

Allegato 1 determinazione a contrarre



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA

**PROCEDURA APERTA
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PERIODO 1° SETTEMBRE 2017 – 31 AGOSTO 2020**

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI: OGGETTO E DURATA

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La presente procedura di gara ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica presso i nidi, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie del Comune di Castelfranco Emilia, con l'obiettivo di garantire agli utenti una sana e corretta alimentazione, nel rispetto dei principi nutrizionali, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

In particolare il servizio comprende:

1.1 Fornitura di pasti veicolati presso i servizi educativi e scolastici di cui all'art. 6 del presente capitolato speciale d'appalto, nonché il servizio di porzionamento e sanificazione dei 13 (tredici) terminali ubicati nelle strutture di cui al medesimo articolo del capitolato;

1.2 Servizio di preparazione pasti presso le cucine comunali dei seguenti servizi:

- ☐ Nido comunale "Arcobaleno" e Nido comunale "Girandola" – Via Alfieri, 12 – capoluogo;
- ☐ Nido comunale "Scarabocchio" e scuola infanzia statale "Risorgimento" – Via Risorgimento, 19 – capoluogo;
- ☐ Nido comunale "Girasole" e scuola dell'infanzia statale "Collodi" – via Filzi, 19 – Piumazzo.

Ai sensi dell'art. 48 del D.lgs. 50/16, si precisa che il servizio principale è quello descritto al punto 1.1, il servizio di cui al punto 1.2 costituisce servizio secondario.

Le tipologie di utenti cui è rivolto il servizio sono costituite da alunni, personale scolastico ed eventualmente soggetti adulti individuati dall'Amministrazione. In particolare:

- bambini di età inferiore a un anno;
- bambini da uno a tre anni;
- bambini da tre a sei anni;
- bambini da sei a undici anni;
- ragazzi da 11 a 14 anni e adulti.

Art. 2 - RIFERIMENTI A LEGGI, REGOLAMENTI E ALTRE FONTI

La ristorazione scolastica si pone le seguenti finalità:

- ✓ funzione protettiva e preventiva;
- ✓ finalità educative-comportamentali, anche nella direzione della solidarietà sociale;
- ✓ garanzia di qualità totale del servizio, validità nutrizionale del pasto, rispetto della cultura alimentare locale;
- ✓ soddisfazione del gusto;
- ✓ percezione positiva del bambino nei confronti del pasto scolastico inteso come soddisfacimento delle proprie aspettative.

In coerenza con tali obiettivi, si elencano le leggi, i regolamenti e le altre norme di settore a cui il presente capitolato fa riferimento:

- Regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea e fissa procedure per la sicurezza alimentare;
- Regolamento CE n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 853/2004 in materia di igiene per i prodotti di origine animale;
- Regolamento CE n. 854/2004 in materia di organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura di prodotti biologici;
- Regolamento CE n. 889/2008 "Modalità di applicazione del Regolamento CE 834/2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici";
- DPR 7/04/1999, n.128 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle Direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini", modificato dal Decreto Ministero della salute e Ministero attività produttive 14/03/2005;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - Ministero della Salute 2010;
- Nota n. 00111703 del 25 marzo 2016 "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" – integrazione;

- Legge Regione Emilia Romagna n. 29/2002 “Norme per l’orientamento dei consumi e nell’educazione alimentare per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”;
- Legge Regione Emilia Romagna n. 1/2000, art. 17, comma 1, lettera e);
- Legge n. 488/1999, art. 59, comma 4;
- Deliberazione della Giunta Regione Emilia Romagna n. 1015 del 07.07.2008 “Definizione della procedure di riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare applicative della normativa europea in materia di sicurezza alimentare” e relativa determina di attuazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione n. 9223 dell’01.08.2008;
- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna – Regione Emilia Romagna – collana contributi n. 56 – aprile 2009;
- Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, approvate con deliberazione della Giunta Regione Emilia Romagna n. 418/2012;
- Il valore nutrizionale ed educativo della ristorazione scolastica, documento elaborato dal Servizio Sanitario Regionale – Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena - Dipartimento di Sanità Pubblica, Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, U.O. Nutrizione;
- Linee guida per il recupero, la distribuzione e l’utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale “Ancora buono”, approvate con deliberazione della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 367 del 24.03.2014.

Art. 3 - DURATA

Il contratto relativo al presente appalto ha durata indicativa dall’01 settembre 2017 al 31 agosto 2020. L’inizio e la fine del servizio annuale sono determinati secondo il calendario scolastico. L’Amministrazione si riserva la facoltà di concordare col fornitore un prolungamento del servizio durante il periodo di chiusura dell’anno scolastico, anche per quantità ridotte di pasti, valutando di volta in volta se sussistano le condizioni economiche e organizzative che consentano la prosecuzione.

Su richiesta della stazione appaltante e qualora ciò si renda necessario per assicurare la continuità nell’erogazione dei servizi nelle more dello svolgimento della successiva gara, la ditta sarà obbligata a prorogare la prestazione di servizio di cui al presente appalto fino a un massimo di un ulteriore anno scolastico, alle medesime condizioni previste per l’ultimo anno di vigenza contrattuale, secondo quanto previsto dalla normativa vigente – con particolare riguardo all’art. 106, comma 11, del D.lgs. 50/2016 - e dalle norme di gara, salvo orientamenti giurisprudenziali prevalenti.

Alla scadenza, il rapporto s’intende risolto di diritto senza obbligo né onere di disdetta.

Tuttavia, perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto e qualora il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente per il Comune, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto, verificate le compatibilità di bilancio, l’affidamento del servizio potrà essere rinnovato, conforme al progetto di base presentato, al soggetto aggiudicatario agli stessi patti e condizioni, nei tre anni successivi alla stipulazione del contratto iniziale, per un periodo anche inferiore al contratto originario, salvo orientamenti contrastanti. Ricorrendo i suddetti presupposti, svolte le opportune verifiche e presi i debiti accordi, l’affidamento del servizio avverrà sino a un massimo di ulteriori tre anni. Il rinnovo del contratto è subordinato alla concorde manifestazione di volontà di entrambe le parti contraenti, da rendersi nota a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o tramite posta elettronica certificata. La risposta, in merito alla richiesta di rinnovo, dovrà essere resa dal legale rappresentante dell’appaltatore entro quindici giorni dal suo ricevimento.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l’aggiudicatario dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, pure in pendenza della stipula del contratto. In tal caso, la data in cui la consegna avviene dovrà farsi risultare da specifico verbale sottoscritto dal Dirigente/Responsabile del Settore del Comune e dal legale rappresentante dell’operatore economico aggiudicatario.

Art. 4 - IMPORTO A BASE DI GARA E VALORE STIMATO DELL’APPALTO

4.1 Il valore complessivo delle prestazioni di servizio oggetto del presente appalto è stato rapportato alla durata massima dello stesso, ossia comprensiva della possibile massima estensione per un ulteriore uguale periodo rispetto alla durata del contratto originario e dell’eventuale proroga di un anno scolastico.

Il valore del contratto d’appalto, così stimato, ammonta a € **10.872.752,33** oneri della sicurezza – pari a euro 3.250,00 per triennio – compresi, così articolato:

- ✓ € **4.659.751,00** per il contratto originario compresi gli oneri per la sicurezza (euro 3.250,00);
- ✓ € **1.553.250,33** per l'eventuale proroga prevista per un anno scolastico;
- ✓ € **4.659.751,00** per l'eventuale rinnovo sino alla durata massima e compresi gli oneri per la sicurezza (euro 3.250,00).

4.2 Importo assoggettato a ribasso d'asta: l'importo complessivo delle prestazioni di servizi oggetto del presente appalto e rapportato alla durata del contratto originario è determinato come importo posto a base di gara (esclusi gli oneri per la sicurezza) in € **4.656.501,00** (euro **quattromilioniseicentocinquantaseimilacinquecentouno/00**).

Il valore complessivo risultante dall'offerta dell'appaltatore costituisce il valore stimato del contratto e i valori unitari nella stessa espressi costituiscono i riferimenti per il calcolo effettivo periodicizzato delle prestazioni e delle spettanze contrattuali dell'appaltatore.

4.3 Importo non soggetto a ribasso d'asta per costi della sicurezza relativi all'esecuzione dell'appalto: € 3.250,00 (euro **tremiladuecentocinquanta/00**) rapportato alla durata del contratto originario.

Tutti gli importi di cui al presente articolo sono riportati al netto di IVA.

Art. 5 - STIMA DELL'IMPORTO A BASE DI GARA

In relazione alla definizione dei quadri economici intermedi rispetto al dato di valore di cui al precedente punto 4.2 sono assunti a riferimento come valori unitari i seguenti:

n. unità presunte per 3 aa.ss.	prezzo unitario <i>(sia per il pasto veicolato sia per il pasto prodotto nelle cucine comunali)</i>	totale
892.050	5,22	€4.656.501,00

Nel prezzo unitario del pasto veicolato sono compresi: tutti i servizi accessori; le merende per la scuola d'infanzia e per i bambini della scuola primaria iscritti al completamento d'orario; le merende da asporto per i bambini di scuola dell'infanzia iscritti al servizio di ristorazione che nella giornata consumano il pasto ma non si trattengono per la merenda in loco; i pasti in forma semplificata in occasione di scioperi, avvio anno scolastico e altre situazioni contingenti e particolari; le prestazioni del personale addetto alla produzione, trasporto e distribuzione, lavaggio piatti, sanificazione centro/i pasti, terminali e refettori, i generi alimentari, i pasti alternativi o in regime di dieta speciale, le spese accessorie.

Nel prezzo unitario del pasto prodotto nelle cucine comunali si intendono interamente compensati tutti i servizi comprese le colazioni (frutta o derivati), le merende, le merende da asporto per i bambini iscritti a tempo pieno che nella giornata consumano il pasto ma non si trattengono per la merenda in loco; i pasti in forma semplificata in occasione di scioperi, avvio anno scolastico e altre situazioni contingenti e particolari; le prestazioni del personale addetto alla produzione e trasporto, il lavaggio piatti, i generi alimentari, i pasti alternativi o in regime di dieta speciale, le spese accessorie.

