



## **Città di Eraclea** **Provincia di Venezia**

### **CAPITOLATO DELLA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - ANNI SCOLASTICI DAL 2015/2016 AL 2020/2021.**

#### **Art. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto:

a) la gestione integrale del Centro di cottura centralizzato del Comune di Eraclea, sito c/o la scuola dell’Infanzia “Girotondo”, in Via Virgilio, località Torre di Fine, per la preparazione dei pasti come di seguito specificato ed il servizio di loro veicolazione presso le varie scuole comunali, con l’onere per:

- l’approvvigionamento delle materie prime, la preparazione e cottura dei pasti, da espletare unicamente ed esclusivamente presso la Cucina comunale sopraindicata per tutte le scuole comunali;

la consegna dei pasti presso i refettori delle scuole;

la porzionatura e distribuzione dei pasti ad alunni presso le sedi scolastiche sottoindicate e ubicate nel territorio del Comune e precisamente:

scuola dell’Infanzia “Arcobaleno” di Eraclea, capoluogo;

scuola dell’Infanzia “Girotondo” di Torre di Fine;

scuola Primaria “E. De Amicis” di Eraclea, capoluogo;

scuola Primaria “G. Ancillotto” di Stretti;

scuola Primaria “G. Marconi” di Torre di Fine;

scuola Primaria “F. Filzi” di Ponte Crepaldo.

- la preparazione ed il riordino dei tavoli, in ciascun plesso scolastico; il lavaggio delle stoviglie con uso delle lavastoviglie in dotazione; la pulizia, sanificazione e riordino dei locali ed attrezzature di cucina; la raccolta ed il conferimento di tutti i rifiuti prodotti nello svolgimento del servizio, secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta;

b) l’approvvigionamento delle materie prime, la preparazione, il confezionamento e la consegna dei pasti per gli utenti del servizio di assistenza presso il Centro “Casa dell’Accoglienza” di Eraclea, gestito dall’A.P.H.E. (Associazione Pro Handicap di Eraclea) durante tutto il periodo di funzionamento anche eventualmente differente rispetto all’anno scolastico.

Sono ammessi a fruire dei pasti anche gli insegnanti ed il personale scolastico autorizzato che, per ragioni di servizio, permangono nei plessi.

I pasti dovranno essere consegnati e serviti nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole e del Centro “Casa dell’Accoglienza”, secondo i rispettivi calendari.

Il numero presunto dei pasti da somministrare, per ciascun anno scolastico è di circa 68.700 (sessantottomilasettecento). Al fine di fornire elementi di valutazione per la formulazione dell’offerta si specifica orientativamente il numero medio settimanale dei pasti da fornire:

scuola dell’Infanzia “Arcobaleno” di Eraclea, capoluogo: 530 (su 5 giorni la settimana)
scuola dell’Infanzia “Girotondo” di Torre di Fine: 265 (su 5 giorni la settimana)
scuola Primaria “E. De Amicis” di Eraclea, capoluogo: 600 (su 5 giorni la settimana)
scuola Primaria “G. Ancillotto” di Stretti: 350 (su 5 giorni la settimana)
scuola Primaria “G. Marconi” di Torre di Fine: 175 (su 2 giorni la settimana)
scuola Primaria “F. Filzi” di Ponte Crepaldo: 258 (su 3 giorni la settimana)
Centro diurno “Casa dell’Accoglienza” (APHE): 120 (su 5 giorni la settimana)

Tale numero di pasti e la frequenza di erogazione (subordinata al calendario scolastico) hanno valore indicativo e non costituiscono impegno per il Comune, potendo trovarsi nelle condizioni di dover estendere e/o ridurre l’attuale servizio di refezione in relazione ad eventuali futuri mutamenti introdotti nell’organizzazione scolastica.

Allo stesso modo potrà subire variazioni il fabbisogno indicato di pasti relativi al servizio presso il centro “Casa dell’Accoglienza”.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi inferiori o superiori ed impegnerà il contraente alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Ai fini del presente Capitolato, il Comune di Eraclea verrà in prosieguo denominato, per brevità, “il Comune” o “l’Amministrazione” oppure “l’Ente”, mentre la ditta appaltatrice verrà denominata “la Ditta” o “il Gestore”.

## **Art. 2 – DURATA DELL’APPALTO**

La durata dell’appalto è di anni 6 (corrispondente agli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021). La fornitura dei pasti dovrà essere garantita anche durante il periodo estivo con riferimento solo ai pasti del centro diurno “Casa dell’Accoglienza” (APHE). La fornitura dei pasti presso le mense scolastiche decorrerà dalla data di inizio del servizio stabilita dalla dirigenza scolastica.

Il calendario di sospensione del servizio di refezione, per il periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dai competenti Organi Scolastici e sarà comunicato alla Ditta appaltatrice prima dell’inizio di ogni anno scolastico. In caso di variazione del calendario in corso d’anno, l’Amministrazione Comunale si impegna a darne tempestiva comunicazione alla Ditta.

Al termine dell’appalto, che coincide con il 30 giugno 2021, il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta o preavviso.

Per tutta la durata dell’appalto la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, per quanto di competenza, con personale e mezzi propri idonei, alle esigenze del servizio affidatole.

Qualora, per cause non imputabili all’Amministrazione Comunale, l’appaltatore non provveda a dare esecuzione al servizio, incorrerà in via prioritaria nelle sanzioni di cui all’art. 28 e, successivamente, nella revoca dell’appalto, salva l’azione civile per il risarcimento dei danni eventuali.

## **Art. 3 – PREZZO PASTO PRESUNTO**

Il prezzo a base di gara per singolo pasto è:

Prezzo	Pasti presunti	Tot. per anno	Importo appalto a base d’asta
€ 4,20	68.700	€ 288.540,00	€ 1.731.240,00

oltre I.V.A. nella misura di legge.

L'importo annuale presunto per l'affidamento del servizio di cui all'art. 1 del presente Capitolato d'appalto è di Euro 288.540,00.= IVA esclusa, tenuto conto di un numero complessivo presunto di pasti da somministrare per anno scolastico pari a 68.700, come sopra precisato.

