

allegato 1

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

COMUNE DI VICENZA

SETTORE SERVIZI SCOLASTICI ED EDUCATIVI

“Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale”

ai sensi del piano nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE PRIMARIE STATALI codice nut 55524009-9

ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021- 2021/2022

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(gara n. 6960072)

C.I.G. = 7346499AC0

L'intero capitolato è reperibile sul sito del Comune di Vicenza al seguente indirizzo:

<http://www.comune.vicenza.it/albo3/servizi.php/108315>

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
 Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 -- 2019/2020 -- 2020/2021 -- 2021/2022

INDICE

| | |
|---|---------|
| PREMESSA E RIFERIMENTI NORMATIVI | pag. 2 |
| ARTICOLO 1 OGGETTO DELL'APPALTO | pag. 6 |
| ARTICOLO 2 UBICAZIONE TERMINALI DI DISTRIBUZIONE | pag. 6 |
| ARTICOLO 3 DURATA DELL'APPALTO E PERIODO DI PROVA | pag. 7 |
| ARTICOLO 4 VALORE DELL'APPALTO, IMPORTI E NUMERO PASTI | pag. 7 |
| ARTICOLO 5 TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA | pag. 8 |
| 5.1 LOCALIZZAZIONE E CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA | pag. 8 |
| 5.2 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME | pag. 8 |
| 5.3 CONSERVAZIONE DERRATE ALIMENTARI | pag. 8 |
| 5.4 PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO | pag. 9 |
| 5.5 FORNITURA PASTI NELLE SCUOLE | pag. 9 |
| 5.6 MATERIALI DI CONSUMO PER LE SCUOLE | pag. 9 |
| 5.7 TRASPORTO DEI PASTI | pag. 9 |
| 5.8 ORARIO DI DISTRIBUZIONE PASTI | pag. 10 |
| 5.9 RITARDI NELLE CONSEGNE | pag. 10 |
| 5.10 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI | pag. 10 |
| 5.11 MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE | pag. 11 |
| 5.12 PRESCRIZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI | pag. 11 |
| 5.13 MENÙ: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI | pag. 12 |
| 5.14 INTEGRAZIONE ORDINI PASTI | pag. 13 |
| 5.15 ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE | pag. 13 |
| 5.16 ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA | pag. 13 |
| ARTICOLO 6 ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO INFORMATICO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE DEI PAGAMENTI | pag. 14 |
| 6.1 CARATTERISTICHE DEL GESTIONALE | pag. 14 |
| 6.2 MODALITÀ DI PAGAMENTO | pag. 16 |
| 6.2.1 Pagamenti in contanti e on line | pag. 16 |
| 6.2.2 Altre modalità di pagamento | pag. 16 |
| 6.3 PORTALE DEL GENITORE | pag. 17 |
| 6.3.1 Sistema autenticazione del fornitore | pag. 17 |
| 6.3.2 Sistema autenticazione MyId della Regione Veneto | pag. 17 |
| 6.4 ADEMPIMENTI A CARICO DEL COMUNE | pag. 17 |
| 6.5 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'APPALTATORE | pag. 18 |
| 6.6 SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI E LEGGI IN MATERIA | pag. 18 |
| 6.7 SERVER PER IL GESTIONALE | pag. 18 |
| 6.7.1 Installazione c/o data Center del Comune | pag. 19 |
| 6.7.2 Fornitura in modalità SaaS (Software as a Service) | pag. 19 |
| 6.8 DATI | pag. 19 |
| 6.9 SUPPORTO, LIVELLI DI SERVIZIO (SLA) | pag. 20 |
| 6.10 ACCESSO ALL'APPLICATIVO | pag. 20 |
| 6.11 MANUTENZIONE AL GESTIONALE | pag. 20 |
| 6.11.1 Manutenzione correttiva | pag. 21 |
| 6.11.2 Manutenzione evolutiva | pag. 21 |
| 6.11.3 Manutenzione adeguativa | pag. 21 |
| 6.11.4 Manutenzione migliorativa | pag. 21 |
| 6.12 FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO ALL'USO DEL GESTIONALE | pag. 21 |
| 6.13 HELP DESK GESTIONALE | pag. 22 |
| 6.14 CONDIZIONI DI FINE CONTRATTO | pag. 22 |
| 6.15 DIMOSTRAZIONE DELLE FUNZIONALITÀ DEL GESTIONALE | pag. 22 |
| ARTICOLO 7 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE dei prodotti | pag. 22 |
| ARTICOLO 8 SCHEDE PRODOTTI | pag. 23 |
| ARTICOLO 9 SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI | pag. 24 |
| ARTICOLO 10 ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI - P - | pag. 25 |
| 10 P.1 Prodotti ortofrutticoli in genere | pag. 26 |
| 10 P.1.1 Verdura fresca | pag. 27 |
| 10 P.1.2 Frutta fresca | pag. 27 |
| 10 P.1.3 Legumi | pag. 28 |
| 10 P.1.4 Erbe aromatiche (fresche o essiccate) | pag. 28 |
| 10 P.1.5 Verdura IV gamma | pag. 28 |
| 10 P.2 Cereali, pasta, farine, prodotti da forno | pag. 29 |
| 10 P.2.1 Riso | pag. 29 |
| 10 P.2.2 Altri cereali in chicco: farro, orzo, avena, miglio | pag. 29 |
| 10 P.2.3 Farine | pag. 29 |