Al fine di stimare l'incidenza delle merende per la scuola d'infanzia e per i bambini della scuola primaria iscritti al completamento d'orario, si indica in circa 130 il numero degli alunni iscritti al servizio.

I pasti per gli adulti sono equiparati, nel prezzo, alle due tipologie sopra indicate in base al servizio/scuola di assegnazione.

CAPO II

SPECIFICHE SERVIZIO PASTI VEICOLATI E PREPARAZIONE PASTI PRESSO LE CUCINE COMUNALI

Art. 6 - PASTI VEICOLATI: CARATTERISTICHE GENERALI E QUANTITATIVI

Il servizio prevede la fornitura di pasti veicolati, in multiporzione, per i bambini iscritti alla ristorazione scolastica e per il personale scolastico avente diritto al consumo del pasto.

La fornitura dovrà comprendere:

- la preparazione presso uno o più centri di preparazione pasti registrati ai sensi di legge;
- il trasporto e la consegna dei pasti presso i terminali di distribuzione;
- il servizio di porzionamento dei pasti, riordino e sanificazione dei terminali.

Si riporta di seguito la tabella contenente - per ciascun servizio educativo e scolastico e per l'intera durata dell'appalto - il numero complessivo di pasti (compreso il personale adulto che consiste di norma in 2 (due) unità alla scuola dell'infanzia/nido e 1 alla scuola primaria) previsti nonché gli orari di inizio consumo del pasto. Il numero di pasti riportato in tabella è calcolato sul numero medio giornaliero effettivo di pasti consumati, con riferimento all'a.s. 2015/16, numero che pertanto potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione, nei diversi periodi dell'anno scolastico.

servizio scolastico (n. sezioni)	n. pasti veicolati tot. triennio (media giornaliera)	ora inizio pranzo
Scuola infanzia "Mezzaluna" (4) via Signorelli, 7 – capoluogo	47.730 (86)	11,35
Scuola infanzia "Scoiattolo" (4) via Francia, 2 – capoluogo	38.850 (70)	11,45
Scuola infanzia "W. Disney" (4) via Risorgimento, 31 – capoluogo	38.850 (70)	11,40
Scuola infanzia "P. Picasso" (5) via Picasso, 29 – capoluogo	53.280 (96)	11,30
Scuola infanzia "Pizzigoni" (2) via Cassola di sotto, 19 – Cavazzona	22.200 (40)	11,45
Scuola infanzia "A. Frank" (1) via Bixio, 35 – fraz. Panzano	9.990 (18)	11,45
Scuola dell'infanzia Panzano (1) via Bixio, 35 – fraz. Panzano	9.990 (18)	11,45
Scuola infanzia "Maggiolino" (2) via Papa Giovanni XXIII – fraz. Gaggio	25.530 (46)	11,30
Nido "Maggiolino" (1) via Papa Giovanni XXIII – fraz. Gaggio	9990 (18)	11,15
Primaria "G. Marconi" (1) via G. Marconi, 1 – capoluogo	89.250 (175)	12,30
Primaria "Guinizelli" (1) via Risorgimento, 58 – capoluogo	160.650 (315)	11,55
Primaria "G. Deledda" (1) via Chiesa, 51 – fraz. Gaggio	86.700 (170)	12,15
Primaria "Don Bosco" (1) via Muratori, 2 – fraz. Cavazzona	35.700 (70)	12,30
Primaria "Don Milani" (1) via d'Annunzio, 91 – fraz. Manzolino	61.200 (120)	11,50
Primaria "A. Tassoni" (1) via dei Mille – fraz. Piumazzo	86.700 (170)	12,00 12,50

Totale	776.610 (media giornaliera 1482)	
---------------	---	--

Nelle scuole dell'infanzia e nei nidi il consumo dei pasti avviene nelle singole sezioni (il cui numero è indicato nel prospetto a fianco della scuola), mentre in ciascuna scuola primaria è presente un refettorio, a cui le classi accedono, di norma scaglionate a partire dall'orario indicato in tabella, nell'arco di 20/30 minuti.

Il numero delle giornate di funzionamento del servizio, per ogni anno di vigenza dell'appalto, è così calcolato in modo presunto, fermo restando il calendario annuale delle Istituzioni scolastiche e dei servizi d'infanzia comunali:

- anno 2017: scuola dell'infanzia e nidi 68 gg.; scuola primaria 68 gg.;
- anno 2018: scuola dell'infanzia e nidi 185 gg.; scuola primaria 170 gg.;
- anno 2019: scuola dell'infanzia e nidi 185 gg.; scuola primaria 170 gg.;
- anno 2020: scuola dell'infanzia e nidi 117 gg.; scuola primaria 102 gg.

Art. 7 - PASTI VEICOLATI: PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, CONSEGNA, PORZIONAMENTO E SANIFICAZIONE TERMINALI

A) Preparazione, confezionamento, trasporto e consegna

I pasti dovranno essere cucinati nella medesima giornata in cui è previsto il consumo, senza ricorso a prodotti precotti, con il sistema in legame "fresco-caldo" (a eccezione di alcune preparazioni particolarmente complesse (come, a d es. cottura arrosti e lasagne) e altre per le quali potrà essere concessa la deroga dalla stazione appaltante) e in multiporzione, presso uno o più centri di produzione pasti dell'impresa, per una capacità minima complessiva di n.1.687 pasti giornalieri, in possesso dei requisiti specificati nel disciplinare di gara.

Il/i centro/i dovrà/dovranno disporre di un'area destinata alla preparazione/confezionamento di pasti per la ristorazione scolastica, nonché di una zona di lavorazione dedicata alle diete speciali ed essere munito/i di impianti e attrezzature secondo la vigente normativa.

La prenotazione dei pasti, sulla base del numero esatto degli utenti, sarà comunicata da parte del personale della scuola entro le ore 9 (nove) del giorno della fornitura, mediante le modalità prescelte dall'Amministrazione e di norma consistenti in:

- ✓ sistema informativo per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti, in uso presso le scuole stesse e consultabile dal fornitore tramite interfaccia o web;
- ✓ chiamata telefonica da parte dell'addetto al/i centro/i di cottura dell'impresa alle singole strutture scolastiche o viceversa.

I pasti dovranno essere consegnati in contenitori multiporzione. Per situazioni di carattere eccezionale e straordinario, comunque di breve durata, il Comune potrà richiedere la consegna di pasti in vaschette mono porzione, senza spese aggiuntive a suo carico.

I sistemi di confezionamento e imballaggio dei pasti dovranno essere conformi alle prescrizioni dettate dal Ministero della salute e alla normativa vigente in materia e tali da garantire, durante il trasporto e fino alla consegna al personale incaricato della distribuzione:

- il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti contenuti;
- la salvaguardia degli alimenti dal contatto, anche solo fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali;
- il mantenimento della temperatura degli alimenti

secondo quanto più dettagliatamente previsto al successivo art. 19.

Il trasporto giornaliero dei pasti sarà garantito dall'impresa con l'impiego di mezzi e contenitori igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, secondo le norme vigenti in materia e in base a quanto stabilito dal successivo art. 20.

B) Porzionamento e sanificazione terminali

Il servizio presso i terminali ubicati all'interno delle diverse strutture, dotati degli arredi e delle attrezzature di cui all'allegato A) del presente capitolato, dovrà essere svolto da personale addetto di 6° Livello, secondo quanto previsto dalle Tabelle approvate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relative al *Costo*

orario del lavoro per i dipendenti da Aziende del settore Turismo-comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva".

Il servizio giornaliero richiesto consisterà nello svolgimento delle seguenti operazioni:

- 1) ricevimento dei pasti, controlli previsti dal manuale HACCP e comunque delle temperature, nonché verifica di eventuali non conformità e della corrispondenza dei pasti consegnati a quanto previsto, con particolare riguardo alle diete personalizzate;
- 2) apparecchiatura, sparecchiatura e pulizia dei tavoli presso tutte le scuole primarie e nelle scuole d'infanzia W. Disney e Scoiattolo; nelle restanti strutture dette operazioni saranno svolte direttamente dal personale scolastico e si richiede all'impresa un ausilio nella sola sparecchiatura, fatte comunque salve eventuali modificazioni organizzative in ragione della disponibilità o meno di detto personale;
- 3) preparazione dei carrelli, porzionamento e distribuzione dei pasti, comprese le diete speciali personalizzate;
- 4) preparazione dei carrelli con le merende pomeridiane per le scuole dell'infanzia e i nidi, che saranno distribuite dal personale dalle 15.30 alle 16.00;
- 5) esecuzione giornaliera di lavaggio/sanificazione di tutte le stoviglie utilizzate, nonché di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali dei terminali.

Nelle scuole dell'infanzia e nei nidi la frutta del pasto sarà somministrata anticipatamente alle ore 9. La preparazione/somministrazione della frutta è richiesta all'impresa per le sole scuole W. Disney e Scoiattolo, mentre per le restanti scuole provvederà il personale scolastico, fatte comunque salve eventuali modificazioni organizzative in ragione della disponibilità o meno di detto personale.

Art. 8 - PREPARAZIONE PASTI PRESSO LE CUCINE COMUNALI

Il servizio consiste nella preparazione di pasti, il giorno stesso del consumo e senza ricorso a prodotti precotti, presso le cucine site nelle strutture sotto indicate, le cui planimetrie sono contenute nell'allegato B) del presente capitolato, provvedendo anche direttamente all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

L'età dei bambini del nido è compresa tra i 10 mesi (compiuti di norma entro ottobre) e i 36 mesi.