Il valore complessivo dell'appalto, per la durata di anni 6, è quindi presunto in Euro 1.731.240,00.= oltre a I.V.A. nella misura di legge.

Non sono ammesse offerte in aumento del prezzo.

#### **Art. 4 – REVISIONE DEL PREZZO PASTO**

La Ditta aggiudicataria non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli pattuiti, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che insorgesse dopo l'aggiudicazione del servizio.

Nel primo anno d'appalto la quotazione offerta rimarrà fissa ed invariata.

I prezzi pasto offerti saranno soggetti ad aggiornamento, al termine di ciascun anno scolastico, ai sensi dell'art.115 – comma 4 punto c – del D.Lgs. 12/04/2006 n.163.

#### **Art. 5 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere espletato utilizzando il Centro cottura Comunale ubicato presso la scuola dell'Infanzia "Girotondo", in Via Virgilio, località Torre di Fine.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso detta cucina assicurando adeguata qualità e presentazione dei cibi, in conformità a quanto previsto all'art. 14 del presente Capitolato, con il pieno rispetto di quanto offerto in fase di gara.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di disporre di un Centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità), di dimensioni e potenzialità tecnica - produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto e tale che il tempo di percorrenza fino ai plessi scolastici non dovrà superare i 40 minuti. Il predetto Centro assicurerà la gestione delle emergenze per l'eventuale inagibilità temporanea della cucina comunale.

Non è ammesso, salvo specifica autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione Comunale, l'uso di pietanze o pasti preparati o precotti in locali diversi dal Centro di cottura affidato, nonché il trasferimento di pasti già cotti da una cucina ad un'altra.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti ed al loro confezionamento in base ai requisiti previsti dalla normativa vigente e dalle norme di buona tecnica, utilizzando derrate conformi alle caratteristiche merceologiche specificate, secondo i menù e le grammature indicati agli Allegati, ai quali potranno essere apportate variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria, in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico o di necessità individuali. Tali variazioni non dovranno comportare rettifiche al prezzo dei pasti.

Il pasto sarà costituito da: un primo piatto, un secondo piatto, contorno di verdura cruda e/o cotta, frutta fresca di stagione o yogurt, pane. I cibi predisposti quali diete speciali dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste. Dovranno inoltre riportare l'indicazione del destinatario.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. E' consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (con successivo abbattimento) per arrostiti, brasati, bolliti. Il trasporto dei pasti dal Centro di cottura alle sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legume fresco-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge. E' previsto lo scarico dei contenitori nel locale esatto di utilizzo, presso ciascun plesso. E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori termici a fine pasto, la loro pulizia e igienizzazione.

Si esclude la fornitura di pasti in monorazione sigillati (ad eccezione delle diete speciali), se non in casi espressamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Gli orari di somministrazione dei pasti sono i seguenti, per quanto possano subire variazioni in relazione all'organizzazione scolastica:

- scuole dell'Infanzia: ore 12.00
- scuola Primaria "E. De Amicis": 12.15 / 12.50 (doppio turno)
- altre scuole Primarie: ore 12.30

L'ordine, con l'esatto numero dei pasti giornalieri, dovrà pervenire alla Ditta entro le ore 9.30 (nove e trenta minuti) del giorno di somministrazione.

Per le consegne, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, in numero tale da garantire che le forniture avvengano presso i plessi scolastici con sufficiente anticipo affinché il servizio di mensa abbia inizio regolarmente all'ora prefissata da ciascuna scuola. In ogni caso i pasti devono essere recapitati non più di 30 minuti prima dell'orario previsto per il loro consumo (anche in relazione all'ipotesi di servizio su due turni). Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione alla Ditta, che sarà tenuta ad adeguarvisi.

Quotidianamente l'Impresa appaltatrice emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

Gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno essere mantenuti a temperatura non inferiore a +65°C (con una tolleranza di +/- 3°C) fino al momento della somministrazione; i prodotti cotti da consumarsi freddi e i generi deperibili ad una temperatura non superiore a +10°C. Il tempo intercorrente tra il confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione presso il refettorio scolastico dovrà consentire il mantenimento anche delle caratteristiche organolettiche e dell'appetibilità del cibo. La Ditta appaltatrice si impegna, in ogni caso, ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura in linea con lo sviluppo delle tecnologie nel settore.

Il servizio dovrà essere effettuato con l'uso di stoviglie e posate lavabili messe a disposizione presso i refettori; in tutti i plessi dovranno essere fornite e utilizzate dalla Ditta tovagliette e tovaglioli monouso di carta. Presso le scuole Primarie il Gestore dovrà installare apposito banco caldo per il mantenimento dei cibi in teglia ed il porzionamento. Potrebbe prevedersi che agli alunni del 2° ciclo (3a, 4a e 5a classe) delle scuole Primarie il pasto venga distribuito al banco di servizio, su apposito vassoio, in un unico momento.

La distribuzione del pasto sarà interamente affidata agli operatori della Ditta. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato in tema di igiene e sanità, secondo le norme vigenti.

Gli operatori della Ditta devono provvedere alla preparazione dei tavoli, al ricevimento dei contenitori con i pasti pronti e all'eventuale trasferimento delle teglie allo scaldavivande, al porzionamento e alla distribuzione del cibo, allo sparcchiamento dei tavoli al termine del servizio, al lavaggio meccanico delle stoviglie e delle posate sporche, al lavaggio dell'attrezzatura, teglie e contenitori utilizzati, alla pulizia e riassetto dei refettori, alla rimozione e smaltimento dei rifiuti nei modi previsti dalla legge e secondo le indicazioni date dal servizio pubblico di raccolta, al riordino del materiale necessario per il pasto del giorno successivo.

Nell'ambito del servizio presso le scuole dell'Infanzia sarà compito degli addetti alla distribuzione anche il taglio a pezzetti del secondo piatto, la sbucciatura e spezzettatura della frutta, l'apertura dei vasetti di yogurt forniti.