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
 Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

| | | |
|-------------|---|---------|
| 10 P 2.4 | Pasta di semola | pag. 30 |
| 10 P 2.5 | Pasta all'uovo | pag. 30 |
| 10 P 2.6 | Ravioli ricotta e spinaci | pag. 31 |
| 10 P 2.7 | Gnocchi di patate freschi o surgelati | pag. 31 |
| 10 P 2.8 | Pane | pag. 31 |
| 10 P 2.9 | Prodotti da forno confezionati | pag. 32 |
| 10 P 2.10 | Pizza margherita | pag. 32 |
| 10 P3 | Carni e salumi | pag. 32 |
| 10 P 3.1 | Carne bovina | pag. 32 |
| 10 P 3.2 | Carne suina | pag. 34 |
| 10 P 3.3 | Carni avincolate fresche | pag. 34 |
| 10 P 3.4 | Prosciutto crudo | pag. 36 |
| 10 P 3.5 | Prosciutto cotto | pag. 37 |
| 10 P4 | Pesce fresco | pag. 37 |
| 10 P5 | Uova | pag. 39 |
| 10 P 5.1 | Uova fresche di gallina | pag. 39 |
| 10 P 5.2 | Uova pastorizzate | pag. 40 |
| 10P6 | Prodotti lattiero caseari | pag. 40 |
| 10 P 6.1 | Latte | pag. 40 |
| 10 P 6.2 | Burro | pag. 41 |
| 10 P 6.3 | Formaggio a pasta molle e filata | pag. 41 |
| 10 P 6.4 | Formaggio a pasta molle e filata - mozzarella | pag. 41 |
| 10 P 6.5 | Formaggio a pasta dura | pag. 42 |
| 10.P6.6 | Parmigiano reggiano e grana padana | Pag. 42 |
| 10 P 6.7 | Yogurt | pag. 43 |
| 10 P7 | Prodotti vari | pag. 43 |
| 10 P 7.1 | Pomodori pelati | pag. 43 |
| 10 P 7.2 | Passata di pomodoro | pag. 44 |
| 10 P 7.3 | Olio extravergine di oliva | pag. 44 |
| 10 P 7.4 | Olio di semi (monoseme) | pag. 44 |
| 10 P 7.5 | Tonno sott'olio e al naturale | pag. 44 |
| 10 P 7.6 | Zucchero | pag. 45 |
| 10 P8 | Prodotti surgelati | pag. 45 |
| 10 P 8.1 | Pesce surgelato | pag. 45 |
| 10 P 8.2 | Verdura surgelata | pag. 47 |
| 10 P9 | Acqua potabile | pag. 47 |
| 10 P10 | Prodotti provenienti da produzione biologica | pag. 50 |
| 10 P11 | Prodotti provenienti da difesa integrata | pag. 51 |
| 10 P12 | Alimenti per celiaci | pag. 51 |
| ARTICOLO 11 | Preparazione e cottura dei pasti | pag. 52 |
| 11.1 | Modalità di cottura | pag. 53 |
| 11.1.1 | Cottura in acqua | pag. 53 |
| 11.1.2 | Cottura a vapore | pag. 54 |
| 11.1.3 | Cottura brasata | pag. 54 |
| 11.1.4 | Cottura in umido o stufatura | pag. 54 |
| 11.1.5 | Cottura in padella | pag. 54 |
| 11.1.6 | Cottura in al forno | pag. 54 |
| 11.1.7 | Cottura sottovuoto | pag. 54 |
| 11.1.8 | Cottura alla piastra a bassa temperatura | pag. 55 |
| 11.2 | Metodi di cottura da evitare | pag. 55 |
| 11.2.1 | Frittura | pag. 55 |
| 11.2.2 | Cottura alla griglia | pag. 55 |
| ARTICOLO 12 | Tipologie di alimenti | pag. 55 |
| 12.1 | Carni | pag. 55 |
| 12.2 | Pesce | pag. 55 |
| 12.3 | Tonno | pag. 56 |
| 12.4 | Formaggio | pag. 56 |
| 12.5 | Uova | pag. 56 |
| 12.6 | Prosciutto | pag. 56 |
| 12.7 | Legumi | pag. 56 |
| 12.8 | Pasta , riso e gnocchi | pag. 56 |
| 12.8.1 | Pasta | pag. 56 |
| 12.8.2 | Riso | pag. 56 |
| 12.8.3 | Gnocchi | pag. 56 |
| 12.8.4 | Altre tipologie di cereali | pag. 56 |
| 12.9 | Pane e prodotti da forno | pag. 56 |

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
 Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