Per l'intera durata dell'appalto si prevede la preparazione del seguente numero presunto di pasti (bambini e personale adulto):

struttura (n. sezioni)	n. pasti nido tot. triennio (media giornaliera)	n. pasti scuole infanzia tot. triennio (media giornaliera)	n. pasti adulti tot. triennio (media giornaliera)	ora inizio pranzo
nido "Arcobaleno" (2)	32.190		4.440	11,10
nido "Girandola" (1)	(58)		(8)	
nido "Scarabocchio" (3)	14.430	6.660	4.440	11,10 nido
e scuola infanzia	(26)	(12)	(8)	11,40 infanzia
v. Risorgimento (1)				
nido "Girasole" (2)	12.765	34.965	5.550	11,10 nido
scuola infanzia "Collodi" (3)	(23)	(63)	(10)	11,40 infanzia
Totale pasti nel triennio	115.440 (media giornaliera 208)			

Il numero medio delle giornate di funzionamento del servizio, per ogni anno di vigenza dell'appalto, si calcola nella seguente misura presunta, fermo restando quanto stabilito annualmente dal calendario delle Istituzioni scolastiche e dei servizi d'infanzia comunali:

- anno 2017: scuola dell'infanzia e nidi 68 gg.; scuola primaria 68 gg.;
- anno 2018: scuola dell'infanzia e nidi 185 gg.; scuola primaria 170 gg.;
- anno 2019: scuola dell'infanzia e nidi 185 gg.; scuola primaria 170 gg.;
- anno 2020: scuola dell'infanzia e nidi 117 gg.; scuola primaria 102 gg.

Il servizio di preparazione pasti presso le cucine comunali dovrà essere svolto per ciascuna struttura da un addetto con qualifica professionale di cuoco di livello 4°, secondo quanto previsto dalle Tabelle approvate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relative al *Costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende del settore Turismo-comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva"*. Presso la struttura nido Girasole/scuola dell'infanzia Collodi dovrà essere previsto altresì un aiuto cuoco di livello 5° secondo quanto previsto dalle tabelle medesime.

La prenotazione dei pasti, sulla base del numero degli utenti, sarà comunicata al personale della cucina entro le ore 9.05 del giorno in cui si effettua il consumo.

La frutta del pasto dovrà essere predisposta, da parte del personale della cucina, per la somministrazione ai bambini alle ore 9 del mattino.

Dovranno, inoltre, essere predisposti i carrelli con le merende pomeridiane, che saranno distribuite tra le 15.20 e le 15.40 dal personale ausiliario del nido/scuola dell'infanzia.

La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire esclusivamente nelle cucine comunali e, solo qualora si verifichino situazioni di emergenza, dovrà essere messo in funzione il piano di emergenza di cui all'art. 9.

Tutti i generi alimentari utilizzati presso le cucine comunali devono essere in confezioni tali da permetterne un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di leggi vigenti, in particolare per quanto riguarda le forniture di alimenti facilmente deperibili.

Giornalmente dovranno essere effettuate tutte le operazioni di lavaggio/sanificazione delle stoviglie utilizzate, nonché di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali delle cucine e dispense.

CAPO III

MODALITA' GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 9 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Ferme restando le specifiche per il servizio pasti veicolati con relativo porzionamento e per quello di preparazione pasti presso le cucine comunali, il presente articolo disciplina gli aspetti comuni a tutti i servizi oggetto del capitolato.

Il pasto completo sarà costituito da un primo, un secondo, un contorno, il pane e frutta fresca di stagione, nonché da una merenda per le scuole dell'infanzia, i nidi e gli iscritti al completamento d'orario presso la scuola primaria.

Nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti l'impresa dovrà osservare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, attenendosi altresì alle eventuali raccomandazioni fornite, nel corso del contratto, dai competenti organi dell'Azienda USL.

In caso di non funzionamento temporaneo del/i centro/i di produzione pasti o cucine comunali per guasti a impianti o attrezzature, interruzione delle utenze o disposizioni dell'Azienda USL, l'impresa dovrà disporre di un efficiente ed efficace piano di emergenza per la produzione dei pasti richiesti e nel rigoroso rispetto delle diete speciali.

Per tutte le strutture il servizio è distribuito su 5 (cinque) giorni settimanali, da lunedì al venerdì, secondo gli specifici calendari scolastici dei nidi e delle scuole dell'infanzia e primarie.

L'impresa dovrà essere in grado di produrre diete speciali per intolleranze alimentari, allergie e stati patologici, problematiche di altra natura (a titolo esemplificativo e non esaustivo, "diete morbide" in caso di apparecchio ortodontico), dietro presentazione da parte dei genitori di specifica certificazione medica, nonché per motivi etico religiosi.

I nominativi degli alunni richiedenti le diete speciali, corredati dei relativi certificati medici laddove connesse allo stato di salute, saranno trasmessi alla ditta da parte del Comune almeno una settimana prima dell'avvio dell'anno scolastico e per le nuove richieste in corso d'anno almeno due giorni prima dell'attivazione. Qualora la dieta speciale sia correlata a ragioni etico-religiose o culturali (per es. dieta vegana e dieta vegetariana), non è necessaria la certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori, secondo quanto disposto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", anche in deroga a quanto previsto da eventuali difformi Linee di indirizzo regionali.

I pasti per diete speciali saranno confezionati in specifici contenitori individuali termosaldati e separati dai restanti contenitori, con apposto il nominativo dell'alunno. Sarà necessario sostituire gli alimenti vietati con altri dalle caratteristiche nutrizionali equivalenti. In particolare, per i bambini i cui genitori richiedono

L'astensione delle sole carni di maiale si devono prevedere sostituzioni con altri tipi di carne come vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello, coniglio o pesce; per i bambini i cui genitori richiedono l'astensione di tutti i tipi di carne, si devono prevedere sostituzioni con pesce, uova, formaggio e legumi.

In ogni caso, dovrà essere assicurata adeguata varietà sia nella tipologia degli alimenti sia nella cadenza con cui vengono somministrati. A tal riguardo, per la tipologia di prodotti impiegati, allo scopo di assicurare costantemente la fornitura per tutta la durata del servizio e garantire, nel contempo, il rispetto delle richieste di diete speciali, è consentito l'inserimento di ulteriori tipologie di prodotti in deroga a quanto indicato nelle caratteristiche merceologiche. Sarà cura del dietista individuare le materie prime da utilizzare nelle preparazioni alimentari analizzando la documentazione tecnica fornita dal produttore, al fine di valutarne la congruenza con le caratteristiche della dieta speciale da predisporre.

Qualora, da parte dell'addetto al porzionamento o del personale scolastico alla distribuzione ai tavoli, si riscontrino vizi e difformità nelle caratteristiche quantitative e qualitative, oltre alla registrazione degli stessi come previsto dal manuale di autocontrollo, dovrà esserne data immediata comunicazione al Comune. Qualora la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo, tattile, olfattivo e gustativo dovrà essere richiesta all'impresa l'immediata sostituzione del prodotto.

In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude la contestazione formale da parte del Comune di vizi/difformità/ritardi accertati, entro sette giorni dalla rilevazione del fatto.

Un campione di ogni pasto preparato, sia nelle cucine comunali che in quelle centralizzate, dovrà essere conservato, in idonei contenitori, uno per ciascun campione, chiusi e muniti di etichetta con data di prelievo, contenuto e nome del responsabile della preparazione. I contenitori dovranno essere conservati nel frigorifero della cucina stessa per almeno 72 (settandadue) ore in una zona identificabile. I campioni prelevati il venerdì andranno conservati fino al martedì della settimana successiva, per essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di necessità.

Sia presso i terminali di distribuzione sia nelle cucine comunali il personale dell'impresa dovrà svolgere quotidianamente le operazioni di rimozione dei rifiuti e conferimento nei cassonetti posti all'esterno delle strutture, avendo in precedenza provveduto alla loro separazione tra frazione umida organica, vetro, materie plastiche e rifiuti non riciclabili, secondo quanto previsto dal successivo art. 29.

L'impresa dovrà svolgere, attraverso adeguati strumenti e personale dedicato, un efficiente ed efficace monitoraggio per il corretto svolgimento del servizio e per la verifica della gradibilità da parte dell'utenza.

Art. 10 - MODALITÀ PREPARAZIONE PASTI

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010 e delle linee strategiche per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Emilia Romagna.

La preparazione dei pasti deve rispondere a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria, nazionale, regionale.

La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

La Ditta deve individuare un responsabile del sistema qualità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- evitare scorte e stoccaggi;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;

- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più 30 minuti;
- mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in idonei contenitori;
- ogni contenitore, o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo;
- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 11 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione;
- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in frigo a temperatura tra 1° e 10° o direttamente in cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- la consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli già preparati per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; tali preparazioni possono essere effettuate il giorno precedente il consumo;
- l'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile, in quanto è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale ed i tempi organizzativi di preparazione lo permettono;
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di 65°C fino al momento del consumo.

Art. 12 - CONDIMENTI

Si chiede alla ditta aggiudicataria di verificare, in accordo con l'Amministrazione, se, in base alla necessità di mantenere al meglio le caratteristiche organolettiche e di gusto, le varie tipologie di pasta asciutta debbano essere preparate bianche (fornendo a parte il sugo, che verrà aggiunto dal personale in distribuzione) o sia invece opportuno far partire la pasta dal/i centro/i di produzione pasti già condita (comunque fornendo adeguate quantità di condimento e di acqua di cottura per eventuali aggiunte).

Il formaggio grattugiato sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva aggiunto a crudo.

Art. 13 - MENU'

Il menù dovrà essere:

- distinto tra nido/scuola dell'infanzia e scuola primaria;
- sviluppato su cinque settimane;
- articolato in menù autunno-inverno in vigore indicativamente da novembre a marzo e menù primavera-estate per il periodo aprile-ottobre (tali periodi potranno essere modificati dall'Amministrazione tenendo conto della situazione contingente).

I pasti giornalieri della ristorazione scolastica sono, pertanto, regolati da menù stagionali come da esempio fornito nei menù allegati al presente capitolato (allegato D). In ogni caso l'appaltatore dovrà definire un menù rispettoso dei requisiti dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) della ristorazione collettiva. I menù dovranno essere proposti prima dell'avvio dell'anno scolastico, in tempo utile perché siano sottoposti alla valutazione/parere del competente Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL di Modena.