Il rapporto tra addetti alla distribuzione e pasti serviti non dovrà essere inferiore ad 1:30 presso le scuole Primarie e ad 1:25 presso le scuole dell'Infanzia, con numero complessivo degli utenti di ciascun plesso arrotondabile alla decina inferiore.

Nell'ipotesi dovessero subentrare modifiche contrattuali relative al personale A.T.A. che svolge le "funzioni miste", l'Amministrazione si riserva di recedere dalla richiesta di esecuzione dello "scodellamento" dei cibi e operazioni connesse.

La Ditta sarà tenuta all'esecuzione dei necessari interventi di pulizia e sanificazione del Centro di cottura Comunale, di riassetto dei locali adibiti a mensa comprendendo la pulizia dei tavoli ed il

lavaggio delle attrezzature e stoviglie utilizzate per il servizio (da eseguirsi secondo il programma specificato all'articolo successivo) con l'uso di propri mezzi, detersivi e materiali di pulizia.

In tutti i plessi scolastici il personale della Ditta dovrà sempre provvedere alle operazioni sopra descritte nei tempi più opportuni e in conformità alle esigenze dettate dalla dirigenza scolastica.

La Ditta in quanto responsabile della distribuzione dei pasti dovrà acquisire la registrazione sanitaria ai sensi del Regolamento CE 852/2004 per ogni singola attività di mensa che fornisce.

I prezzi per cui verrà aggiudicato l'appalto, con riserva da parte dell'Amministrazione di valutare la congruità delle offerte in ordine all'attribuzione del servizio, si intendono accettati dalla Ditta aggiudicataria in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, e sono quindi invariabili ed indipendenti da qualsiasi eventualità.

La Ditta aggiudicataria non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli pattuiti, qualunque circostanza sfavorevole insorgesse dopo l'aggiudicazione del servizio, fatta salva la rivalutazione di cui all'art. 4.

## **6 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati nell'Allegato 3 "Schede Prodotti" al capitolato e comunque essere conformi a quanto prescritto dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" emanate dalle Regione Veneto con il "Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale – Regione Veneto 2008/2010 – Area Tematica 6 Sicurezza Nutrizionale".

La qualità del pasto servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. La Ditta si obbliga a fornire i pasti secondo le grammature stabilite nell'Allegato 2 al presente capitolato.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (L.R. del Veneto n. 6 del 01.03.2002). Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati. L'etichettatura dei prodotti alimentari dovrà essere conforme al Regolamento CE 1169/2011.

Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione (vedi Schede Prodotti). In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo.

In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

### **FONTI PROTEICHE**

La quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti si seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

**Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio dissosato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

**Pesce:** da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di halibut, di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

**Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

**Formaggi:** il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.

**Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

**Prosciutto:** deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

**Legumi:** oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

**Pasta:** deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

**Riso:** dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

**Gnocchi:** utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

## **VERDURE E ORTAGGI**

Nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).

**Purè di patate:** dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.

**Frutta:** la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

**Pane:** utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

**Latte:** il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

**Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

**Dolci:** preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

**Aromi:** utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. con devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

**Salse ed estratti per brodo:** il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammatomonosodico.

**Conserve e semiconserve alimentari (scatolame):** dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.

**Condimenti:** sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature
- oliomonoseme di arachide, dimais o di girasole.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per alunni che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art.11 Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'integrazione.

#### **Art. 7 – PRODOTTI BIOLOGICI – FILIERA CORTA – KM. ZERO**

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici. La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica. I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092 e s.m.i. La ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel reg. CEE n. 2092/91 e sue modifiche ed integrazioni e nel D.Lgs. n. 220/95:

- pasta di semola di grano duro priva di additivi;
- passata di pomodoro.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08.11.2013 nr. 128 deve essere garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica.

#### **Art. 8 – DIVIETO DI O.G.M.**

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

#### **Art. 9 – PRODOTTI BIOLOGICI. PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE**

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 2 della Legge Regione Veneto n.7 del 25.07.2008, nella preparazione dei pasti devono essere utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50%, in termine di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

#### **Art. 10– PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)**

Su richiesta della Dirigenza Scolastica e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, come dettagliato all'art.14.

#### **Art.11 - DIETE SPECIALI**

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in Legge N.128 del 08.11.2013 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia. La ditta, quindi, è tenuta 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 far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche 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 terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

#### **Art. 12 – SERVIZIO DI PULIZIA DELLE MENSE SCOLASTICHE**

La Ditta appaltatrice si impegna a svolgere un programma di pulizia e sanificazione, presso i locali di refezione e servizio di ciascuna mensa scolastica, delle relative attrezzature, tavoli e stoviglie, secondo il seguente piano minimo di sanificazione:

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro-appoggio e consumo, scaldavivande, carrelli, vassoi, sedie	Al termine del servizio
Contenitori portarifiuti	Settimanale
Lavastoviglie (disincrostazione)	Mensile

Ai fini della quantificazione dei costi generati da tale intervento, le ditte concorrenti dovranno prendere visione dei locali adibiti alla refezione scolastica previo accordo con l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune. Qualora dovesse partecipare alla gara, la Ditta che ha gestito il servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici dal 2010 al 2015 e' esonerata dall'obbligo di presa visione dei locali.

#### **Art. 13 – GARANZIE DI IGIENE**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria riguardanti la preparazione e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori e delle stoviglie.

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia istruito in tema di igiene e sanità, come disposto dalla normativa vigente.

Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti. Il Responsabile aziendale dell'Autocontrollo igienico-sanitario dovrà assicurare che personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l'accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui alla normativa concernente l'igiene dei prodotti alimentari .

I pasti, disposti in multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori, posti separatamente (teglie o contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per i secondi piatti e per i contorni).

Detti contenitori, chiusi, dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

I contenitori termici per la veicolazione dei pasti dovranno essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a +65°C (con una tolleranza di +/- 3°C) e dei cibi deperibili freddi ad una temperatura non superiore a +10°C, fino all'atto della somministrazione.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi alla pulizia e igienizzazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai terminali di consumo.

Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio, la Ditta dovrà provvedere per ogni anno scolastico a propria cura e spese ad almeno 6 campionature e/o tamponi su prodotti finiti o su attrezzature e utensili per analisi microbiologiche presso Laboratori accreditati. All'inizio dell'appalto la Ditta comunicherà all'Amministrazione il nominativo del Laboratorio di Analisi convenzionato. I prelievi verranno svolti direttamente dal personale incaricato del Laboratorio stesso e i risultati di tali controlli verranno tempestivamente comunicati all'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di rischio o indicare un alimento come potenzialmente o di fatto nocivo per l'utente, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

#### **Art. 14 – QUALITA' DEI PASTI**

I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità, secondo le caratteristiche indicate negli allegati del presente Capitolato;
2. essere confezionati giorno per giorno, rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche (ed attenendosi alle tecniche di cottura, prescrizioni e raccomandazioni derivanti da buona prassi);
3. essere preparati secondo ricette e tecniche di cottura che garantiscano un adeguato contenuto di calorie e la migliore composizione bromatologica e nutrizionale;
4. le quantità degli ingredienti per la preparazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle allegate tabelle di grammatura, formulate a crudo e al netto degli scarti. I pasti saranno composti da un primo e un secondo piatto, un contorno di verdura cruda e/o cotta, frutta fresca di stagione o yogurt e pane, come previsto dai menù (Allegato 1);
5. la Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato, olio extravergine di oliva DOP, aceto, limone in abbinamento al pesce, sale da cucina iodato per il servizio presso le mense scolastiche.

I menù previsti non potranno essere modificati da parte del Gestore in corso d'appalto se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale. E' consentita, tuttavia una sostituzione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti utilizzati nella realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. sciopero, incidenti, sospensioni nell'erogazione di energia elettrica o gas, ecc.);
- avaria degli apparecchi di conservazione dei prodotti deperibili.

La Ditta appaltatrice è tenuta, in particolare, anche all'esecuzione di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da malattie che richiedano speciali cautele dietetiche (vedi art.11). La necessità di tali diete dovrà essere attestata da apposito certificato medico, eventualmente validato da medico specialista o dell'Azienda ULSS competente.

Le richieste di diete particolari subordinate a motivi etici o religiosi, saranno accolte se ritenute complete dal punto di vista nutrizionale e operabili da parte della Ditta.

Per la scuola dell'Infanzia sono previste una merenda al mattino e una al pomeriggio.

La merenda del mattino sarà costituita da:

- latte fresco pastorizzato intero (o latte UHT anche aromatizzato al cacao) e biscotti secchi o fette biscottate.

La merenda del pomeriggio comprenderà in alternativa:

- frutta fresca  
oppure
- yogurt senza conservanti  
oppure
- una sola volta a settimana, pane e confettura da spalmare

I prodotti per le merende dovranno essere somministrati in confezioni monodose.

Le merende vanno incluse nel prezzo del pasto giornaliero per i bambini della scuola dell'Infanzia.

Su richiesta della Dirigenza scolastica e con preavviso di almeno 3 giorni la Ditta appaltatrice fornirà, allo stesso prezzo del pasto completo, un "cestino" da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, da consegnarsi prima della partenza e prepararsi secondo le seguenti indicazioni:

- 2 panini farciti (un panino con 40 g di formaggio da taglio e un panino con 30 g di prosciutto cotto)
- 2 frutti di stagione
- acqua minerale in bottiglia di plastica da 50 cl
- 1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere

#### **Art. 15 – CONSEGNE INACCETTABILI**

Qualora il personale addetto alla somministrazione di pasti, oppure il personale scolastico o gli addetti alla supervisione ed al controllo, constatino l'inaccettabilità dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi denotino gravi difetti di presentazione o siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art. 5 o, ancora, non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o integrare i pasti o le pietanze contestati.

Nel caso di ritardata o mancata sostituzione/integrazione delle forniture di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati.

#### **Art. 16 – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a carico della ditta aggiudicataria e compresi nel prezzo offerto i seguenti oneri e prestazioni:

- l'acquisizione/volturazione di tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze, richieste a norma di legge e regolamento per l'espletamento del servizio appaltato. Il Gestore se ne fa obbligo e si impegna ad ottenerli nel più breve tempo possibile, esonerando l'Ente da ogni responsabilità civile, penale ed amministrativa;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina;
- la fornitura di energia elettrica per l'utenza relativa al centro cottura che sarà intestata alla Ditta medesima per tutta la durata dell'appalto;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie presso il centro cottura, e i plessi scolastici e in caso anomalie irreparabili anche la loro sostituzione;
- l'ordinaria sanificazione dell'attrezzatura, utensileria, impianti ed arredi disponibili per le preparazioni e la gestione della cucina;
- l'attività di monitoraggio degli infestanti (ratti, insetti striscianti e volanti) ed eventuali interventi di derattizzazione / disinfestazione, con l'ausilio di Ditte specializzate;