| | | |
|-------------|--|---------|
| 12.9.1 | Pane | pag. 56 |
| 12.9.2 | Prodotti da forno | pag. 56 |
| 12.10 | Verdure ed ortaggi | pag. 57 |
| 12.11 | Purè di patate | pag. 57 |
| 12.12 | Frutta | pag. 57 |
| 12.13 | Latte e Yogurt | pag. 57 |
| 12.14 | Dolci gelato e budini | pag. 57 |
| 12.14.1 | Dolci | pag. 57 |
| 12.14.2 | Gelato | pag. 57 |
| 12.14.3 | Budino | pag. 57 |
| 12.15 | Bevande | pag. 57 |
| 12.16 | Aromi | pag. 57 |
| 12.17 | Sale ed estratti per brodo | pag. 57 |
| 12.18 | Conserven e semiconserven alimentari | pag. 58 |
| 12.19 | Condimenti | pag. 58 |
| ARTICOLO 13 | PERSONALE DELL'APPALTATORE | pag. 58 |
| ARTICOLO 14 | FORMAZIONE DEL PERSONALE | pag. 58 |
| ARTICOLO 15 | CONTROLLI E ANALISI | pag. 59 |
| 15.1 | DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO | pag. 59 |
| 15.2 | AUTOCONTROLLO IGIENICO – H.A.C.C.P. | pag. 59 |
| 15.3 | RINTRACCIABILITA' | pag. 60 |
| 15.4 | FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO | pag. 60 |
| 15.5 | MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DELLA DITTA | pag. 61 |
| 15.6 | CONTROLLI DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE | pag. 61 |
| 15.7 | CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO | pag. 61 |
| 15.8 | ORGANISMO PER IL MONITORAGGIO LA VALUTAZIONE E IL COORDINAMENTO | pag. 61 |
| ARTICOLO 16 | SUBAPPALTO | pag. 62 |
| ARTICOLO 17 | INADEMPIENZE CONTRATTUALI – PENALITÀ | pag. 62 |
| ARTICOLO 18 | RISOLUZIONE DEL CONTRATTO | pag. 64 |
| ARTICOLO 19 | RECESSO | pag. 65 |
| ARTICOLO 20 | ESECUZIONE IN DANNO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA | pag. 65 |
| ARTICOLO 21 | INTERRUZIONE DEL SERVIZIO | pag. 65 |
| ARTICOLO 22 | DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO | pag. 66 |
| ARTICOLO 23 | RESPONSABILITÀ CIVILE | pag. 67 |
| ARTICOLO 24 | PREZZI | pag. 68 |
| ARTICOLO 25 | PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI | pag. 68 |
| ARTICOLO 26 | REVISIONE DEI PREZZI | pag. 69 |
| ARTICOLO 27 | TRATTAMENTO DATI PERSONALI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE | pag. 69 |
| ARTICOLO 28 | CONTROVERSIE GIUDIZIARIE | pag. 69 |
| ARTICOLO 29 | NORME GENERALI | pag. 69 |
| allegati | Tabella1 MENÙ PER LE SCUOLE PRIMARIE | pag. 70 |
| allegati | Tabella 2 Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero Kcal/giorno (espresso in range) in cinque pasti giornalieri, per fasce di età scolare | pag. 70 |
| allegati | Tabella 3 grammature e indicazioni per il porzionamento dei piatti proposti dai menù in multi porzione | pag. 71 |
| allegati | Tabella n.4 indicativa delle scuole primarie servite nel presente appalto (le scuole in multi porzione utilizzano il Lunch Box) | pag. 72 |

PREMESSA E RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente Capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Vicenza. Trattasi di servizio a ridotto impatto ambientale per il quale si applica quanto previsto dal piano nazionale sul Green Public Procurement e dai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), nonché quanto previsto dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con DGR Veneto n. 1189 del 01/08/2017.

Pertanto le derrate alimentari necessarie alla produzione dei pasti inerenti il presente capitolato dovranno rispettare i Criteri ambientali minimi, di cui alla normativa citata e nello specifico come segue.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto riguarda il servizio di ristorazione scolastica scuole primarie e appartenenti agli istituti comprensivi nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi e specificatamente:

- a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione, il trasporto, la consegna dal lunedì al venerdì di un pasto giornaliero ai bambini e insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado del Comune di Vicenza secondo il calendario scolastico;
- b) la somministrazione dei pasti con proprio personale;
- c) la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovagliette monouso, bicchieri, posate, dei Lunch Box per i bambini nuovi iscritti e quant'altro necessario alla consumazione del pasto;
- d) la pulizia e la sanificazione dei locali adibiti al servizio di mensa, ivi compresi i locali di porzionatura;
- e) la fornitura gratuita del software che consenta la gestione di tutte le fasi di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica (iscrizione, registrazione delle presenze, prenotazione pasti, pagamenti etc.) nonché il sistema di comunicazione con i genitori attraverso uno specifico "portale del genitore" e dei relativi servizi di manutenzione, assistenza e formazione;

Si precisa che, qualora l'Amministrazione comunale non dovesse prevedere più il servizio di mensa o per mancanza di richieste da parte delle scuole, si riserva la facoltà di sospendere parzialmente o totalmente il servizio stesso, senza alcun onere a carico del Comune e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e/o pretese di natura economica.

ARTICOLO 2 – UBICAZIONE TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

2.1 - I dati necessari a rilevare le scuole da servire e la quantità dei pasti per ciascun plesso, sono riportati in calce al presente capitolato, e sono stati redatti sulla base dei pasti richiesti nell'anno scolastico 2016/2017 (con media presunta giornaliera di 2.122 pasti alunni e 125 pasti docenti).

2.2 Il Comune corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

Il numero dei pasti, i giorni settimanali, le sedi di erogazione, potranno subire variazioni in aumento o diminuzione; in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevista o imprevedibile analogamente potrà subire variazioni anche la modalità di distribuzione.

ARTICOLO 3 - DURATA DELL'APPALTO E PERIODO DI PROVA

3.1 L'appalto del servizio avrà durata di anni quattro a decorrere dalla data di inizio del servizio, presumibilmente fissata per il 1/09/2018, ovvero dalla data di aggiudicazione, se successiva, e sino 31 agosto 2022.

Il Comune di Vicenza potrà richiedere all'Appaltatore l'esecuzione anticipata dei servizi nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.lgs 50/2016.

3.2 - Il rapporto contrattuale è sottoposto alla condizione dell'esito positivo di un periodo di prova di mesi 3. Qualora l'appaltatore ricorra in tre penali, come indicate all'art. 17, durante il periodo di prova, si verifica la fattispecie di prova negativa. In tal caso è facoltà insindacabile del Committente interrompere il rapporto con l'Impresa alla scadenza del periodo di prova. In caso di esito negativo del periodo di prova, il rapporto contrattuale dovrà intendersi risolto, previa constatazione in contraddittorio delle ragioni della inadeguatezza della fornitura del servizio, con affidamento dell'appalto al secondo aggiudicatario.

Rimane peraltro in obbligo all'Impresa stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire, su richiesta del Committente, nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, fino al subentro del nuovo aggiudicatario.

3.3 E' facoltà del Comune, qualora ne ricorrano le condizioni, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, rinnovare il contratto relativo ai servizi oggetto del presente appalto di anno in anno per un massimo di anni due.