Il menù dovrà osservare il Progetto dietetico elaborato sulla base della *deliberazione della Giunta Regionale 10 aprile 2012, n. 418 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo"* e del *Documento del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna"- Collana Contributi n. 56*, (allegato C) con le relative prescrizioni dei cicli alimentari destinati ad essere praticati secondo un criterio di alternanza a cadenza settimanale, con una rotazione su 4 settimane. Il progetto dietetico comprende le tabelle relative a:

- apporti calorici e grammature medie consigliate previste per i diversi ordini di scuola;
- frequenze settimanali raccomandate per i diversi gruppi proteici;
- frequenze dei vari piatti e modalità di preparazione.

I menù offerti dall'impresa aggiudicataria saranno sottoposti all'approvazione per i nidi e al parere per le scuole dell'infanzia e primarie, del S.I.A.N. (Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'Azienda USL competente per territorio.

Nella redazione dei menù l'impresa dovrà indicare dettagliatamente tutti gli alimenti previsti (compresi gli ingredienti quali i grassi di condimento e lo zucchero per dolcificare), con le relative grammature, al crudo e al netto degli scarti. Nel menù dovranno essere altresì precisati, giornalmente, i prodotti biologici aggiuntivi rispetto a quelli previsti dal capitolato, nonché gli alimenti a connotazione locale DOP, IGP, a filiera corta, specialità tradizionali garantite, del mercato equo-solidale.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dal menù.

Il Comune potrà richiedere periodicamente, senza maggiorazioni di prezzo, modifiche dei menù riguardanti grammature, tipologia delle derrate e composizione, su proposta o indicazione del S.I.A.N., per rispondere a esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo. Eventuali variazioni, fermo restando il rispetto del progetto dietetico, potranno essere richieste anche a seguito di verifiche e monitoraggi del servizio da parte del Comune.

Il risultato di tali verifiche sarà oggetto di periodici incontri tra azienda, Comune e rappresentanti del Comitato mensa, al fine di migliorare la gradibilità dei piatti, affrontando eventuali difficoltà di accettazione da parte dell'utenza.

La programmazione del menù deve essere affissa nei locali mensa, nelle sezioni e nei refettori a cura della ditta; sempre a cura della ditta deve essere redatta, stampata e distribuita agli utenti del servizio una brochure, nella quale, oltre alla programmazione, dovranno essere riportate:

- le grammature e le calorie;
- le diete particolari;
- altre informazioni utili per la fruizione del servizio.

I pasti degli adulti dovranno seguire il medesimo menù predisposto per i bambini, con adeguamento delle grammature, che dovranno essere calibrate dalla ditta aggiudicataria tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Essendo obiettivo del Comune accrescere il livello di gradimento del servizio da parte dell'utenza, si ritiene che vada in questa direzione una proposta alimentare particolarmente variata e il frequente rinnovo del menù

previa sperimentazione di ricette da sottoporre alla valutazione dei ragazzi; sono pertanto auspicabili in tal senso proposte migliorative da parte dell'aggiudicatario.

Qualora fossero introdotte nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dal Committente, l'aggiudicatario dovrà inviare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

E' pertanto facoltà del Comune richiedere alla Ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.). Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione.

Dovranno inoltre essere previsti, senza nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti, integrazioni/completamenti dei menù proposti, in occasione di specifiche ricorrenze (es. natale, festa di fine anno scolastico, ecc), fino a un massimo di quattro volte all'anno. Poiché la condivisione del cibo e delle tradizioni alimentari a scuola rappresenta un importante elemento nel quadro degli interventi per la promozione di un'educazione interculturale (Legge Regione Emilia Romagna n. 5/2004), si richiede all'impresa di prevedere, almeno otto volte all'anno (anche in occasioni di particolari festività), un menù secondo la cucina di altre regioni o paesi, sempre nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Le grammature, secondo i parametri nazionali dei L.A.R.N. e così come indicate all'allegato D "Menù tipo e grammatura degli alimenti" si riferiscono ai pasti del menù dei nidi, della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

Nella tabella con le grammature sono riportati i pesi degli ingredienti a crudo previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura del 5% per ogni ingrediente, per consentire eventuali bis. Queste condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti da fatturare, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base del numero di presenze.

Poiché esiste un equilibrio nutrizionale tra le ricette indicate all'interno della settimana, si consiglia che le eventuali sostituzioni avvengano utilizzando preparazioni simili nella loro composizione bromatologica ai piatti proposti nel menù indicativo.

Si sottolinea la necessità di proporre periodicamente dei piatti a sorpresa, in quanto la ripetitività delle preparazioni – soprattutto se si tiene conto che gli utenti della ristorazione scolastica usufruiscono del pasto per svariati anni della loro vita - può portare al rifiuto anche di piatti appetibili e gustosi.

Le recenti Linee Guida dell'Istituto Nazionale della Nutrizione consigliano un modello alimentare definito "mediterraneo", caratterizzato dal prevalere di vegetali, frutta, cereali, dalla riduzione di grassi saturi, zuccheri semplici e sale da cucina, ricco di principi nutritivi come le vitamine antiossidanti (A, E, C), importanti "fattori protettivi" poiché hanno la capacità di prevenire i danni dei radicali liberi. Per applicare nella ristorazione scolastica le indicazioni delle "Linee Guida", si chiede di inserire nel menù settimanale dei piatti unici, di cui si riportano a mero titolo esemplificativo alcuni suggerimenti:

- ✓ le tagliatelle con sugo di fagioli, patate gratinate con parmigiano, pane e frutta;
- ✓ la crema di ceci con crostini, purè ricco, pane e frutta;
- ✓ i maccheroncini con piselli e ricotta, verdure grigliate, pane e frutta;
- ✓ il timballo di riso con latte uova parmigiano e spinaci, pane e frutta;
- ✓ la crema di patate, sformato di verdura, pane e frutta.

La ditta dovrà disporre di un menù alternativo con dieta leggera cosiddetta "in bianco", che dovrà essere utilizzato dalle scuole solo in caso di stretta necessità per eventuale indisposizione del bambino e richiesta nella prenotazione giornaliera. Tale dieta viene fornita senza prescrizione medica e, comunque, solo per uno/due giorni, non per motivi sanitari ma per aiutare il bambino a superare una possibile inappetenza conseguente alla momentanea indisposizione al rientro a scuola.

Potranno essere richieste, con preavviso di almeno tre giorni, confezioni speciali per gite scolastiche. In tale caso, l'appaltatore, su richiesta, predisporrà un "cestino", di norma composto da: due panini farciti con prosciutto crudo o cotto, lattuga e formaggio semi-stagionato; una banana o altro frutto di facile sbucciatura; una fetta di torta tipo "casalingo" o dolce confezionato per merenda; acqua. Questa soluzione potrà essere adottata anche in caso di scioperi o emergenze, sentita la stazione appaltante.

Art. 14 - VARIAZIONI DEL PIATTO GIORNALIERO

E' consentita la variazione del menù giornaliero in via eccezionale nei seguenti casi:

- ✓ guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ✓ interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc...;
- ✓ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata e autorizzata dal competente servizio comunale.

La ditta dovrà a tal scopo approntare un menù di emergenza che dovrà essere presentato in sede di gara.

Art. 15 - CARATTERISTICHE GENERI ALIMENTARI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'utilizzo di generi alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Sarà necessario attenersi a quanto indicato dalle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica elaborate dalla Regione Emilia Romagna.

La Ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo sia quantitativo, della loro veicolazione, nonché del loro stoccaggio.

Non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, pre-fritti, in scatola (a eccezione delle passate di pomodoro e dei pelati); inoltre non potranno essere utilizzati congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure non stagionali, e per il pesce, che potranno anche essere surgelati.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato B "Caratteristiche merceologiche principali materie prime" al presente capitolato.

I prodotti utilizzati, ai sensi della Legge Regione Emilia Romagna n. 29/2002, dovranno provenire, in misura complessivamente non inferiore al 70%, e comunque per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato, da coltivazioni biologiche, nonché a lotta integrata e da prodotti tipici (a indicazione e denominazione di origine DOP e IGP) e specialità tradizionali garantite, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria (regolamenti CE n. 834/2007 e CE n. 889/2008), nazionale e regionale, dando comunque priorità ai prodotti biologici.

L'impresa dovrà garantire il rispetto del DPR 7/04/1999, n.128 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle Direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini" e successive modifiche e integrazioni, prevedendo l'utilizzo esclusivo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati e l'introduzione di prodotti biologici.

In linea generale, oltre alla fornitura di prodotti biologici e tipici, l'impresa dovrà impegnarsi a fare ricorso a prodotti del mercato equo e solidale per gli alimenti non reperibili sul mercato locale.

La qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti sarà oggetto di valutazione, sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica in sede di offerta, con riferimento agli ingredienti, alla periodicità di rifornimento, alle modalità di conservazione/stoccaggio, ecc..., al fine di verificarne la qualità e la rispondenza alle caratteristiche richieste nell'allegato B. Saranno inoltre valutati i criteri utilizzati dalla ditta per la selezione e controllo dei fornitori dei generi alimentari, le modalità e la frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti.

A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti.

In ottemperanza alla L.R. 1/2000, art. 17, comma 1, lett. e) e alla L.R. 29/ 2002, l'Impresa aggiudicataria dovrà adottare procedure d'acquisto che garantiscano il rispetto della vigente normativa in materia di alimenti destinati a lattanti e bambini e utilizzarli, per la produzione di tutti i pasti previsti dal presente capitolato. Si dovranno inoltre preferire i prodotti tipici e tradizionali. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente e, a richiesta, la ditta dovrà dimostrarne il non utilizzo.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a presenza di residui di pesticidi, parametri merceologici e parametri microbiologici.

Per prodotti biologici s'intendono alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi, secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. **834/2007**, e successive modifiche e aggiornamenti.

Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigle dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Nella composizione dei menù dovranno in ogni modo essere utilizzati i seguenti prodotti biologici:

- ✓ pane
- ✓ pasta di semola
- ✓ riso integrale
- ✓ legumi secchi
- ✓ tutta la verdura, preferibilmente fresca nel rispetto della stagionalità
- ✓ frutta (mele, arance, clementine e kiwi), preferibilmente rispettando la stagionalità del prodotto
- ✓ composta di frutta e succhi di frutta
- ✓ uova fresche e pastorizzate
- ✓ passata di pomodoro
- ✓ olio extravergine di oliva
- ✓ yogurt
- ✓ latte fresco
- ✓ burro
- ✓ carne macinata di bovino per la preparazione del ragù.

