA esclusa, (comprensivo di tutti i servizi oggetto del presente appalto, e dei relativi oneri per la sicurezza da rischi interferenziali, quantificati in euro 600,00 annui, non soggetti a ribasso), applicando la formula di interpolazione lineare come segue:

$$P_i = P_{\max} * V_{\min} / V_a(a)$$

dove:

- $P_i$  = punteggio assegnato al concorrente i-esimo;  
 $V_{\min}$  = miglior prezzo offerto in valore (prezzo più basso);  
 $V_a(a)$  = prezzo offerto dal concorrente a;  
 $P_{\max}$  = punteggio economico massimo (=25 punti).

L'attribuzione del punteggio economico sarà effettuata prevedendo un numero massimo di 2 cifre decimali, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore qualora la terza sia pari o superiore a cinque e all'unità inferiore qualora la terza sia inferiore a cinque.

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in rialzo rispetto al valore posto a base di gara. Saranno escluse altresì, le offerte rispetto alla base d'asta, che risulteranno parziali, o difformi da quanto indicato nei documenti di gara.

In relazione alla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed all'offerta economica si formerà una graduatoria tra i concorrenti offerenti.

L'offerta rimane valida e vincolante per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 110 comma 1 del D. Lgs. 36/2023, la stazione appaltante in ogni caso può valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa. Pertanto la congruità dell'offerta per la presente procedura verrà valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi ad altri elementi di valutazione tecnica, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti. Detto calcolo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a 3 (tre).

Il punteggio assegnato all'offerta tecnica sommato al punteggio assegnato all'offerta economica determina il punteggio complessivo assegnato al concorrente. Nel caso di più offerte che abbiano conseguito il medesimo punteggio totale, si procederà tramite sorteggio.

L'Ente si riserva di procedere all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida, congrua e conveniente.

L'Ente si riserva altresì, ai sensi dell'art. 108 comma 10 del D.Lgs. n. 36/2023, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulterà conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

In relazione alla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed all'offerta economica si formerà una graduatoria tra i concorrenti offerenti.

### **Art. 12 – Sopralluogo**

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.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato previo appuntamento telefonico ai seguenti recapiti: 0456608226 – 0456608214.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciata apposita attestazione, che dovrà essere inserita, a pena di esclusione, nella "Documentazione amministrativa".

## **Art. 13 – Obblighi della Ditta**

### Campionatura

La Ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (nonché i campioni dei pasti relativi a diete speciali).

Tali campioni devono essere 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 (settantadue) ore con un cartello riportante la dizione: *“Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – Data di produzione”*. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate sino al martedì della settimana successiva.

### Obblighi/Oneri del personale impiegato

Gli operatori impiegati per il servizio in oggetto, oltre ai requisiti specifici previsti nel presente Capitolato, devono essere in possesso anche dei seguenti requisiti obbligatori:

- età non inferiore a 18 anni;
- possesso del titolo di studio della scuola dell'obbligo;
- avere una condotta morale irreprensibile;
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- avere partecipato ad almeno un corso di primo soccorso, negli ultimi tre anni.

Il personale che opererà alla presenza di minori dovrà avere un comportamento corretto e adeguato alla presenza degli stessi e avere capacità professionali e relazionali adeguate alla gestione dei rapporti con l'utenza. In assenza di tale presupposto, l'Amministrazione comunale, anche su proposta del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di chiederne la sostituzione alla Ditta. In tal caso, la stessa dovrà provvedere alla sostituzione nei termini di cinque giorni lavorativi dalla richiesta. Qualora un operatore sia impossibilitato a prestare il proprio servizio, la Ditta dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione, senza ulteriori oneri a carico del Comune, al fine di garantire il regolare espletamento del servizio. Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente Capitolato svolgerà i propri compiti senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune e risponderà del proprio operato esclusivamente alla Ditta. Il Comune è assolutamente estraneo al rapporto di lavoro costituito tra la Ditta ed il proprio personale addetto al servizio. Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della Ditta di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente.