Ove, alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

ARTICOLO 4 – VALORE DELL'APPALTO IMPORTI E NUMERO PASTI

L'importo dell'appalto è stimato sui seguenti prezzi posti a base d'asta

€ 4,45 esclusa IVA di cui € 4,43 soggetto a ribasso ed € 0,02 per oneri di sicurezza, per i pasti alunni forniti con stoviglie a perdere (composto da: € 3,40 a pasto di cui ed € 1,00 per Servizio di distribuzione ed € 0,05 per la gestione del software informatico);

€ 4,38 esclusa IVA di cui € 4,36 soggetto a ribasso ed € 0,02 per oneri di sicurezza, per i pasti forniti con lunch box (composto da: € 3,33 a pasto ed € 1,00 per servizio di distribuzione ed € 0,05 per la gestione del software in formatico);

€ 2,72 esclusa iva per i pasti del personale docente, importo non soggetto a ribasso, di cui € 0,02 per oneri di sicurezza.

| valore appalto | n. pasti alunni | n. pasti docenti | parziale annuo soggetto a ribasso d'asta | parziale annuo non soggetto a ribasso d'asta | parziale annuo non soggetto a ribasso d'asta per oneri sicurezza | valore complessivo lotto |
|---|-----------------|------------------|--|--|--|--------------------------|
| base d'asta pasto con stoviglie a perdere € 4,45 | 10.409 | | € 46.111,87 | | € 208,18 | € 46.320,05 |
| base d'asta pasto con lunch box € 4,38 | 360.000 | | € 1.569.600,00 | | € 7.200,00 | € 1.576.800,00 |
| importo fisso pasti docenti € 2,72 (non soggetto a ribasso) | | 21.000 | | € 56.700,00 | € 420,00 | € 57.120,00 |
| totale annuo | | | | | | € 1.680.240,05 |
| totale quattro anni | | | | | | € 6.720.960,20 |
| totale sei anni | | | | | | € 10.081.440,30 |

Il numero dei pasti riportato è puramente indicativo ed è stimato sulla base dei dati consuntivi dell'anno scolastico 2016/2017.

Il Comune corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consegnati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, D.Lgs 50/2016 si precisa che il costo dalla manodopera ammonta a € 2,00 a pasto per un importo previsionale annuo di € 782.818 e di € 3.131.272,00 nel quadriennio.

Il prezzo unitario di un pasto si considera onnicomprensivo di tutti i costi, comprese le spese del gestionale e ogni altro onere previsti nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Gli importi soggetti a ribasso d'asta riguardano il pasto alunno.

Gli importi non soggetti a ribasso d'asta sono riferiti:

- ai pasti docenti;
- agli oneri per la sicurezza da rischi di interferenza, esplicitati nel Duvri.

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.lgs 50/2016, il Committente, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni

fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 5 – TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

5.1 LOCALIZZAZIONE E CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, pertanto l'Impresa partecipante dovrà avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri (attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve) dal Centro di Cottura al Comune di Vicenza – Corso Palladio 98 (sede amministrativa). Tale distanza dovrà essere indicata dall'Impresa in sede di offerta, specificando anche il percorso. Si precisa che per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'Impresa dovrà utilizzare un centro di cottura di cui la stessa abbia la piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto ed in possesso delle autorizzazioni previste dalla legge, con una capacità residua di 2100 pasti al giorno, i cui requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio in oggetto, saranno eventualmente oggetto di verifica prima della stipula del contratto. In caso di verifica negativa l'aggiudicatario verrà dichiarato decaduto, l'aggiudicazione sarà revocata a favore del secondo concorrente, in graduatoria, e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria. Si procederà quindi alla segnalazione del fatto all'Autorità di Vigilanza ai sensi di quanto previsto all'art. 48, comma 1, del D.Lgs. 163/2006.

Nel caso in cui il centro di cottura non sia sotto la giurisdizione dell'ULSS n. 8 "Berica" il committente si riserva la possibilità di richiedere un riscontro della situazione igienico-sanitaria alla ULSS competente. Il centro e tutte le strutture annesse e/o di riferimento devono presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente.

5.2 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

L'appaltatore garantisce, che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al suo controllo soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati dalla normativa vigente.

Le derrate alimentari immagazzinate nel centro devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale del centro cottura separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di spazi per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra gli alimenti ed opportune temperature di conservazione per:

- verdura fresca T. inferiore a +9/+10° C
- salumi e formaggi T. inferiore a +6/+7° C
- uova T. inferiore a +4° C
- latte pastorizzato T. inferiore a +4° C
- latticini freschi T. inferiore a +4° C
- carni bovine, suine, ecc T. inferiore a +4° C
- pollame, conigli T. inferiore a +4° C
- carni già cotte T. inferiore a +4° C
- carne macinata T. inferiore a +2° C
- pesce surgelato T. inferiore a -18° C

5.3 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine; la conservazione delle materie prime avviene in frigorifero con temperature di conservazione diversificate in base alla tipologia delle stesse come già sopra indicato.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei

giorni antecedenti al consumo. L'appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale.

5.4 PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO

I pasti preparati devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'appaltatore deve prevedere l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

5.5 - FORNITURA PASTI NELLE SCUOLE

Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella preparazione dei pasti confezionati in mono o multi porzione, secondo le indicazioni del presente capitolato, nel trasporto in legame caldo-fresco e consegna alle scuole dove avverrà la somministrazione (satelliti di distribuzione).

I pasti preparati giornalmente presso il centro cottura dell'appaltatore, saranno trasportati in legame caldo-fresco con mezzi idonei, in appositi contenitori termici, secondo le normative vigenti. Dette modalità dovranno garantire il mantenimento della temperatura >70°C per le pietanze calde e < a 10°C per quelle fredde. I pasti dovranno essere somministrati in mono o multi porzione in ciascuna scuola secondo quanto riportato nella tabella in calce al presente capitolato.