L'eventuale temporanea fornitura di prodotti non biologici, in luogo di quelli richiesti dovrà essere di volta in volta formalmente giustificata. Qualora sia ripetutamente accertata l'irreperibilità del prodotto biologico, potrà essere richiesta dal Comune una variazione del prezzo, tenuto conto del quantitativo di prodotto utilizzato.

Per prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata si intendono i prodotti ottenuti utilizzando tecniche miste in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi antagonisti dei parassiti delle colture ai sensi del D.L. 150/2012. Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità controllata" (QC) ai sensi della L.R. n. 28/98 e 28/99 e successive modificazioni.

I menù dovranno prevedere l'impiego di prodotti trasformati dal pomodoro ottenuti con tecniche di produzione integrata.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

- ✓ DOP (Denominazione di Origine protetta) di cui al Regolamento CE n. 2081/92, e successive modifiche ed integrazioni;
- ✓ IGP (Indicazione Geografica Protetta), di cui al Regolamento CE n. 2081/92, e successive modifiche ed integrazioni.

I menù dovranno prevedere l'impiego dei seguenti prodotti tipici:

DOP:

- ✓ parmigiano reggiano;
- ✓ grana padano;
- ✓ prosciutti crudi con concentrazione di sale non superiore al 7% e privi di nitrati e nitriti;
- ✓ squacquerone di Romagna;

IGP:

- ✓ pera dell'Emilia Romagna;
- ✓ pesca nettarina di Romagna.

Prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna

I menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con l'Amministrazione, la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna.

Prodotti del mercato equo e solidale

Nella composizione del menù dovranno essere impiegati i seguenti prodotti del mercato equo e solidale:

- ✓ zucchero
- ✓ cacao.

L'impresa dovrà inviare al Comune, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche di tutte le derrate alimentari utilizzate, che dovranno risultare conformi alle caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie previste dal capitolato, come pure alle norme generali e specifiche per ogni tipo di prodotto e contenere le indicazioni del produttore e/o trasformatore e del marchio di produzione. Per i prodotti biologici dovrà essere attestata la provenienza da coltivazioni biologiche e allegata copia del certificato di conformità di produttori biologici. Dette schede dovranno essere inviate ogni qualvolta intervenga una variazione del prodotto o del fornitore.

L'impresa dovrà attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro alimentari e alle successive norme di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia, individuando a tale fine un responsabile del sistema di rintracciabilità. L'impresa dovrà, pertanto, disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate e verificabili al momento del controllo.

L'impresa dovrà garantire il proprio impegno verso un percorso di progressivo miglioramento della qualità di tutte le materie prime per tutta la durata dell'appalto.

Art. 16 - RINTRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate dovranno essere in regola con tutte le norme nazionali e comunitarie relative alla rintracciabilità, al confezionamento e alle etichettature. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e al D.lgs. 77/93 ed in generale a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo della concessione. Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo. Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della ditta aggiudicataria. Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione ai sensi della normativa vigente.

Art. 17 - VARIAZIONI SULLA FORNITURA DELLA MERCE

Qualora, per motivi di forza maggiore, durante il rapporto di fornitura la ditta appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei generi da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), l'Amministrazione comunale si riserva di accettare proposte alternative, mediante approvazione esplicita e scritta, purché abbiano carattere di eccezionalità, previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo per qualità e prezzo (tramite la scheda tecnica). Non saranno presi in considerazione generi che non corrispondano alle caratteristiche indicate nell'allegato B.

Qualora l'amministrazione comunale accertasse una scarsa gradibilità o qualità di un qualsiasi prodotto, la ditta è tenuta a effettuare ricerche di mercato ed eventuali prove di cottura per fornire prodotti alternativi, in accordo con l'Amministrazione.

Art. 18 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere:

- di prima qualità sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE dalla normativa italiana e regionale vigente che qui si intendono integralmente richiamate nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;

- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.

La Ditta aggiudicataria non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, o siano decomposti o che contengano sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non risultino adatte al consumo umano.

La Ditta appaltatrice è obbligata a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità alle leggi vigenti. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire nell'apposito locale separato da quello di lavorazione. E' necessario prevedere la separazione tra alimenti secondo le opportune temperature di conservazione.

Art. 19 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Tra il termine della preparazione dei pasti - inteso come termine della cottura e inizio del confezionamento - e la loro somministrazione dovrà intercorrere un periodo di tempo minimo.

Tale limite minimo deve essere indicato e deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

I pasti da asporto dovranno essere confezionati con il sistema "in legame fresco-caldo", al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, il giorno stesso della somministrazione. I pasti da asporto dovranno essere forniti in contenitori "multiporzione" e trasportati, per l'intera durata dell'appalto, in idonei contenitori che ne assicurino la conservazione secondo quanto disposto dalla vigente legge.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di legge.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per il secondo e per il contorno).

Per quanto riguarda il pane, deve essere confezionato in monoporzione e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

Per quanto riguarda l'acqua, dovrà essere somministrata agli utenti a cura della Ditta appaltatrice acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico. I contenitori dovranno essere riempiti nelle singole sedi di distribuzione alcuni minuti prima del pasto, lasciando scorrere preventivamente l'acqua. La ditta aggiudicataria deve, altresì, provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso il/i centro/i di produzione oppure presso i terminali attrezzati nelle singole sedi di distribuzione. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in idonei contenitori a uso alimentare; occorre poi provvedere alla preparazione della frutta in modo che sia pronta per il consumo.

Art. 20 - MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEGLI ALIMENTI

La ditta aggiudicataria deve effettuare il trasporto dei pasti prodotti dal/i centro/i produzione ai vari plessi scolastici o locali di consumo, con mezzi di trasporto conformi a quanto disposto dalla vigente legislazione in materia.

La ditta, inoltre, dovrà provvedere al ritiro e trasporto dei contenitori vuoti (casse termiche) dai terminali, provvedendo al carico e scarico degli stessi nel rispetto delle prescrizioni di cui al Piano HACCP.

Il trasporto deve prevedere un'organizzazione tale da rispettare l'orario fissato per il consumo e il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

A tale fine, la ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o in altre forme, di un parco di automezzi di trasporto idonei a garantire le consegne, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi a quanto disposto dalla vigente normativa. La Ditta si impegna a conformarsi a tutte le prescrizioni di legge, regolamentari, ecc.... in materia di trasporto, che dovessero intervenire nel corso di validità del contratto, in particolare per quanto attiene l'osservanza delle norme igienicosanitarie, con il conseguente adeguamento dei mezzi di trasporto alle nuove normative.

I mezzi dovranno essere in perfetta efficienza, in possesso dei requisiti previsti dalla legge in materia di circolazione stradale, dotati di polizza di assicurazione R.C.A., con regolare pagamento della tassa di possesso e carta di circolazione, con annotate le revisioni previste dalla legge.

I pasti dovranno essere trasportati con mezzi muniti di idonea attestazione, in idonei contenitori chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, 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 idonei contenitori termici per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura, dotati di sistemi attivi elettrici o con carrelli termici di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione conformemente ai requisiti di legge (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C fino alla somministrazione dei pasti).

L'aggiudicatario deve provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi e attrezzature per il mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria, conformemente a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal D.lgs. 155/97 e ss.mm. e dal regolamento CE 852/2004.

La Ditta dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro a infissione per il controllo della temperatura al momento della distribuzione.

Per gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi, la temperatura non dovrà superare i + 4°C; per gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i + 10° C.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a integrare il numero dei pasti.

Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

I conducenti dei mezzi sono tenuti all'osservanza di tutte le prescrizioni vigenti in materia di trasporto di alimenti, di circolazione stradale e di quanto previsto dal presente capitolato per il personale dell'impresa.

La ditta aggiudicataria dovrà elaborare, all'interno della relazione tecnica in sede di offerta, un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di distribuzione, in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Il tempo di percorrenza dei mezzi utilizzati dal/i centro/i di produzione all'ultima sede di distribuzione raggiunta non dovrà superare, di norma, 30 (trenta) minuti.

Il servizio deve essere espletato nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole anche in presenza di condizioni meteorologiche e/o circostanze avverse. In caso di forti nevicate, sarà cura della ditta provvedere allo sgombero neve dagli accessi alle cucine e terminali pasto, in modo da garantire il normale funzionamento del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla ditta aggiudicataria adeguamenti o aggiornamenti del piano di trasporto in relazione a variazioni dei punti di destinazione e/o a ragioni di viabilità o degli orari, senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato.

All'interno della citata relazione tecnica da presentare in sede di offerta, la ditta aggiudicataria dovrà inoltre definire un piano di emergenza anche in caso di improvvisa indisponibilità dei mezzi adibiti al trasporto, al fine di garantire comunque il servizio oggetto dell'appalto.

Art. 21 - MODALITA' DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il servizio di somministrazione dei pasti deve essere eseguito dalla ditta aggiudicataria nei terminali, nelle fasce orarie e secondo le modalità concordate con il Committente, nel rispetto delle prescrizioni di cui al Piano HACCP.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà essere munito di corso di formazione - come previsto dalla normativa - e il documento attestante la formazione dovrà essere conservato sul luogo di servizio;
- gli operatori dovranno curare l'igiene personale e l'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dalla normativa vigente;
- la ditta dovrà provvedere al servizio di distribuzione dei pasti con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare e comunque tale da garantire un regolare svolgimento del servizio. In caso di turnazione ravvicinata, 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 igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto della vigente normativa per quanto concerne la pulizia degli arredi e delle attrezzature secondo il seguente programma.