La Ditta è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

Ai fini dell'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori, nei confronti della Ditta verrà richiesto il DURC da parte del Comune alle competenti autorità, ai fini della stipula del contratto, a pena di revoca dell'affidamento, nonché ai fini del pagamento delle successive fatture.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune comunicherà alla Ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

Prima della data di inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato (con indicazione di qualifiche, mansioni, livello e monte ore) e la documentazione comprovante il possesso dei requisiti da parte dello stesso.

### Formazione del Personale

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, a seconda delle mansioni svolte, ai sensi della normativa vigente, ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
  - 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;
- In questo senso dovrà essere prodotta, su richiesta della Stazione Appaltante, apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

#### Obblighi in materia di rapporto di lavoro e contrattuali

La Ditta appaltatrice si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri Dipendenti impiegati nel presente servizio in base alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

In particolare, la Ditta appaltatrice si obbliga ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i Dipendenti delle Imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se la Ditta non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura o dimensione della Ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando la Stazione Appaltante da ogni onere e responsabilità. Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al Personale socio e dipendente delle Società Cooperative, come previsto dalla legge 3 aprile 2001 n. 142 e successive modifiche ed integrazioni.

A tal proposito la Ditta appaltatrice si obbliga ad esibire, in qualsiasi momento ed a semplice richiesta della Stazione appaltante, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati che dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali nei confronti del proprio Personale adibito al servizio.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dalla Stazione Appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della garanzia, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Per quanto previsto nel precedente comma, la Ditta non potrà opporre eccezioni alla Stazione Appaltante né avrà titolo al risarcimento dei danni.

La Ditta appaltatrice deve garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Ditte subappaltatrici.

#### Osservanza norme di sicurezza sul lavoro

La Ditta appaltatrice deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dalla Stazione appaltante.

La Ditta appaltatrice deve, comunque, tenere indenne la Stazione appaltante da ogni pretesa dei Lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che la Stazione Appaltante stessa deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta appaltatrice ed i suoi Dipendenti.

#### Garanzia definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato, la Ditta dovrà costituire la cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto, in una delle seguenti forme:

a) cauzione o fidejussione bancaria con le modalità previste dall'art. 106 del D.Lgs. 36/2023;

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'aggiudicatario.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 106 comma 8 del D.Lgs. 36/2023, in caso di possesso di certificazioni come dichiarate dalla Ditta in sede di aggiudicazione definitiva.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione definitiva dovrà essere presentata al Comune, prima della stipula formale del contratto e che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

La cauzione definitiva verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

### Inconvenienti tecnici

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (a titolo esemplificativo e non esaustivo: interruzione di energia elettrica o gas, gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione o la consumazione dei pasti caldi, la Ditta appaltatrice deve garantire la prosecuzione del servizio, anche fornendo pasti alternativi freddi, mantenendo, per quanto possibile, inalterato il livello di qualità nutrizionale previsto dal *menù* adottato dalla Stazione appaltante.

Di quanto sopra la Ditta appaltatrice deve produrre idonea documentazione probatoria, nonché tempestiva comunicazione, utilizzando i mezzi ritenuti più opportuni, alla Stazione appaltante, al fine di comprovare la natura accidentale dell'evento e la mancanza di responsabilità e, quindi, non incorrere nell'applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e delle eventuali più gravi sanzioni stabilite dalla legge per l'interruzione del servizio.

Nel caso di prolungamento dell'inconveniente (oltre i due giorni di mensa) la Ditta appaltatrice deve ricorrere all'utilizzo temporaneo di altre sedi di cottura (anche non proprie), al fine di garantire la normale erogazione dei pasti secondo il *menù* adottato dalla Stazione appaltante, assumendosene ogni e qualsiasi responsabilità e onere economico che eventualmente ecceda il compenso contrattuale pattuito.