- l'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione dei generi alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la produzione dei pasti;
- la preparazione e il trasporto dei pasti ai luoghi di consumo, secondo quanto specificato dal presente capitolato e relativi allegati, con proprio personale, professionalmente preparato ed in numero adeguato;
- la rapida sostituzione o integrazione (entro 20 minuti dalla richiesta) di pasti presentanti difetti, alterazioni, forniti in grammatura insufficiente o non in conformità alle diete speciali previste;
- il prelevamento presso le scuole, a refezione ultimata, delle teglie e dei contenitori termici adibiti a trasporto dei cibi, destinandoli a lavaggio presso il Centro di cottura;
- l'attuazione delle misure di autocontrollo igienico-sanitario, anche attraverso esami microbiologici sugli alimenti;
- la conservazione, in sacchetti o contenitori monouso sterili, di un campione di 80 g circa per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e collocarsi in congelatore a temperatura inferiore a -18°C, tenendolo per 72 ore a disposizione dei competenti Organi Sanitari, nell'ipotesi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o si rendessero necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Nel caso di primi piatti a base di pasta si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento;
- apparecchiamento dei tavoli, porzionatura e distribuzione del pasto agli utenti;
- fornitura di tovaglette e tovaglioli di carta per tutte le scuole; nonché piatti in polpa di cellulosa, posate e bicchieri a perdere, per la distribuzione in situazioni di emergenza, allorquando non si potesse garantire l'ordinario lavaggio delle stoviglie e delle posate;
- detersione delle stoviglie e delle posate sporche presso i "locali di lavaggio" annessi ai refettori; pulizia dei tavoli e dell'attrezzatura in uso per la somministrazione dei pasti (secondo quanto indicato all'art. 12 con riferimento ai refettori);
- raccolta e smaltimento sistematico e differenziato dei rifiuti al termine delle operazioni di pulizia;
- acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la manutenzione, pulizia e igienizzazione dei locali e attrezzature e per il lavaggio di stoviglie e utensileria, nonché i sacchi di raccolta e smaltimento dei rifiuti. Presso le scuole, tali prodotti andranno riposti in locali o armadi non accessibili agli alunni;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie installate presso le scuole, per tutta la durata dell'appalto, con approvvigionamento del detersivo e del brillantante; nell'ipotesi in cui si rendesse necessaria la sostituzione della lavastoviglie, vi dovrà provvedere la stessa Ditta aggiudicataria, fornendo una macchina idonea al carico di lavoro della scuola e sostenendo anche il costo di allacciamento allo scarico e del collegamento elettrico; la nuova lavastoviglie, al termine dell'appalto, resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- comunicazione immediata al Comune in ordine alla necessità di interventi di disinfestazione dei locali delle mense scolastiche;
- fornitura del vestiario adeguato al tipo di servizio al proprio personale dipendente;
- le spese per il personale, in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti; tutto il personale dovrà essere iscritto a libro paga dell'Impresa appaltatrice;
- l'osservanza della normativa vigente e di quella futura in materia di assunzione del personale, prevenzione degli infortuni sul lavoro, previdenza, assicurazioni sociali, malattie professionali ed ogni altra disposizione ai fini della tutela dei lavoratori. L'appaltatore è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti Previdenziali ed Assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa

Amministrazione committente e comunque si impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza l'Amministrazione appaltante;

- la fornitura di un numero minimo di pasti “gratuiti” che il Comune, tramite il Servizio Sociale, destinerà ad alcuni minori di nuclei familiari “assistiti”, tra quelli per i quali si assume il costo dell'intero pasto;
- il pagamento diretto delle imposte e tributi comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato (ad eccezione della tariffa di igiene ambientale dovuta per lo smaltimento dei rifiuti);
- le spese per danni a terzi o al Comune, a cose e persone, causati dal personale o dai mezzi della Ditta aggiudicataria durante lo svolgimento del servizio;
- la riconsegna, al termine dell'appalto, dei locali e attrezzature date in uso, nel medesimo stato in cui erano state inventariate e consegnate, salvo il normale deterioramento d'uso; eventuali ammanchi o rotture per errato uso delle attrezzature in dotazione saranno addebitati al Gestore (prima dell'inizio del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà stilare, in contraddittorio con il competente Ufficio Comunale, l'elenco delle attrezzature esistenti presso la Cucina ed i locali refettori. In analogia, al termine del contratto, dovrà essere sottoscritto un medesimo elenco in contraddittorio). Durante l'appalto, la Ditta dovrà mantenere i locali in ottimo stato e non potrà apportare modifiche, innovazioni e trasformazioni agli stessi, nonché alle attrezzature ed arredi, senza esplicita autorizzazione scritta dell'Ufficio Tecnico del Comune di Eraclea;
- la contrazione di polizza assicurativa per un massimale unico di almeno Euro 10.000.000,00 (diecimilioni/00), per responsabilità civile (relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso);
- le spese di stipulazione e registrazione del contratto;
- le spese non elencate, ma necessarie, per la regolare e completa attuazione del servizio, ad eccezione dell'I.V.A. che, ai sensi dell'art. 18 della legge 26.10.1972, n. 633, dovrà essere addebitata a titolo di rivalsa al Comune.

#### **Art. 17 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LE ISCRIZIONI AL SERVIZIO, LA RILEVAZIONE DEI PASTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA, ADDEBITO E INCASSO DEI PAGAMENTI DELL'UTENZA**

Per il servizio di ristorazione scolastica il soggetto gestore deve provvedere all'acquisizione, alla realizzazione, alla gestione di un sistema informatico per le iscrizioni al servizio, alla rilevazione giornaliera delle presenze, alla prenotazione giornaliera dei pasti, all'addebito e alla riscossione delle quote dei pasti a carico di ciascun utente, da gestire per tutta la durata del contratto.

Il sistema informatico relativo al servizio della mensa scolastica dovrà esser pienamente funzionante quando, sulla base delle indicazioni del dirigente scolastico, prenderà avvio il servizio di mensa scolastica.

Il sistema dovrà essere web based e sito presso una Server Farm Certificata ISO 27001. Per assicurare la massima affidabilità, sicurezza e continuità di servizio anche la società produttrice del software dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001.

I processi minimi che il Soggetto gestore, tramite il sistema, dovrà gestire, sono i seguenti:

- inserimento e gestione delle iscrizioni al Servizio sulla base di moduli cartacei sottoscritti dall'utenza, con costituzione e aggiornamento di una banca dati (iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico – ovvero al momento dell'attivazione - e relative variazioni) con l'anagrafica degli utenti (alunni, insegnanti e altri adulti aventi diritto al pasto gratuito), distinti per ordine di scuola, plesso e classe, e l'indicazione dei relativi adulti responsabili del pagamento. Il Comune comunicherà l'elenco e le periodiche variazioni, degli alunni assistiti dall'ente per i quali sosterrà l'intero costo del pasto (alunni esenti dall'acquisto del buono-pasto).

- rilevazione giornaliera della disdetta di pasti, a carico dei genitori, da effettuarsi dalle 18.00 del giorno precedente alle 9.30 del mattino di assenza, da acquisire tramite telefonata senza addebito a numero dedicato che individua l'utente attraverso uno dei numeri a lui collegati. A conferma della disdetta pasto e non addebito dello stesso sarà inviato un sms all'utente.