La distribuzione e somministrazione pasti nelle scuole d'infanzia e scuole primarie prevede:

- pulizia/sistemazione dei piani d'appoggio nel locale di ricevimento/frazionamento, pulizia e sanificazione utensili, stoviglie, posate;
- apparecchiatura dei tavoli con tovaglie a perdere (scuole primarie e scuole dell'infanzia Walt Disney, Scoiattolo, Pizzigoni e Anna Frank) e sistemazione del corredo da tavola formato da bicchieri, stoviglie e tovaglioli per ogni utente (scuole primarie e scuole dell'infanzia Walt Disney, Scoiattolo, Pizzigoni e Anna Frank); laddove sia previsto il sistema self service, sistemazione dei vassoi e del corredo da tavola nello spazio a ciò adibito;
- lavaggio della frutta e sistemazione delle ciotole sui tavoli (scuole primarie);
- porzionamento e sistemazione del pane nei contenitori sui tavoli (scuole primarie e scuole dell'infanzia Walt Disney, Scoiattolo, Pizzigoni e Anna Frank; nelle restanti scuole dell'infanzia, il pane viene predisposto nei cestini e posizionato sui carrelli);
- preparazione brocche acqua, come da prescrizioni contenute nell'allegato D al presente capitolato;
- ricevimento c/o locali frazionamento contenitori termici con pietanze;
- rilevamento temperatura;
- sistemazione delle gastronomie sui carrelli neutri per la somministrazione (scuole dell'infanzia);
- sistemazione nei banchi termici (scuole primarie);
- frazionamento e distribuzione dei primi piatti agli utenti e somministrazione di eventuali bis (scuole primarie e scuole dell'infanzia Walt Disney, Scoiattolo e Anna Frank);
- ritiro dei piatti utilizzati per il primo (scuole dell'infanzia Walt Disney, Scoiattolo e Anna Frank);
- condimento delle verdure;
- rilevamento temperatura e frazionamento e distribuzione dei secondi e dei contorni e somministrazione di eventuali bis;
- ritiro dei piatti utilizzati per il secondo (scuole dell'infanzia Walt Disney, Scoiattolo e Anna Frank);
- svuotamento contenitori multiporzioni ed eliminazione dei rifiuti di mensa (organici) del materiale monouso a perdere, dentro i contenitori porta rifiuti secondo il principio della raccolta differenziata;
- sparcchiamento (nelle scuole primarie, per i piatti a perdere e la tovaglietta provvedono gli alunni);
- preparazione delle merende sui carrelli per le scuole dell'infanzia, per i nidi, per il post scuola primarie;
- preparazione delle colazioni a base di frutta per i nidi e per le scuole dell'infanzia Walt Disney e Scoiattolo dove deve essere effettuato anche il lavaggio e la pelatura;
- sanificazione dei carrelli utilizzati per la somministrazione pasti e pulizia dei frigoriferi.

Il riordino e pulizia dei refettori/sezioni prevede il lavaggio e sanificazione di tavoli e sedie nelle scuole dell'infanzia Walt Disney e Scoiattolo nonché nelle scuole primarie.

Nella scuola dell'infanzia la sanificazione di tavoli, sedie e pavimenti delle sezioni avverrà prima della distribuzione mentre nella scuola primaria la sanificazione di tavoli, sedie e pavimenti del refettorio avverrà dopo la sparecchiatura.

Riordino e pulizia dei terminali scuola d'infanzia e scuola primaria:

- lavaggio dei locali a uso ricevimento pasti;
- lavaggio stoviglie;
- pulizia dei lavandini e arredi locali di ricevimento;
- sistemazione delle attrezzature necessarie per le pulizie in appositi locali.

Il lavaggio stoviglie è sempre previsto anche nel caso di pasti prodotti per i nidi.

La Ditta deve garantire l'accurata pulizia delle attrezzature utilizzate per la refezione e dei locali a uso refezione, con l'osservanza delle fasce orarie e nel rispetto delle prescrizioni del manuale H.A.C.C.P.

Tutte le attrezzature, gli eventuali macchinari, i generi e gli accessori necessari per le pulizie, ossia detersivi, spugne, sacchetti per i rifiuti (compresi sacchi per rifiuti organici ecc.), sono a carico della Ditta e dovranno essere conformi alle specifiche esigenze e alle norme di legge vigenti.

L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso degli edifici, non dovranno essere rumorose, dovranno essere tecnicamente efficienti, mantenute in perfetto stato, essere dotate di tutti quegli accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni. Su tutte le attrezzature di proprietà dell'impresa dovrà essere applicata una targhetta indicante il nominativo o il contrassegno della ditta stessa. La ditta sarà, inoltre, responsabile della custodia sia delle proprie attrezzature tecniche sia dei generi utilizzati.

L'Amministrazione Comunale non sarà responsabile in caso di danni o furti.

Il Comune si riserva di eseguire ogni tipo di verifica, anche mediante la rilevazione di tamponi ambientali, nelle sedi dei refettori e delle zone di porzionamento dei pasti, al fine di controllare la qualità e l'accuratezza delle operazioni di pulizia effettuate.

Per quanto concerne la distribuzione, dovranno essere rispettate le seguenti modalità:

- ai nidi la distribuzione è a carico del comune o del gestore del servizio educativo;
- alla scuola d'infanzia la distribuzione dovrà avvenire al tavolo di sezione;
- per le mense della scuola primaria la distribuzione avviene nei refettori;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni avranno terminato di consumare il primo piatto, salvo indicazioni comunicate dal Comune, su richiesta degli Istituti scolastici, per poter garantire l'erogazione di più turni;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con olio extra vergine di oliva, sale fino ed eventualmente limone o aceto balsamico; ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito dei suddetti condimenti per le verdure;
- per i primi occorre verificare la migliore soluzione per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e di gusto (pasta in bianco e sughi a parte oppure pasta già condita);
- yoghurt dovrà pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservato in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto;
- presso ogni punto di distribuzione deve essere disponibile una bilancia automatica per alimenti, fornita dalla Ditta, per consentire i necessari controlli sulle porzionature.

Art. 22 - STOVIGLIE E MATERIALE A PERDERE

Presso tutte le scuole dell'infanzia e i nidi dovranno essere utilizzati, per il consumo dei pasti, le tipologie di stoviglie attualmente in uso, ossia:

- nidi d'infanzia: piatti melamina, bicchieri polipropilene, posate in acciaio;
- scuole dell'infanzia: piatti melamina, bicchieri polipropilene, posate in acciaio; bicchieri a perdere per la consumazione delle merende;
- scuole primarie: bicchieri e piatti a perdere - salvo diverse soluzioni adottate dall'azienda - e posate di acciaio.

Per tutti gli alunni sono previsti tovagliette e tovaglioli di carta. A tal proposito, si precisa che devono essere in carta al 100% riciclata PCF secondo gli standard internazionali riconosciuti (FSC, BLAUE ENGEL o equivalenti).

La Ditta dovrà provvedere ai mezzi e al personale per il lavaggio e la sostituzione in caso di usura delle stoviglie.

Relativamente agli attrezzi per la distribuzione, la posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox; le stoviglie e altri attrezzi in plastica dovranno essere bianchi, in materiale idoneo, resistenti ai graffi.

La ditta deve conservare nel tempo la dotazione iniziale presa in consegna e provvedere a sostituirla in caso di rottura e integrarla in caso di bisogno. Inoltre, laddove necessario a una migliore funzionalità del servizio, la Ditta dovrà integrare l'attrezzatura esistente con altra di sua proprietà riconoscibile come tale (applicare targhetta o contrassegno della Ditta) e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza; di ciò dovrà darne comunicazione all'Amministrazione e, alla scadenza del contratto, tutto il suddetto materiale rimarrà di proprietà del Comune.

L'appaltatore si impegna, nel corso della durata del contratto originario, a garantire per la consumazione del pasto l'impiego esclusivo di stoviglie a recupero in tutti i plessi, fatte salve eventuali esigenze contingenti o motivate ragioni di sostenibilità organizzativa avallate dall'Amministrazione comunale.

Art. 23 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti nel presente capitolato.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

La Ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare dal proprio personale addetto. Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia aggiornata al Direttore dell'esecuzione datato e firmato dal responsabile della procedura.

Art. 24 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale dell'aggiudicatario nei locali a uso refettorio dei plessi scolastici, in stoviglie durature in dotazione presso le scuole.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le prescrizioni stabilite dal piano di autocontrollo redatto dall'aggiudicatario.

In ogni caso il personale addetto dovrà:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni e verificare la conformità delle temperature;
- procedere alla distribuzione;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- mettere olio, aceto e sale a disposizione degli utenti che vogliano condire ulteriormente le pietanze;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art. 25 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE DOPO LA SOMMINISTRAZIONE

Il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere al termine di ogni pasto, presso ogni plesso scolastico di scuola d'infanzia e primaria:

- allo sparcchiamento e sanificazione dei tavoli;
- alla sistemazione materiale in dotazione negli appositi armadi;
- alla gestione dei rifiuti (è prevista la raccolta differenziata);
- alla pulizia di stoviglie, contenitori, utensili.

Il lavaggio delle stoviglie è a carico della ditta appaltatrice anche nel caso di pasti prodotti ai nidi.

Art. 26 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO

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

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

La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P) previsto dalla vigente normativa in materia ed in particolare dal D.lgs. 193/2007 e dal Regolamento CE 852/2004 e ss.mm..

Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP, riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto. Tale programma dovrà essere illustrato nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, sarà oggetto di valutazione, secondo quanto specificato nel disciplinare di gara.

Il piano deve contemplare oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di distribuzione e somministrazione pasti. Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

Resta comunque nei compiti dell'Appaltatore individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni.

Qualora il mercato offra tecnologie migliorative, l'Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie per ottimizzare i servizi resi.

Presso i centri di produzione pasti e presso ciascuna sede di distribuzione deve essere depositata copia aggiornata del piano specifico di autocontrollo per il servizio specifico.

La ditta aggiudicataria dovrà individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del piano di autocontrollo di cui trattasi e comunicarne il nominativo al Comune.

Ogni variazione ed aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

Art. 27 - NORME IGIENICHE

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

In particolare la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C – 4°C;
- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse e per pesce. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione per le cucine interne;
- è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- per la cottura non può essere utilizzato pentolame in alluminio;
- per le diete speciali è necessario utilizzare zone di lavoro dedicate e utensili e pentolame dedicati solo alle diete speciali.