Nel caso di prosecuzione dell'inconveniente oltre 20 (venti) giorni, naturali successivi e continui dal verificarsi dell'evento, la Stazione appaltante si riserva la facoltà – valutate tutte le circostanze del caso (natura della causa dell'inconveniente e comportamento della Ditta appaltatrice) – di risolvere il contratto ai sensi del successivo art. 20 (*Risoluzione del contratto*).

### Responsabilità e Assicurazioni

La Ditta appaltatrice assume, senza riserva o eccezione alcuna, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero alla Stazione appaltante o a Terzi, persone o cose, esonerando, pertanto, la Stazione appaltante stessa da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo e sollevando la stessa da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che potesse eventualmente essere intentata nei suoi confronti.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e/o intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La Ditta appaltatrice è quindi tenuta a stipulare idoneo contratto di assicurazione di responsabilità civile verso Terzi e Dipendenti con massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro ed euro 1.500.000,00 (unmilione e cinquecento/00) per persona/cosa danneggiata. La polizza deve prevedere tutte le principali estensioni di garanzia, compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. In detta polizza, deve inoltre essere prevista la qualifica di terzo alla Stazione appaltante.

Le coperture di cui sopra dovranno essere estese alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della Ditta appaltatrice. La Ditta dovrà, inoltre, stipulare anche una polizza di responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimali non inferiori a euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro con limite di euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) per persona.

In alternativa alle specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto.

La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dai precedenti commi del presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili.

L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera la Ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Nel suddetto contratto di polizza deve essere esplicitamente indicata la clausola di rinuncia alla rivalsa degli assicuratori nei confronti dell'ente appaltante e dei propri dipendenti.

La ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione comunale copia delle polizze di cui sopra al momento della firma del contratto e in ogni caso prima dell'inizio dell'erogazione del servizio.

La stessa potrà essere esaminata dal broker di fiducia dell'ente il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze. In tal caso la ditta aggiudicataria, su semplice richiesta del medesimo, dovrà modificare in maniera appropriata la polizza assicurativa.

### **Art. 14 – 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 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. 15 – Sciopero**

#### **Personale della Scuola**

In caso di sciopero del Personale delle Scuole e/o degli Alunni, la Ditta appaltatrice viene preavvertita dalla Stazione appaltante/dall'Istituzione scolastica indicativamente almeno 24 (ventiquattro) ore prima dell'evento. Qualora ciò non sia possibile, è consentito alla Ditta appaltatrice di fornire, in alternativa al *menù* previsto per il giorno di sciopero, i cestini così come meglio indicati al precedente art. 8. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero (sia esso programmato o non) viene comunicata entro le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura.

#### **Personale della Ditta**

Trattandosi di servizio pubblico, la Ditta Appaltatrice si obbliga a far rispettare ai suoi Dipendenti le vigenti disposizioni legislative sul diritto di sciopero. Nel caso di sciopero del Personale della Ditta appaltatrice, la Ditta stessa deve darne comunicazione alla Stazione appaltante con un preavviso di almeno 24 (ventiquattro) ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi di pari valore economico.

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

### **Art. 16 – 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, 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. 17 – Clausola Sociale**

Per gli affidamenti dei contratti di concessione e di appalto di lavori e servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale, con particolare riguardo a quelli relativi a contratti ad alta intensità di manodopera, i bandi di gara, gli avvisi e gli inviti inseriscono, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. I servizi ad alta intensità di manodopera sono quelli nei quali

il costo della manodopera è pari almeno al 50 per cento dell'importo totale del contratto. Trova applicazione l'art. 57 del D. Lgs 36/2023.

#### **Art. 18 – Modalità di pagamento**

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta.

La Ditta dovrà indicare nelle fatture elettroniche mensili il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per alunni e docenti.

La fatturazione elettronica dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti effettivamente consegnati, poiché il numero dei pasti indicato nel presente capitolato è presunto.