- trasmissione al centro cottura giornalmente dopo le ore 9.30, dei dati relativi alle prenotazioni dei pasti (per dati si intende: nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione, insegnanti o altri adulti assegnati, diete speciali) affinché il software traduca i dati in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo, rendendoli disponibili al centro cottura e al Comune per i controlli sui pasti ordinati, sulle diete, sui pagamenti delle tariffe previste, ecc.;

- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche attraverso punti di ricarica sparsi sul territorio (almeno 4) senza oneri a carico dell'utenza. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare l'utenza attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici, da dettagliare in fase di progetto.

La lista dei punti di ricarica e le altre modalità attivate dovranno essere comunicate al Comune almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio. Eventuali cambiamenti/aggiunte dei punti di ricarica dovranno previamente essere comunicati al Comune;

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;

- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti e la verifica della regolarità, correttezza e completezza delle informazioni pervenute al sistema;

- gestione delle comunicazioni relative all'esaurimento del credito ed ai solleciti di pagamento con i genitori e gli altri utenti, compresi i solleciti di pagamento, con sistemi di comunicazione quali sms o messaggi di posta elettronica. In particolare si chiede che venga inviato un primo messaggio di "avviso prossimo esaurimento del credito" e un successivo sollecito di pagamento decorsi 10 gg dall'esaurimento del credito;

- la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza. A tal fine il Soggetto gestore dovrà comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi e i recapiti telefonici a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni relative al sistema informatizzato;

- attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

- l'incasso delle ricariche e la gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti; questi dati, tempestivamente aggiornati, dovranno essere accessibili al Comune in qualsiasi momento.

Il sistema, per quanto di utilità alle famiglie (presenze/assenze, saldo, stato dei pagamenti, ecc.), dovrà essere accessibile anche tramite un link presente sul sito del Comune.

In fase di valutazione dell'offerta sarà considerata l'eventuale possibilità di interfacciamento del sistema informatizzato di gestione con un sistema dati di altro data-base (come ad es. il "registro elettronico").

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti secondo le date e i periodi desiderati, le somme ricaricate, ecc..

Saranno a carico del Soggetto gestore tutti i costi necessari per l'avviamento e messa a regime del sistema informatico proposto, che dovrà essere funzionante all'avvio del servizio.

Il Soggetto gestore introiterà direttamente i versamenti effettuati dall'utenza con le modalità indicate all'art. 23. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio, effettuando l'acquisto del credito necessario presso gli esercizi, che il Soggetto gestore provvederà a convenzionare o attraverso le altre modalità attivate. A tal fine il Soggetto gestore dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali; saranno totalmente a carico del Soggetto gestore gli eventuali costi derivanti.

L'informazione circa il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmessa almeno giornalmente al sistema centrale e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato, sempre giornalmente, all'atto della prenotazione del pasto, salvo disdetta giornaliera. Mensilmente, in fase di emissione della fattura di pagamento al Comune, sulla base dei pasti inseriti nel sistema informatizzato, il Soggetto gestore provvederà a comunicare il numero di pasti addebitati all'utenza.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dal Soggetto gestore e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione.

In tal caso il/i pasto/i erroneamente addebitato/i, saranno riaccreditati alla famiglia e al Comune.

Alla scadenza del contratto il Soggetto gestore dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software al Comune. Dovrà inoltre consegnare la banca dati completa e documentata.

Il Soggetto gestore dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e reddituali.

Durante l'appalto qualora l'Ente verifichi la sussistenza di problematiche oggettive e, a seguito di somministrazione di questionario di valutazione, il non gradimento del sistema informatico da parte degli utenti, dovrà comunque essere prevista la facoltà dell'Ente di richiedere il ritorno al sistema dei "buoni cartacei". In tal senso l'offerta economica dovrà riportare anche l'eventuale percentuale di incidenza del costo della gestione informatizzata rispetto al costo del pasto. Se prevista tale percentuale sarà applicata in diminuzione al costo del pasto che l'Ente dovrà pagare al Soggetto gestore nel caso di reintroduzione del sistema cartaceo di pagamento dei buoni pasto.

## **Art. 18 – ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Il Comune assicurerà, assumendosene direttamente l'onere:

- la messa a disposizione, in comodato d'uso gratuito, dei locali cucina;
- la fornitura di gas metano, acqua, anche dovuti al funzionamento dei servizi di mensa presso ciascuna scuola ed il carico della tariffa d'igiene ambientale per il servizio di rimozione e smaltimento dei rifiuti solidi;
- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti presso il Centro di cottura comunale;
- la manutenzione dei locali e degli arredi presenti all'interno dei refettori scolastici;
- l'acquisto di attrezzatura, utensileria e stoviglie da fornire alle singole mense in sostituzione o a integrazione di altra non funzionante o non più sufficiente (materiale frangibile e di consumo);

Qualora, per circostanze diverse, non fosse richiesto o consentito l'espletamento del servizio mensa, il Comune si impegna a dare apposito preavviso alla Ditta tramite comunicazione via telefax con congruo anticipo.

In caso di mancato preavviso, l'Amministrazione Comunale è tenuta a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti preparati a condizione che la ditta dimostri di avere effettivamente prodotto i pasti.

## **Art. 19 – ISPEZIONI E CONTROLLI.**

La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale.

Potrà inoltre essere disposta, a discrezione e giudizio della stessa Amministrazione, l'ispezione alla documentazione inerente l'autocontrollo igienico-sanitario, alle attrezzature, ai locali e a quant'altro

faccia parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e, in particolare:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari e quanto prescritto negli allegati;
- la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
- il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti;
- la corretta conservazione degli alimenti;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti;
- il buon mantenimento dei locali e degli arredi.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi, per l'esecuzione dei controlli, di personale proprio o dalla stessa incaricato e/o personale del competente servizio dell'Azienda ULSS. L'attività di vigilanza potrà consistere anche in indagini analitiche su prodotti ed ambiente, da condursi presso laboratori di analisi accreditati. Sarà cura del Comune inviare preliminarmente alla Ditta aggiudicatrice un elenco dei predetti rappresentanti e funzionari, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione. Il Gestore dovrà fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria.