La modalità di somministrazione (mono e multi porzione) indicata nella tabella sopra citata potrà subire variazioni nel corso della durata dell'appalto, senza che ciò comporti aumento di costi.

5.6 MATERIALI DI CONSUMO PER LE SCUOLE

Il Comune di Vicenza ha avviato nelle scuole primarie un progetto educativo denominato "Zero rifiuti in mensa" con la finalità di ridurre al minimo la produzione di rifiuti di plastica non riciclabile.

I bambini sono stati forniti di un lunch box e di un bicchiere personale che vengono portati a casa per essere lavati e riportati puliti al pasto successivo. Nelle scuole e classi dove si attua questo progetto la ditta dovrà fornire solo le tovagliette e i tovaglioli di carta.

La ditta dovrà comunque mettere a disposizione anche piatti, posate e bicchiere, salvietta e tovaglietta, il tutto a perdere, per le scuole che non attuano il progetto "Zero rifiuti in mensa" e per quelle situazioni di "dimenticanza" o di non corretta conformità igienica del lunch box personale dei bambini, verificata visivamente dal personale addetto alla distribuzione.

All'inizio di ogni anno scolastico la ditta dovrà garantire a proprie spese la fornitura del Kit per i bambini nuovi iscritti di classe prima o di altre classi privi del Kit.

Il Kit dovrà essere della tipologia uguale a quello in uso al momento dell'avvio dell'appalto, fatta salva la possibilità di proporre nuove soluzioni che andranno comunque concordate con l'Amministrazione Comunale.

I materiali a perdere dovranno rispettare le norme di legge. Bicchieri, posate (di qualità tale da permettere un utilizzo congruo), tovaglioli, tovagliette e i piatti a perdere dovranno essere disponibili nella misura adeguata. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei. Alle scuole dovranno pure essere forniti i condimenti per le verdure (aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fine iodato e limone). I sughi per la pasta dovranno essere confezionati a parte e distribuiti successivamente sulle confezioni aperte.

5.7 TRASPORTO DEI PASTI

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso le singole scuole, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto caldo dovrà arrivare nelle scuole in condizioni organolettiche ottimali.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire in idonei contenitori che consentano il mantenimento della temperatura durante il trasporto non inferiore a +70°C. I pasti dovranno essere veicolati con automezzi adeguatamente predisposti.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare per la durata dell'appalto alle mense apposite attrezzature per la conservazione della temperatura degli alimenti onde permettere anche ai responsabili della fase di distribuzione di rispettare le corrette temperature di + 65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Le suddette temperature (trasporto e somministrazione) dovranno essere oggetto di monitoraggio settimanale in quanto considerati punti critici di controllo.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento di partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali e comunque i pasti non dovranno essere consegnati prima di 1 ora dall'inizio della distribuzione prevista di norma in orario compreso tra le ore 12,30 e le 12,40.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di registrazione sanitaria ex DGRV 3710 del 20.11.07, come modificata dal DDRV 140 del 5.03.08

Per le multiporzioni i pasti dovranno essere forniti in contenitori multirazioni in acciaio inox gastronorm, 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 inseriti in contenitori termici in polipropilene oppure dotati di valvola per iniezione a vapore adatti alla conservazione della temperatura così come più sopra descritto, od altri prodotti di maggior pregio.

Il trasporto e la consegna dei pasti e materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; essa sarà sottoscritta dal personale addetto alla distribuzione.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e la somministrazione degli stessi.

5.8 ORARIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Di norma i pasti vengono distribuiti fra le ore 12,30 e le ore 12,40.

Variazioni d'orario di distribuzione possono essere disposte dal Dirigente Scolastico. Il numero indicativo dei pasti da distribuire e dei locali adibiti a refettorio sono rilevabili dalla Tabella n. 4 riportata in calce al presente capitolato.

5.9 RITARDI NELLE CONSEGNE

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

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

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art.17 del presente capitolato.

5.10 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per tutti i plessi scolastici l'Appaltatore dovrà sostituire e/o integrare, dove necessario, anche le attrezzature accessorie alla somministrazione ora presenti nelle scuole e di proprietà del Comune: caraffe in plastica resistente, cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio

grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per il pane, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), portarotoloni per la cucina e relativo portasapone assicurandone l'installazione, materiali che rimarranno di proprietà del Comune. I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Tutto il materiale e accessori utilizzati per la somministrazione dei pasti, ivi comprese le caraffe, dovrà rientrare al centro cottura a fine di ogni pasto per essere lavato e restituito pulito il giorno seguente.

E' per questo opportuno che la ditta risponda di un congruo ricambio di accessori.

E' a carico della ditta fornire, al proprio personale addetto alla somministrazione dei pasti, adeguato abbigliamento anche per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

Tutto il personale addetto alla somministrazione dovrà avere frequentato il corso di formazione previsto dalla legge regionale n. 41/2003 in sostituzione dell'ex libretto sanitario. Lo stesso personale dovrà inoltre compilare regolarmente in tutte le sue parti il programma di autocontrollo previsto dal piano HACCP della ditta appaltatrice.

5.11 MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

Il personale dell'Appaltatore che verrà impegnato nel servizio di somministrazione dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

Nell'espletamento del servizio affidato il personale dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale non docente e docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

L'Appaltatore potrà eventualmente utilizzare personale con contratto interinale per sostituzioni temporanee del proprio personale.

Per ogni refettorio il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1:60.

Il personale dell'appaltatore dovrà garantire la migliore esecuzione del servizio richiesto ed in particolare assicurare:

- il ricevimento dei pasti;
- la predisposizione dei refettori;
- la preparazione dei tavoli;
- lo scodellamento e la somministrazione;
- la pulizia, sanificazione e il riordino dei tavoli dopo i pasti;
- il lavaggio, sanificazione e il riordino delle attrezzature (operazioni da fare presso il centro cottura);
- la gestione dei rifiuti.