Per la determinazione del numero dei pasti erogati, la Ditta registrerà sui documenti di trasporto, in due esemplari, il numero dei pasti erogati giornalmente alla scuola e tali documenti dovranno essere consegnate alla Segreteria del Comune al termine del mese. Qualora tale procedura di registrazione dei pasti dovesse essere modificata, sarà data comunicazione con congruo anticipo.

Le fatture elettroniche dovranno essere liquidate entro il termine di 30 giorni dalla loro presentazione. In caso di contestazioni verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con il corrispettivo pattuito e liquidato s'intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc. necessarie per la perfetta esecuzione del servizio, senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi.

Ai fini del pagamento delle fatture elettroniche la Ditta dovrà comunicare, all'atto della sottoscrizione del contratto, il proprio conto dedicato ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 2010.

Sarà cura del Comune provvedere alla richiesta e verifica del DURC.

La Ditta dovrà inviare le fatture in modalità elettronica. Il Codice Univoco per il pagamento delle fatture elettroniche è il seguente: UFZGKY.

#### **Art. 19 – 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 .
€ 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 inadatti 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.
€ 500,00	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, da parte della ditta aggiudicataria, al SIAN 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 penalità. 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.

Per reiterati inadempimenti, il Comune - a proprio giudizio insindacabile - avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza preavviso.

#### **Art. 20 – Risoluzione del contratto**

##### Per inadempimento

La Stazione appaltante si riserva la facoltà nel caso di inadempimento alle obbligazioni contrattuali assunte dalla Ditta appaltatrice di procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale, salvo in ogni caso il risarcimento del danno.

Nei casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, la Stazione appaltante valuta, in relazione allo stato dei fatti ed alle eventuali conseguenze nei riguardi delle finalità dell'intervento, l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto.

La risoluzione è preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con Posta Elettronica Certificata, ai sensi di legge. La Ditta appaltatrice – entro il termine perentorio di giorni 10 (dieci) naturali, successivi e continui, decorrenti da quello di ricevimento della contestazione – può presentare delle controdeduzioni. Ove le stesse non siano ritenute valide dalla Stazione appaltante, si procede alla risoluzione del contratto.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Stazione appaltante di ulteriori azioni di rivalsa per il risarcimento degli eventuali danni subiti.

Nel caso di risoluzione del contratto, la Stazione appaltante ha la facoltà di affidare il servizio a Terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi della Ditta appaltatrice con cui il contratto è stato risolto.

Alla Ditta appaltatrice viene corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Stazione appaltante può rivalersi su eventuali crediti della Ditta appaltatrice, nonché sulla garanzia, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

##### Clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) scioglimento, cessazione o fallimento dell'Impresa;
- b) perdita dei requisiti di idoneità morale, professionale e tecnica per la partecipazione alla procedura di affidamento;
- c) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- d) irrogazione definitiva di n. 3 (tre) penali per ciascun anno scolastico;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato Speciale d'Appalto in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non sanate dalla Ditta appaltatrice, anche a seguito di diffide della Stazione appaltante;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- g) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- h) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta appaltatrice;
- i) accertamento anche di un solo episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- j) impiego di Personale sprovvisto dei necessari requisiti professionali per il regolare esercizio dei compiti e delle mansioni affidati relativamente al presente servizio;
- k) mancata rimozione e, conseguente, sostituzione del Personale della Ditta appaltatrice che assuma comportamenti ripetutamente scorretti o non conformi a quanto prescritto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) inosservanze delle norme di legge relative al Personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei Contratti Collettivi Nazionali o Territoriali;
- n) affidamento di parte del servizio in subappalto in violazione delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Nelle ipotesi sopra individuate, di risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, la Stazione appaltante procede, comunicando alla Ditta appaltatrice la volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa, con avviso scritto da far pervenire alla Ditta appaltatrice a mezzo Posta Elettronica Certificata.