Tuttavia in fase di lavorazione sarà consentito l'ingresso ai locali del Centro di cottura solo agli addetti al servizio di cucina e all'autorità di controllo sanitario.

Hanno altresì diritto di visitare i locali di refezione, per accertare le modalità di distribuzione, nonché il gradimento del pasto da parte dell'utenza, i rappresentanti del "Comitato Mensa" debitamente autorizzati dall'Ufficio Servizi Scolastici.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino inadempienze o irregolarità, i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno dei verbali con precisa indicazione degli elementi in difetto. Una copia del verbale sarà inviata alla Ditta appaltatrice. Eventuali osservazioni o argomentazioni dovranno pervenire all'Amministrazione Comunale entro 8 giorni.

## **Art. 20 – PERSONALE**

La Ditta aggiudicataria 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.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

Tutto il personale, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della Ditta.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata, l'Ente medesimo comunicherà alla Ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza accertata e procederà a detrarre una adeguata somma dai pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra; l'Ente potrà anche provvedere al pagamento diretto delle somme dovute agli enti previdenziali ed assistenziali, utilizzando i fondi all'uopo trattenuti.

Per le detrazioni dai pagamenti di cui sopra, l'impresa non può opporre eccezioni di alcun genere all'Amministrazione, né ha titolo per ottenere indennizzo o risarcimento danni.

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.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire al Comune la lista nominativa del personale impiegato per l'adempimento del presente appalto, indicando la qualifica professionale di ciascun addetto, riservando all'Ente la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli ritenuti opportuni, nonché di richiedere al Gestore di trasferire altrove il personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi e di provvedere alla sua sostituzione.

## **Art. 21 – SITUAZIONI PARTICOLARI**

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.00 del giorno stesso.

In difetto, il Comune corrisponderà alla Ditta l'importo relativo al numero dei pasti preparati e non consumati.

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, il preavviso dovrà essere dato all'Ufficio Scolastico tramite comunicazione via telefax con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi composti da: n.2 panini con 40 gr./cad di prosciutto cotto o crudo o formaggio, un frutto di stagione, una merendina e una bottiglietta di acqua naturale. Eventuali variazioni dovranno comunque essere concordate con l'Ente almeno 24 ore prima. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale come specificato al successivo art. 28.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti della cucina o per altre cause di constatata forza maggiore, per cui non fosse possibile fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta consegnerà in sostituzione, per il solo giorno in cui si verificasse l'evento, piatti freddi o pasti preconfezionati, dandone immediato avviso all'Ufficio Scolastico oppure utilizzerà il Centro di cottura sostitutivo, a propria disposizione, previa autorizzazione dell'Ente.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti o le spese sostenute in caso debba provvedere a propria cura ad assicurare il pasto agli utenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì - in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune - ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione.

E' fatta salva, comunque, l'applicazione della penalità e della procedura di risoluzione unilaterale più avanti previste.

## **Art. 22 – RECUPERO CONTRIBUTI**

La Ditta appaltatrice, al fine di permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 657/08 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero del contributo CE sui prodotti lattiero-caseari consumati nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale e/o alla Società appositamente incaricata, tutti i documenti e le informazioni necessarie relative ai prodotti lattiero-caseari acquistati e lavorati per la produzione dei pasti destinati a questo Comune e in particolare: le fatture/bolle devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende, e devono essere regolarmente quietanziate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione.

## **Art. 23 – PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI**

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti per ogni mese, distinti per tipologia d'utenza, plesso di destinazione, grado scolastico, numero pasti gratuiti.

La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti ed effettivamente somministrati.

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è presunto; il corrispettivo verrà corrisposto solo ed esclusivamente in relazione al numero dei pasti effettivamente richiesti e confezionati, quantificati sulla base della rendicontazione informatica.

Le fatture dovranno essere trasmesse in formato elettronico ai sensi del DM 55/2013, con indicazione del codice univoco dell'ufficio destinatario per il Comune di Eraclea, il codice CIG e il codice dell'impegno di spesa che periodicamente sarà comunicato dal Comune. Gli ordinativi di pagamento saranno emessi entro 30 giorni dalla loro acquisizione. In caso di contestazioni verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La Ditta provvederà a versare mensilmente al Comune, entro il 10 di ogni mese, quanto versato a suo favore dai genitori per la contribuzione del costo del pasto. A tale scopo la Ditta verrà individuata quale agente contabile ai sensi del D.Lgs. n.267/2000. Alle fatture dovranno essere allegati i tabulati di fornitura dei pasti giornalieri, elaborati in base al sistema informatizzato.

I pasti forniti al centro diurno APHE saranno fatturati per l'intero importo del pasto, comprensivo della quota di partecipazione, all'associazione medesima.

#### **Art. 24 – RESPONSABILITA' CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA.**

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere a suo totale carico - senza riserve o eccezioni - ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune, agli utenti del servizio, a terzi, ovvero a cose, per dolo o per colpa.

Il Gestore ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Il massimale unico di tale polizza per danni a terzi dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque di almeno Euro 10.000.000,00 (diecimilioni/00), quale limite di garanzia per anno assicurativo.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni arrecati a terzi dai prodotti somministrati, comprendendo eventuali lesioni, spese mediche e/o di ricovero sopravvenute agli utenti delle mense scolastiche a causa della consumazione dei pasti nelle scuole, ferma restando la responsabilità della Ditta anche per eventuali danni maggiori.

La Ditta appaltatrice è altresì responsabile delle Aziende prescelte per la fornitura delle derrate alimentari. Si obbliga quindi a prestare garanzia per i prodotti forniti e a rispondere di ogni eventuale non conformità alle norme igienico-sanitarie nonché alle specifiche merceologiche e nutrizionali.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di garanzia.