Si precisa che resta a carico del personale della scuola la pulizia e la sanificazione dei pavimenti dei locali mensa e distribuzione, spogliatoi e servizi del personale addetto.

In caso di turnazione ravvicinata delle classi nel refettorio (doppi o più turni), si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igienico-sanitarie per il consumo del pasto tra un turno e l'altro. Il personale provvederà alla distribuzione dei pasti veicolati dal centro cottura ai refettori interni e al loro trasporto ai refettori interni.

5.12 PRESCRIZIONI PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

- a) indossare un camice chiaro sempre pulito e decoroso;
- b) togliere anelli, bracciali e ori in genere;
- c) lavare accuratamente le mani;

- d) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua, fatto salvo quanto meglio esplicitato al punto 5.6;
- e) procedere alla somministrazione solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola;
- f) osservare nella somministrazione dei cibi le quantità indicate nella tabella dietetica;
- g) controllare scrupolosamente la somministrazione dei pasti ai bambini con dieta speciale;
- h) ritirare i piatti sporchi tra primo e il secondo piatto e tra il secondo piatto e la frutta o il dessert;
- i) condire le pietanze direttamente nel contenitore evitando di mettere in tavola olio, aceto, sale;
- j) servire il pane solo dopo la consumazione del primo piatto;
- k) eseguire la somministrazione mediante carrello su cui sono disposti i piatti di monoporzione, che saranno aperti solo al tavolo, o i contenitori per la multiporzione;
- l) per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure crude potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso il personale dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio;
- m) nelle scuole dove si realizza il progetto *Zero rifiuti in mensa*, al momento della porzionatura del cibo nel piatto, effettuano un controllo sull'eventuale presenza di tracce di sporco sui lunch box, qualora dovessero riscontrare che le stoviglie riutilizzabili si presentano sporche, provvedono alla sostituzione delle stesse con stoviglie a perdere;
- n) aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la somministrazione, per evitare l'abbassamento della temperatura dei piatti caldi o innalzamento della temperatura per i piatti freddi;
- o) utilizzare utensili adeguati per la somministrazione dei pasti;
- p) per la somministrazione delle diete speciali utilizzare utensili specificatamente dedicati e contrassegnati, avendo l'accortezza di tenerli separati dagli altri alimenti e utensili;
- q) somministrare la frutta fornita già lavata o il dessert dopo la consumazione del piatto portante;
- r) dopo che i bambini hanno lasciato i refettori, provvedere alla sanificazione ed al riassetto del locale con prodotti ed attrezzi forniti dall'Appaltatore.

5.13 MENÙ: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il menù giornaliero adottato sulla base di 10 settimane (tipo invernale) è indicato alla Tabella 1 in calce al presente capitolato, dopo l'acquisizione dell'appalto la ditta dovrà comunque sottoporlo per la validazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Ulss n. 8 Berica attenendosi alle eventuali prescrizioni dettate.

Parimenti tutte le eventuali modifiche andranno sottoposte al medesimo ufficio.

Le ricette dovranno essere rispondenti alle tabelle dietetiche che riportano l'apporto calorico per ogni singolo piatto indicato. Il menù deve essere sempre esposto all'ingresso della sala mensa e alla bacheca generale degli avvisi per le famiglie in ciascuna scuola. Accanto al menù andranno anche rese note alle famiglie le grammature, le ricette, la composizione e i metodi di cottura dei piatti proposti. Tutti i dati sopraindicati dovranno poter essere disponibili alle famiglie anche tramite web, nel portale del genitore, secondo le specifiche indicate al successivo punto 6.3

In occasione del Natale, della Pasqua e a fine anno scolastico la ditta è tenuta, in accordo con le scuole, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale, senza che ciò comporti aumento di oneri per il Comune.

In occasione di gite scolastiche o per particolari attività promosse dalla scuola, potranno essere richiesti cestini da viaggio individuali, avendo cura di assicurare la fornitura di alimenti idonei per i bambini con diete speciali o per motivi religiosi.

Per gli alunni con dieta speciale sanitaria (per allergia o intolleranza alimentare) per motivi di salute dovranno essere formulati, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

Per motivi religiosi e filosofici dovranno essere consegnati i pasti alternativi indicati nel menù.

L'Appaltatore è tenuto a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no

glutine" dovrà fare riferimento alla scheda prodotto alimenti per celiaci, di seguito riportata, che indica quali siano gli alimenti sicuri, (o inserimento nel prontuario AIC o logo "spiga sbarrata").

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezione monoporzione personalizzata con il nome del bambino, idonea a mantenere le temperature previste.

5.14 INTEGRAZIONE ORDINE PASTI

In aggiunta all'ordine pasti pervenuto alla ditta attraverso il sistema gestionale proposto l'appaltatore dovrà garantire le ulteriori forniture senza oneri aggiuntivi:

- il 5% di pasti completi in più per ciascun refettorio servito;
- il 10% in più di pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine) per ciascun refettorio servito.

5.15 ECCEDEXENZE DI CIBO NON CONSUMATE

La ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.155/2003 detta del "buon samaritano" o altre similari.