Ulteriori prescrizioni potranno essere fornite a seguito delle visite ispettive da parte dell'amministrazione o di prescrizioni formulate da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

Art. 28 – PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il/i centro/i di produzione e le sedi di distribuzione dei pasti al termine delle operazioni dovranno essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria ai sensi delle normative vigenti in materia. A tale fine, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, la Ditta dovrà indicare il piano e gli strumenti per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature che intende adottare sia presso il/i centro/i di produzione pasti, sia presso le singole sedi di distribuzione del Comune.

I prodotti a carico della ditta utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, naturali, ecologici ed ecocompatibili realizzati con materie prime biodegradabili, ricavate da fonti rinnovabili vegetali o minerali, prive di derivati petrolchimici e con un ciclo di produzione e distribuzione etico ed ecosostenibile.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente e in lingua italiana, dovrà essere fornita al committente e resa disponibile presso ciascun edificio di utilizzazione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in locale apposito o in armadi chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

La Ditta deve garantire quotidianamente l'accurata pulizia della stoviglieria in dotazione utilizzata per lo svolgimento dei propri compiti ed è tenuta alla fornitura dei prodotti necessari per il lavaggio delle stoviglie

e per il funzionamento delle lavastoviglie; le lavastoviglie dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato.

Art. 29 – GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di produzione pasti, salvo diversa disposizione del Comune.

Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, distinti per tipologia di rifiuto e/o negli spazi appositamente attrezzati, senza oneri per il Comune.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

A tale fine il Comune mette a disposizione gli appositi cassonetti sulla pubblica via e provvede al ritiro dei rifiuti, restando a carico della Ditta appaltatrice qualunque altro onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc).

Saranno oggetto di valutazione, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, eventuali altre misure che la Ditta intende adottare per ridurre l'impatto ambientale comprese nel prezzo offerto.

Art. 30 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone e asciugamani a perdere.

Art. 31 – GESTIONE PRATICHE FORME DI CONTRIBUZIONE

E' fatto obbligo alla ditta di verificare la percorribilità di percorsi funzionali al conseguimento di finanziamenti regionali, nazionali ed europei nell'ambito specifico della ristorazione collettiva.

In particolare, la ditta si impegna a gestire l'attività istruttoria, per quanto attiene all'utilizzo dei prodotti lattiero-caseari nella preparazione dei pasti distribuiti nelle mense scolastiche, la pratica per l'ottenimento del recupero dei contributi versati dall'Agenzia Regionale per le erogazioni per l'Emilia Romagna (AGREA) derivanti dall'applicazione del Regolamento CE 657/2008.

Art. 32 - PERSONALE DELLA DITTA ADDETTO AI SERVIZI

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dal fornitore con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto dove possibile o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il fornitore è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta. Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale. Nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard indicato nell'Atto di regolamentazione del servizio, il fornitore dovrà, entro 48 ore, provvedere al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico, pena l'applicazione di una penale pari ad € 500,00 per ogni episodio. Allo stesso modo il fornitore dovrà provvedere nel caso in cui sia richiesto l'allontanamento di personale da parte dell'Amministrazione contraente.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati presentati nell'Atto di regolamentazione del servizio, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione contraente per l'approvazione.

Ferma restando l'autonomia organizzativa del fornitore, dovranno essere, di norma, previste almeno più figure professionali, che garantiscano:

- ✓ la direzione/responsabilità globale del servizio, che assicuri una fitta relazione con le Amministrazioni contraenti, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17 ed il sabato dalle 8 alle 14;

- ✓ la responsabilità/gestione tecnica;
- ✓ la responsabilità sul piano igienico-sanitario;
- ✓ il monitoraggio ed il controllo del servizio;
- ✓ il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo, da parte delle Amministrazioni contraenti, oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, la produzione, il confezionamento e il trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, pulizia, sporzionamento, manutenzioni, ecc..).

Il fornitore dovrà garantire la costante presenza di un Responsabile del servizio. In caso di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento della attività, il Responsabile del servizio dovrà essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità. Per assenze brevi, comunque non superiori a 10 giorni lavorativi, il fornitore individuerà un sostituto temporaneo e ne darà immediata comunicazione all'Amministrazione contraente, pena l'applicazione di una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento per ogni giorno di ritardo a decorrere dal secondo.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al fornitore saranno rivolte al Responsabile del servizio del fornitore si intendono come presentate direttamente al fornitore.

La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 1 (uno) anno. La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco, oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dal fornitore dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste al D.lgs. 81/2008 e smi.

Il fornitore dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- ✓ sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- ✓ tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- ✓ segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

Il fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il fornitore dovrà fornire all'Amministrazione contraente l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente (cucine e centri refezionali), diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione, fermo che, per quanto più è possibile, il personale dovrà essere assegnato ad un determinato centro refezionale, evitando così rotazioni frequenti, al fine di garantire l'apprendimento corretto dei protocolli ai singoli operatori.

Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il fornitore dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla LR 2003 n. 11 e determinazione giunta regionale n. 16963 DEL 29/12/2011 o norme equivalenti.

Il fornitore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione contraente.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi ed incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, all'Amministrazione contraente che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Regole di comportamento

I dipendenti del fornitore, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalle Amministrazioni contraenti, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il fornitore dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- ✓ sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- ✓ si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia;
- ✓ non presti servizio in abiti civili;
- ✓ si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- ✓ consegna immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- ✓ segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- ✓ non prenda ordini da estranei al servizio;
- ✓ mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- ✓ rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni contraenti;
- ✓ sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

Il fornitore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente capitolato.

Vestitario

Il fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinatori di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camicia, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.. Il fornitore dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal fornitore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale del fornitore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- ✓ nome e cognome;
- ✓ qualifica;
- ✓ azienda di appartenenza;
- ✓ foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Comportamenti non conformi

L'Amministrazione contraente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere al fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il fornitore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 33 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Costituiscono oneri a carico del Comune:

- 1) provvedere alla consegna dei locali e degli impianti relativi alle cucine e ai terminali di porzionamento, ubicati in ciascuna struttura, in perfetto stato d'uso, nonché degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie e utensileria. Le planimetrie di ciascun locale sono contenute nell'allegato A); quanto agli arredi, alle attrezzature, stoviglie e utensileria, si procederà a redigere congiuntamente apposito verbale di consistenza al momento della consegna del servizio;
- 2) fornire le utenze relative a gas, energia elettrica e idrica (acqua calda e fredda) presso i locali di cui all'allegato A);
- 3) fornire le attrezzature interne ed esterne per il conferimento differenziato dei rifiuti presso ciascuna struttura;
- 4) eseguire la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti connessi, come pure effettuare tutte le operazioni connesse a collaudi, agibilità, dichiarazione di conformità di locali/impianti e certificazione prevenzione incendi;
- 5) inviare il calendario scolastico annuale entro il 31 luglio di ogni anno, nonché, con congruo anticipo, eventuali variazioni di orari e giornate che dovessero intervenire in corso d'anno.

Art. 34 – ULTERIORI OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

L'impresa, oltre a svolgere i servizi e le attività richiesti secondo quanto precisato nel presente capitolato, si impegna a:

- 1) presentare all'autorità competente, a proprie spese e prima dell'avvio dei servizi, notifica di sub ingresso alla precedente gestione, ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e della Determina di attuazione del responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione Emilia Romagna n. 9223 dell'01.08.2008, ai fini della registrazione dell'impresa alimentare per l'attività di produzione pasti presso le cucine comunali e per la somministrazione di alimenti e bevande provenienti dal/i centro/i di cottura dell'impresa presso i terminali di porzionamento del Comune;
- 2) produrre, prima dell'inizio del servizio, i manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, per l'attività nel/i centro/i di produzione pasti veicolati, nelle cucine comunali e nei terminali di porzionamento; il manuale, tra le diverse operazioni, dovrà comunque garantire il controllo quotidiano delle temperature dei pasti in arrivo ai terminali;
- 3) distribuire alle famiglie e all'Istituzione scolastica, all'inizio dell'anno scolastico, copia del menù predisposto (con le necessarie note esplicative) e comunicare in tempo utile al Comune e alle scuole le eventuali variazioni giornaliere o di breve periodo in corso d'anno, sempre motivate;
- 4) garantire, in ordine al personale, gli obblighi previsti all'art. 32 e comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi di tutto il personale impiegato nelle diverse strutture, nonché della figura con funzioni di coordinamento/monitoraggio dei servizi e del referente per gli aspetti di carattere amministrativo, con relative qualifiche professionali, inquadramento contrattuale e curricula;
- 5) provvedere alla dotazione del vestiario per il proprio personale (sopravvesti, grembiuli, copricapo, guanti, mascherine), alla fornitura di grembiuli e cuffie per il personale scolastico statale ove in ausilio alla distribuzione, nonché di camici monouso, mascherine e cuffie alle persone inviate dal Comune e ai componenti del Comitato mensa per i sopralluoghi di controllo e monitoraggio del servizio.

In considerazione delle finalità riconosciute al servizio oggetto d'appalto, così come indicate al precedente art. 2, l'appaltatore, senza oneri aggiunti per l'Amministrazione, si impegna a:

- a) organizzare, in collaborazione con le dirigenze scolastiche, ogni anno – di norma prima che la ristorazione scolastica incominci per gli alunni - una giornata in mensa per i genitori (nella misura massima di 25 persone). Presso le scuole cittadine scelte a rotazione dal Committente (un anno tra i nidi, un anno tra le scuole dell'infanzia, un anno tra le scuole primarie), i genitori potranno provare il menù scolastico, conoscere gli addetti e vedere come si svolge il servizio, chiedere informazioni e compilare al termine del pranzo la “pagella della ristorazione scolastica” relativa agli aspetti del servizio appena sperimentati;
- b) effettuare indagini di soddisfazione sugli utenti, con relativa elaborazione dei dati;
- c) garantire il servizio di counseling di dietistica. Il dietista esperto di Counselling nutrizionale dovrà accogliere, ascoltare, comprendere e sostenere la persona nel processo di risoluzione di significative problematiche correlate alla relazione stress-emozioni-cibo-corporeità. Il Counselling dovrà porre in primo piano l'attenzione al cliente come individuo e al rapporto umano fra le due persone che si incontrano nel colloquio;
- d) garantire l'esecuzione delle attività indicate in sede di formulazione dell'offerta in relazione allo svolgimento di iniziative di informazione agli utenti, in quanto costituenti obbligazioni contrattuali;
- e) garantire l'esecuzione delle attività indicate in sede di formulazione dell'offerta in relazione al parametro di qualità “Valore educativo del pasto”, in quanto costituenti obbligazioni contrattuali.