Copia della polizza verrà presentata al Comune prima della sottoscrizione del contratto.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dall'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

#### **Art. 25 – GARANZIE**

Si rinvia a quanto normato dagli artt. 75 e 113 del D.Lgs.vo 163/2006.

#### **Art. 26 – SUB-APPALTO**

E' ammesso il "sub-appalto" nei termini e con le modalità stabilite dall'art.118 del D.Lgs.vo 163/2006.

#### **Art.27 – POSSIBILITA' DI ESTENSIONE DELL'APPALTO CON LA DITTA AGGIUDICATARIA**

Il Comune, d'intesa con la Ditta aggiudicataria, si riserva la facoltà, nel rispetto dei limiti di legge, di integrare ed estendere il contratto di aggiudicazione dell'appalto in parola ad altri servizi di ristorazione o similari, secondo le proprie necessità e scelte future.

#### **Art. 28 – SANZIONI E PENALI**

Alle ipotesi di inadempimento, che possono portare alla risoluzione del rapporto, vanno aggiunte le seguenti fattispecie, a garanzia della corretta esecuzione del servizio:

1. il ritardo non superiore a 10 minuti nella consegna dei pasti rispetto all'orario di somministrazione prestabilito o carenze nell'allestimento dei refettori;
2. la consegna dei cibi a temperature differenti da quelle previste;
3. la qualità, quantità e tipologia dei cibi in difetto rispetto a quelle precisate negli allegati al presente Capitolato, al menù previsto e all'ordinativo giornaliero;
4. mancata integrazione o sostituzione pasti, come previsto dal presente capitolato, nel caso in cui i pasti o componenti degli stessi denotino gravi difetti di presentazione o siano in numero inferiore all'ordinato del giorno oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature stabilite;
5. la violazione alle norme di igiene ed al sistema di autocontrollo;
6. interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta oppure mancato o ritardato preavviso in caso di sciopero del personale.

Il Comune ritiene equo stabilire un livello annuale massimo di tolleranza di otto inadempimenti non superiori a 10 minuti e due superiori a 10 minuti per il punto 1), di quattro per i punti 2) e 3), di tre per violazioni al punto 4) e 5), quest'ultimo qualora di tipo non grave.

Superati detti limiti, per ogni inadempimento la Ditta appaltatrice sarà tenuta a corrispondere una penale pari al valore della prestazione del giorno, relativamente ai plessi ove l'inadempimento fosse accertato.

Per reiterati inadempimenti, violazioni gravi al punto 5), tali cioè da rappresentare un pericolo per la salute degli utenti (es. impiego di merce scaduta o alterata, presenza di infestazioni nei locali di stoccaggio o lavorazione, "inquinamento" del cibo con materiale o sostanze estranee o qualsiasi genere di infestante ecc.) oppure interruzione del servizio per causa imputabile al Gestore, l'Ente appaltante avrà diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

#### **Art. 29 – PROCEDURA PER L'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI**

I provvedimenti sanzionatori previsti dal precedente articolo, saranno applicati previa contestazione formale dell'addebito alla Ditta appaltatrice ed assegnazione alla stessa di un termine di 8 giorni per le controdeduzioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla rata di pagamento relativa a fattura emessa.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto.

#### **Art. 30 – REVOCA DELL'APPALTO**

Il Comune ha diritto di procedere alla revoca dell'appalto - mediante apposito atto scritto - ai sensi dell'art. 1456 C.C. in danno del Gestore, nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente:

1. mancato inizio entro i termini previsti dal Capitolato o abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. abituale negligenza o deficienza regolarmente accertata e compromettente l'efficienza del servizio, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale;
3. gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
4. impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
5. violazione o inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro di produzione dei pasti e dei locali di distribuzione (mense scolastiche);
6. interruzione o comunque la mancata esecuzione del servizio affidato;
7. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
8. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
9. cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti o degli obblighi inerenti al presente Capitolato d'Appalto;
10. scioglimento, fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
11. morte del titolare della Ditta (se trattasi di ditta individuale);
12. mancata concessione e/o revoca delle autorizzazioni amministrative e sanitarie;
13. mancata reintegrazione della cauzione;
14. venir meno dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
15. ogni altra inadempienza o fatto che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tali casi il Comune sarà tenuto a corrispondere al Gestore soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

La revoca dell'appalto porterà all'incameramento da parte del Comune della garanzia ed al risarcimento, da parte del Gestore, di ogni eventuale maggiore danno e delle spese per l'istruzione di eventuale nuovo contratto. In particolare la Ditta, o per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che l'Ente riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

Nel caso di revoca il soggetto Gestore è comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio di ristorazione, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore.

### **Art. 31 – CESSAZIONE DEL SERVIZIO E RISOLUZIONE CONTRATTUALE**

L'Amministrazione avrà la facoltà di richiedere la cessazione del servizio anche prima della scadenza prestabilita, nel caso in cui i servizi oggetto dell'appalto non dovessero più essere di competenza del Comune. In tal caso la Ditta nulla avrà a pretendere.

### **Art. 32 – RESTITUZIONE DEI LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO**

Al termine dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature che risulteranno per quantità e tipologia conformi all'inventario, stilato in contraddittorio tra le parti, prima dell'inizio del servizio salvo il normale deterioramento d'uso. In riferimento alle lavastoviglie vedasi il disposto dell'art.16.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o di un danneggiamento ai locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo tra le parti.

#### **Art. 33 – SPESE ED ONERI FISCALI.**

Tutte le spese, imposte e tributi, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto - scritturazione, bolli e registrazione del contratto del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto saranno a totale carico della Ditta (esclusa la tariffa di smaltimento dei rifiuti solidi).

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a seguito di aggiudicazione definitiva; nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

#### **Art. 34 – DOMICILIO FISCALE.**

A tutti gli effetti del contratto la Ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio presso la Sede Municipale di Eraclea, Piazza Garibaldi n. 54.

#### **Art. 35 – CONTROVERSIE.**

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Venezia, con esclusione dell'arbitrato.

Il Responsabile del Procedimento  
Dott.ssa Eleonora Sovran