5.16 - ULTERIORI ONERI PER LE SCUOLE A CARICO DELLA DITTA

Oltre a quanto previsto nei vari punti del capitolato, la ditta appaltatrice si impegna:

- 1) richiedere a proprio nome il trasferimento della titolarità delle attuali autorizzazioni sanitarie dal precedente titolare.
- 2) indicare nelle fatture il numero dei pasti erogato, **suddiviso per alunni e distinto per pasti con o senza lunch box e adulti** per ciascuna scuola, con indicazione giornaliera, con riepilogo finale mensile riportante i singoli giorni per scuola, il totale mensile per scuola, e il **totale generale per ditta**, i dati dovranno corrispondere alle bolle di consegna, che dovranno pervenire agli uffici comunali entro il giorno 3 di ciascun mese, con riferimento al mese precedente;
- 3) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- 4) elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- 5) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- 6) a contrarre, per tutta la durata del servizio, una polizza di assicurazione, con massimale ritenuto idoneo dalle ditte e comunque non inferiore a € 5.200.000,00 per la copertura della responsabilità civile verso terzi, copia della quale dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'avvio del servizio;
- 7) trasmettere mensilmente le schede di monitoraggio settimanale delle temperature (trasporto e somministrazione) all'Amministrazione Comunale;
- 8) all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'Appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'A. C. la seguente documentazione:
 - a. elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
 - b. tutte le etichette/schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
 - c. copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto) e distribuzione (terminali di consumo) dei pasti;
 - d. piano dei trasporti specifico per ogni singolo lotto oggetto della gara indicando anche le caratteristiche e numero di targa dei furgoni utilizzati per il servizio, il numero ed i nominativi degli autisti, le gite con orario di partenza e consegna ai singoli plessi. I veicoli suddetti, anche in caso di subappalto, debbono risultare conformi per destinazione d'uso a quanto previsto nel Titolo 3 cap.3 sez.2 del D.Lgs. 30/04/92 n.285 Nuovo Codice della Strada ed

avere tutte le notifiche previste dal Regolamento CE 852/2004. L'Amministrazione Comunale verificherà, a pena di decadenza dell'aggiudicazione, la regolarità in base a quanto sopra richiesto;

- e. organigramma, nominativi e orari del personale impegnato nel centro cottura, per i servizi oggetto dell'appalto;
- f. elenco nominativo del personale addetto allo sporzionamento assegnato ai singoli plessi, che riporti, oltre al monte orario settimanale di ciascuno, anche l'orario di inizio e fine lavoro;
- g. programma delle attività di formazione del personale, ivi compresi gli autisti addetti al trasporto pasti;
- h. documentazione relativa al DUVRI;
- i. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta aggiudicataria ed avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi similari di almeno 5 anni. Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile/coordinatore. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per l'Amministrazione Comunale, pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo la Ditta Aggiudicataria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'Amministrazione Comunale specifica indicazione di reperibilità. Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

L'appaltatore sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dallo stesso nell'esecuzione del presente appalto. L'appaltatore in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità al riguardo.

ARTICOLO 6 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI PASTI E RISCOSSIONE DEI PAGAMENTI

6.1 CARATTERISTICHE DEL GESTIONALE

L'Amministrazione comunale richiede all'appaltatore la fornitura di un sistema gestionale informatizzato web based per l'accesso, l'organizzazione, l'esecuzione, la prenotazione, l'addebito e il pagamento del servizio di ristorazione scolastica, facendosi carico degli oneri di utilizzo, manutenzione ordinaria e straordinaria di gestione, secondo le specifiche più sotto riportate. Il sistema dovrà essere operativo con anticipo rispetto al primo giorno di scuola, con le modalità di seguito richieste, per gli utenti delle scuole primarie. Il sistema, in tutte le funzionalità previste per la scuola primaria, dovrà essere messo a disposizione del Comune anche per la completa gestione diretta dei servizi di ristorazione per le scuole dell'infanzia (n. 2100 pasti giornalieri) e delle rette degli asili nido (n. 400 alunni).

Il Gestionale offerto dovrà essere in licenza d'uso gratuita e a tempo indeterminato, per un numero illimitato di utenti.

Il Gestionale offerto, nel rispetto delle normative vigenti (privacy, sicurezza informatica, ecc.) dovrà essere funzionale, affidabile, di facile utilizzo, efficiente, continuamente aggiornato e aggiornabile, espandibile e su richiesta dell'Amministrazione personalizzabile.

Il Gestionale offerto dovrà essere web-based, perciò accessibile con le versioni recenti dei più diffusi browser web (Chrome, Mozilla, IE ...), senza la necessità di dover installare del software aggiuntivo nelle postazioni.

Si chiede alle Ditte partecipanti alla gara di fornire un sistema informatico in grado di permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- effettuare la gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe. Nel rispetto del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196 e successive modifiche in particolare regolamento (ue) 2016/679; con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento. Il Comune di Vicenza, titolare del trattamento dei dati, potrà designare l'appaltatore responsabile del trattamento dei dati personali che gli saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio. L'appaltatore, quale gestore di un servizio pubblico, deve attenersi alle previsioni del Codice dell'Amministrazione Digitale, garantendo la continuità del servizio del sistema informatizzato e la riservatezza dei dati;
- assicurare la campagna informativa: l'appaltatore dovrà assicurare la realizzazione di una iniziale campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le modalità di iscrizione al servizio, prenotazione e pagamento. Tale attività dovrà prevedere la fornitura di volantini/depliant e manifesti/locandine da consegnare a scuola, per permettere una comunicazione chiara e capillare verso tutte le famiglie, assicurando la disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori prima dell'avvio del servizio, ovvero per presenziare ad eventuali incontri con l'Amministrazione o con il Comitato Mensa;
- assicurare la procedura di iscrizione al servizio: le procedure proposte dall'appaltatore e ratificate dall'Amministrazione dovranno essere progettate e realizzate con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini, in tempo utile per l'avvio del servizio, assicurando anche la gestione delle diverse tipologie di iscrizione (alunni, docenti, personale Ulss o delle cooperative addetto all'assistenza). La gestione di tale attività sarà onere del Comune.

Il Comune ad oggi utilizza un sistema informatico. Qualora l'estrapolazione della banca dati dall'attuale sistema non risultasse confacente alle esigenze, a seguito della comunicazione da parte del Comune dell'aggiudicazione dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica, sarà onere dell'appaltatore richiedere ai Dirigenti scolastici degli Istituti comprensivi cittadini gli elenchi anagrafici degli alunni che aderiscono alla mensa.