La Ditta appaltatrice – entro il termine perentorio di giorni 10 (dieci) naturali, successivi e continui, decorrenti da quello di ricevimento della contestazione – può presentare delle controdeduzioni. Ove le stesse non siano ritenute valide dalla Stazione appaltante, si procede alla risoluzione del contratto.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Stazione appaltante di ulteriori azioni di rivalsa per il risarcimento degli eventuali danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Stazione appaltante ha la facoltà di affidare il servizio a Terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi della Ditta appaltatrice con cui il contratto è stato risolto.

Alla Ditta appaltatrice viene corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Stazione appaltante può rivalersi su eventuali crediti della Ditta appaltatrice, nonché sulla garanzia, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

#### **Recesso unilaterale della Stazione appaltante**

Senza che per questo la Ditta appaltatrice o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta alla Stazione Appaltante la piena facoltà di recedere, a suo insindacabile giudizio, dal contratto nei sotto elencati casi:

- a) la Stazione appaltante decida di svolgere il servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto in forma associata con altri Comuni e/o con altri enti, associazioni, organismi di diritto pubblico;
- b) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- c) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- d) venga sospeso l'esercizio del servizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

#### ***Art. 21 - 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. 22 – Cessione del contratto - Subappalto**

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere tutto o in parte direttamente o indirettamente il contratto a terzi, a pena di nullità. Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto verso l'Ente, salvo la facoltà di ritenere risolto il contratto con diritto di rifusione ad ogni eventuale danno.

Il subappalto è ammesso secondo quanto disposto dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 previa autorizzazione della Stazione Appaltante a condizione che:

- a) Il subappaltatore sia qualificato per le lavorazioni o le prestazioni da eseguire;
- b) Non sussistano a suo carico le cause di esclusione di cui al capo II del titolo IV della parte V del Codice;
- c) All'atto dell'offerta siano stati indicati i servizi o le parti di servizi che si intendono subappaltare.

La ditta aggiudicataria, in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto, dovrà eseguire direttamente il servizio di produzione (su proprio centro cottura), somministrazione pasti e pulizia ambientale e di quanto impiegato per l'esecuzione del servizio.

Eventuali altri servizi richiesti contrattualmente possono essere subappaltati ai sensi dell'art. 119 comma 4 del D.Lgs. 36/2023.

### **Art. 23 – Controlli e verifiche**

La Stazione appaltante si riserva, anche senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione e alla distribuzione dei pasti

e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, controlli necessari ed opportuni per accertare il rispetto da parte della Ditta appaltatrice delle prescrizioni previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

I controlli di cui sopra possono avvenire sia da parte del Personale addetto della Stazione appaltante e/o da parte di esperti dalla stessa incaricati, sia da parte della commissione mensa, ove istituita, o da altro organismo/soggetto esterno all'uopo individuato e/o incaricato dalla Stazione appaltante stessa.

A tal fine la Ditta appaltatrice è tenuta a fornire tutte le informazioni richieste ed a produrre la documentazione necessaria per effettuare i controlli in parola senza poter opporre obiezioni o eccezioni di sorta.

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. 16 del presente capitolato.

### **Art. 24 – Controversie**

Tutte le eventuali controversie e questioni in genere che dovessero insorgere tra la Stazione appaltante e la Ditta, sia durante il periodo di erogazione del servizio, sia al termine del medesimo, quale ne sia la natura (tecnica, amministrativa, ecc.) in relazione a tutto quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e nel contratto, nessuna esclusa né eccettuata, che non si siano potute definire mediante accordo bonario, sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria.

Resta inteso che l'insorgere di controversie di qualsiasi natura non dovrà causare sospensione, interruzione o pregiudizio alcuno alla prosecuzione dei servizi.