Si richiede la disponibilità giornaliera dell'appaltatore per delle verifiche nei refettori circa la effettiva presenza degli alunni che usufruiscono del pasto.

Il sistema dovrà prevedere la possibilità di gestire la richiesta di ulteriori servizi, tra cui le iscrizioni scolastiche, il trasporto scolastico e la gestione delle cedole librarie;

- assicurare la prenotazione informatizzata dei pasti che dovrà basarsi sulla formula: "tutti mangiano" cioè tutti gli iscritti al servizio mensa richiedono il pasto standard del giorno a meno di diversa indicazione esplicita dell'utente, perciò di default il pasto standard del giorno viene considerato come richiesto. La gestione sarà fatta in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio, qualora assente, oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera), attivare la disdetta del pasto per i periodi prolungati di assenza o riattivare i servizi. l'ordine con l'esatta indicazione dei pasti giornalieri dovrà pervenire al centro di cottura entro le h 9.00 del giorno di fornitura.

Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite il maggior numero di canali possibili almeno/per esempio telefonata automatizzata, App native per Smartphone, portale Internet.

I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita.

Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori. Inoltre, al fine di evitare insostenibili sperimentazioni, si richiede che il modulo di prenotazione nella specifica configurazione proposta nel progetto deve essere attualmente impiegato in non meno di 15 amministrazioni comunali. Si richiede di allegare l'elenco degli enti referenti;

- assicurare la contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- assicurare la riscossione informatizzata in modalità anticipata. Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy con particolare riguardo a motivi di salute o sociali (diete

speciali, menù alternativi, fasce di reddito, ecc...). Dovrà mantenere la rete di punti di ricarica attuali (ed eventuali nuovi punti) fornendo in comodato d'uso a titolo gratuito agli stessi delle apparecchiature hardware e software necessarie allo svolgimento delle attività di pagamento dei pasti, assicurando altresì la manutenzione, durante tutta la durata del contratto, delle apparecchiature hardware e del software messe a disposizione dei punti di ricarica. Le attrezzature fornite dovranno permettere la registrazione dei pagamenti effettuati nei punti vendita e l'aggiornamento in tempo reale del sw di back office e pertanto ricarica istantanea del borsellino/portafoglio buoni pasto;

- assicurare la comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, App native per Smartphone (IOS, Android), etc.;
- assicurare al Comune, in totale autonomia e con un interfaccia semplice ed intuitiva interrogazione del sistema ampia e flessibile per consentire estrazioni in formato excel dalla banca dati.

6.2 MODALITÀ DI PAGAMENTO

6.2.1 Pagamento in contanti e on line

Le modalità di pagamento dovranno prevedere oltre al versamento di somme in contanti presso i punti di ricarica che saranno autorizzati dal Comune, anche canali di pagamento telematici attivi 7 giorni su 7.

I pagamenti on-line dovranno rispettare quando previsto dalla norma per le PA ed essere conformi ed integrati con il sistema PagoPA di Agld, almeno con il modello 1 – pagamento iniziato c/o Ente Creditore – e modello 3 – pagamento iniziato presso PSP. La rendicontazione dei pagamenti dovrà essere puntuale e dettagliata secondo la periodicità richiesta dall'Amministrazione.

L'integrazione con il sistema PagoPa dovrà avvenire per il tramite tecnologico di Regione Veneto con la piattaforma MyPay sviluppato dalla stessa Regione Veneto.

I modelli del sistema PagoPa messi a disposizione saranno:

- modello 1 - pagamento iniziato c/o il portale del genitore, che dovrà essere messo a disposizione dei genitori al massimo il 01/01/2019;
- modello 3 – pagamento eseguito tramite il canale del prestatore del servizio di pagamento prescelto (tipicamente canale fisico - Ricevitorie, Tabaccherie, ATM Bancomat, etc.) - con stampa del relativo avviso analogico, secondo gli standard Agld. Il genitore/tutore potrà richiedere e scaricare in tempo reale l'avviso direttamente dal portale online o richiederne l'invio all'indirizzo email indicato dallo stesso. L'avviso dovrà essere concordato con l'Amministrazione, per le parti già non espressamente vincolate dalle norme tecniche di Agld.

Altre modalità di pagamento potranno essere proposte dall'appaltatore e approvate dall'Amministrazione comunale, anche come migliorie del servizio.

Tutte le modalità di pagamento dovranno prevedere la stampa di regolare ricevuta di pagamento, il modello dell'attestazione di pagamento deve riportare gli estremi dell'Ente.

Il sistema informatizzato relativo alla riscossione degli introiti, dovrà essere coerente e adeguato a permettere l'osservanza dell'art. 2 bis del D.L. 22 ottobre 2016, n. 193, come modificato con la legge di conversione 1° dicembre 2016, n. 225, che stabilisce, con riferimento alle entrate diverse da quelle tributarie, che i versamenti "...siano effettuati esclusivamente sul conto corrente di tesoreria dell'ente impositore o attraverso gli strumenti di pagamento elettronici resi disponibili dagli enti impositori". Pertanto tutti i pagamenti elettronici devono essere riconciliati automaticamente nel sistema e riversate nel conto di tesoreria pro-tempore Codice IT46 N030 6911 8941 0000 0046 002. Le situazioni di saldo positivo o negativo alla fine dell'anno scolastico dovranno essere riportate contabilmente all'anno scolastico successivo;

6.2.2 Altre modalità di pagamento

L'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione ulteriori canali di pagamento:

- obbligatoriamente, addebiti diretti in conto corrente SDD. Il genitore/tutore potrà aderire al pagamento attraverso il servizio di addebito diretto in conto, dovrà poter richiedere l'attivazione