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. 25 – Adempimenti a carico della Ditta appaltatrice**

La Ditta dovrà produrre entro i termini che verranno indicati dalla Stazione appaltante:

- garanzia definitiva stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 13 (*Obblighi della Ditta*) – voce *Garanzia definitiva* – del Capitolato Speciale d'Appalto;
- polizze assicurative, ai sensi dell'art. 13 (*Obblighi della Ditta*) – voce *Responsabilità e Assicurazioni* – del Capitolato Speciale d'Appalto;
- copia conforme all'originale dell'autorizzazione/attestazione del centro di cottura;
- copia della carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004;
- copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Regolamento CE 852/2004 relativo al centro di cottura;
- ricettario e grammature dei *menù* con relativa vidimazione da parte dell'Aulss competente;

- menù per diete speciali (con relativa vidimazione da parte dell'Aulss competente), ricettario e grammature per gli alunni con intolleranze/allergie alimentari;
- elenco del personale addetto alla somministrazione dei pasti, unitamente all'indicazione di un referente tecnico della Ditta;
- documentazione comprovante le tipologie e/o percentuali di cui ai *criteri ambientali minimi*.

#### **Art. 26 – Valutazione dei rischi da interferenze**

Valutate le specificità del servizio in questione in vista dell'eventuale predisposizione del Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), ai sensi dell'art. 26 del decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81, ha riscontrato che esistono rischi da interferenze nel senso previsto dalla norma qui richiamata.

Tale documento sarà eventualmente sottoscritto nei termini indicati dalla Stazione Appaltante.

#### **Art. 27 – Stipula del contratto ed esecuzione in pendenza**

La Ditta appaltatrice dovrà sottoscrivere il contratto nel giorno ed ora che verranno comunicati per iscritto dalla Stazione appaltante, con avvertenza che, la mancata presentazione, comporterà la revoca dell'aggiudicazione oltre che le eventuali ulteriori azioni risarcitorie che la Stazione appaltante intenderà esperire, ferme restando le più gravi sanzioni previste dalla legge.

Fermo restando l'obbligo di stipulare idonea polizza assicurativa R.C. nonché garanzia definitiva previste dall'art. 13 (*Obblighi della Ditta*) e di presentare qualsiasi altro documento richiesto dalla Stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio, la Ditta appaltatrice si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso potrà farsi luogo alla liquidazione del corrispettivo alla Ditta stessa, per il servizio reso.

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136.

#### **Art. 28 – Revisione dei prezzi**

I prezzi fissati nel contratto devono essere intesi come fissi e invariabili per tutta la durata del contratto. A partire dal secondo anno scolastico, il medesimo prezzo potrà essere rideterminato, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023, in relazione alla variazione nazionale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo, previa richiesta da presentare mediante PEC al Comune almeno 3 mesi prima dell'inizio dell'anno scolastico, prendendo come riferimento l'indice ISTAT del mese di agosto dell'anno precedente.

#### **Art. 29 – Elezione di domicilio**

La Ditta appaltatrice dovrà eleggere il proprio domicilio così come indicato nell'istanza di partecipazione alla gara, e a questo si farà riferimento per ogni e qualsiasi comunicazione inerente il presente contratto.

È fatto obbligo alla Ditta stessa di comunicare ogni variazione relativa al predetto domicilio con decorrenza immediata, rispetto alla data di intervenuta modifica.

#### **Art. 30 – Rinvio**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, si rinvia alla vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di ristorazione collettiva e scolastica, con particolare riferimento alle disposizioni – per quanto applicabili – contenute nelle *Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica vigenti* della Giunta Regionale del Veneto.

La ditta è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Per quanto non espressamente previsto del presente capitolato e dagli atti e documenti ad esso richiamati, si fa riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi e forniture.

#### **Art. 31 – Trattamento dei dati personali**

I dati raccolti sono trattati e conservati ai del Regolamento UE 2016/679, relativo alla protezione dei dati delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del D. Lgs. 30.06.2003, n. 196 e ss.mm.ii., del Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021 e dei relativi atti di attuazione.

#### **Art. 32 – Disposizioni finali e transitorie**

Il presente Capitolato Speciale d' Appalto è composto da 32 articoli ed ha validità anche in regime di aggiudicazione provvisoria del servizio.