Art. 35 - CONTROLLI IGIENICO – SANITARI E VIGILANZA

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche su alimenti oltre a tamponi di superficie sui piani di lavorazione, comprese quelle eventualmente presenti nel piano di autocontrollo, per cucine centralizzate, cucine comunali e terminali.

Per ogni controllo effettuato l'impresa dovrà tempestivamente comunicare i risultati al Comune.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratori “terzi” accreditati SINAL per le analisi previste: copia dei risultati delle analisi dovrà essere ogni volta fornita al Comune.

Il Comune, per l'intera durata dell'appalto, ha la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei e attraverso apposita figura incaricata, di controllare l'andamento del servizio, verificando anche la corrispondenza delle prestazioni a quanto richiesto dal capitolato.

Il controllo potrà riguardare: aspetti igienico-sanitari, qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, rispetto delle porzioni e delle grammature, verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, anche attraverso i “comitati mensa”, la qualità delle derrate alimentari, le modalità di conduzione del servizio e l'igiene dei locali.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime dell'Azienda, al fine di verificare le rispondenza delle derrate alimentari agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

Gli organi dell'Azienda USL, quale autorità competente all'attuazione della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, potranno effettuare in ogni tempo ispezioni presso le cucine e i terminali di distribuzione.

Art. 36 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DELL'UTENZA

La gradibilità del pasto potrà essere oggetto di verifica anche da parte dei membri della Comitato per la refezione scolastica, tramite sopralluoghi presso i locali scolastici adibiti al consumo del pasto, alle condizioni e modalità stabilite dal Comune nella propria “Carta del Servizio della Ristorazione Scolastica”, di cui si riporta lo stralcio.

“Il comitato per la refezione scolastica e i gruppi di monitoraggio

E' l'organo, istituito con l'approvazione del “Patto per la Scuola”, che consente ai genitori di essere parte attiva nella verifiche sulla qualità della ristorazione scolastica nonché di collaborare all'adozione delle scelte più significative: è pertanto uno strumento di partecipazione, di trasparenza e di controllo diffuso, diretto al miglioramento della qualità del servizio.

Il comitato per la refezione scolastica è costituito da un massimo di 15 componenti (sino a tre genitori individuati dal comitato genitori e due docenti per ciascuna Istituzione scolastica), con funzioni di:

- *monitoraggio e verifica complessivi del servizio di refezione;*
- *interlocuzione nei confronti del Comune per eventuali reclami da parte dell'utenza e per la formulazione di proposte di miglioramento del servizio;*
- *partecipazione agli incontri, convocati e promossi dal Comune, che si rendessero necessari per la soluzione di problematiche riguardanti la rete delle scuole;*
- *interlocuzione nei confronti del Comune e della scuola per la promozione di progetti di educazione alimentare, anche in collaborazione con l'Azienda USL.*

Sono, inoltre, istituiti **gruppi di monitoraggio** del servizio di refezione a livello di ogni plesso scolastico, composti da due a quattro membri, in base alla dimensione del plesso, insegnanti e genitori, con funzioni di:

- *verifica diretta all'interno dei plessi su qualità e gradibilità dei pasti da parte degli utenti e redazione di un report (su modello predisposto), da consegnare all'ufficio scuola del Comune e, per conoscenza, al dirigente scolastico;*
- *partecipazione all'incontro tra i diversi gruppi di monitoraggio, convocato e coordinato dal comitato per la refezione scolastica, per il confronto tra le diverse situazioni e la realizzazione di proposte comuni di miglioramento da suggerire al Comune;*
- *raccordo a seconda delle necessità con il comitato territoriale per la refezione scolastica, su richiesta di almeno due gruppi.*

Le verifiche in mensa potranno essere effettuate previa comunicazione, da far pervenire due giorni prima al dirigente scolastico, con l'indicazione dei nominativi dei genitori, dell'orario e del plesso in cui sarà effettuata la verifica."

Previo accordo con l'Amministrazione comunale e la ditta appaltatrice è ammessa la visita ai terminali, nel rispetto delle misure idonee di prevenzione, al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico-sanitario. A tale scopo, la Ditta si impegna a rifornire le cucine e ogni plesso di indumenti (eventualmente a perdere) da mettere a disposizione dei rappresentanti del Comitato che volessero accedere alle cucine. L'accesso ai terminali e ai refettori non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale.

Art. 37 - CLAUSOLA SOCIALE

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

I lavoratori che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, sono destinatari delle misure legislative in materia di ammortizzatori sociali.

Detta clausola dovrà essere sottoscritta in sede di produzione di offerta economica per la procedura d'appalto in oggetto, in applicazione del D.lgs. 50/2016.

La stazione appaltante sarà estranea concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

Art. 38 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

I rapporti tra Comune, impresa e Istituzioni scolastiche statali in materia di sicurezza sul lavoro sono regolati secondo le disposizioni di cui all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008.

Si farà pertanto riferimento al DUVRI, quale documento allegato al presente capitolato per quanto riguarda i rischi legati alle interferenze (allegato E).

Per quanto attiene ai rischi specifici si farà riferimento al Documento di Valutazione dei Rischi, documento che il Comune è tenuto a fornire all'Impresa prima dell'inizio del servizio.

Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze resta immutato l'obbligo a carico dell'operatore economico di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

L'impresa in particolare dovrà:

- 1) *istituire e responsabilizzare il proprio personale sulla prevenzione dei rischi di infortunio, attraverso un'adeguata formazione e l'addestramento all'uso delle macchine e delle attrezzature, esigerne il*

corretto impiego e controllare la rigorosa osservanza da parte dello stesso delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro;

- 2) adottare tutti i procedimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai servizi e di terzi;
- 3) fornire a tutto il proprio personale impiegato nel servizio il vestiario e i dispositivi di protezione individuale;
- 4) attenersi al piano di emergenza e di fuga relativo ai locali comunali assegnati adibiti a cucine e terminali di distribuzione.

Il Comune si impegna a fornire all'impresa il Piano di emergenza (corredato delle norme di comportamento) per ciascuna struttura all'interno della quale sono ubicati i terminali di porzionamento e le cucine.

Le spese necessarie a ridurre i rischi di interferenza sono quantificate nel documento unico di valutazione dei rischi in una somma pari ad €. 3.250,00 (importo non soggetto a ribasso).

I costi della sicurezza per inferenze non vengono automaticamente riconosciuti all'appaltatore, ma saranno riconosciuti alla parte che ha effettivamente sostenuto i suddetti costi, previa presentazione di richiesta documentata.

Art. 39 - LOCALI, ATTREZZATURE E ARREDI

39.1 Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature

Il fornitore prenderà conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che influiranno sull'espletamento del servizio richiesto dall'Amministrazione contraente, mediante il sopralluogo di ricognizione presso i locali che l'Amministrazione contraente metterà a sua disposizione, con la precisazione che:

- a) l'Amministrazione richiedente ed il fornitore procederanno al sopralluogo in forma congiunta presso le strutture interessate dal servizio, per prendere visione dei locali, delle dotazioni presenti e del numero di personale in carico alla gestione uscente (ove esistente) e delle relative qualifiche e monte ore settimanale, ai fini degli adempimenti di cui al CCNL di categoria e, in generale, di tutte le circostanze che possano incidere sull'erogazione del servizio;
- b) nel corso del sopralluogo il fornitore e l'Amministrazione contraente verificheranno lo stato di manutenzione e conformità alle norme vigenti dei locali e delle dotazioni ivi presenti;
- c) nei 15 giorni successivi potrà essere emesso l'Ordinativo di fornitura;
- d) qualora, nel corso del sopralluogo, venisse riscontrato che le dotazioni necessitano di interventi di manutenzioni straordinaria o di sostituzione, l'Amministrazione contraente avrà la facoltà:

1. di provvedere, accollandosi tutti gli oneri e le spese necessarie, all'acquisto di arredi e attrezzature o alla loro manutenzione straordinaria;
2. ovvero di affidare al fornitore l'onere di acquistare o sostituire gli arredi e le attrezzature esistenti, ivi compresi i lavori di montaggio e adeguamento impiantistico necessari, o provvedere alla loro manutenzione straordinaria, previa ricontrattazione del prezzo del singolo pasto.

Nell'ipotesi sub punto 2, lett. d), il fornitore provvederà a definirne il valore di aumento del singolo pasto, di norma nel limite massimo del 10%, in accordo con l'Amministrazione contraente, mediante analisi di più preventivi o, qualora esistenti, mediante applicazione di listini ufficiali. A tal fine, il fornitore dovrà sottoporre all'Amministrazione contraente un piano di ammortamento dell'investimento da effettuare, predisposto tenuto conto di ogni incidenza di carattere fiscale e finanziario (quali: imposte applicabili, recuperi fiscali, interessi, secondo le norme vigenti ecc...), a termine del quale il prezzo del pasto sarà riportato al valore di aggiudicazione, salvi gli adeguamenti prezzi nel frattempo intervenuti. Al termine del contratto tutti i beni acquistati dal fornitore confluiranno in proprietà all'Amministrazione contraente la quale riconoscerà al fornitore l'eventuale valore contabile residuo dei beni non ammortizzati, nel rispetto del proprio ordinamento.

Allo stesso modo si procederà qualora, nel corso di durata del contratto, emerga la necessità di sostituzione o di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature. In tal caso il prezzo del pasto preso a riferimento sarà quello in vigore al momento dell'intervento.

Sono a carico del fornitore l'acquisto ed il montaggio, compresi eventuali adeguamenti impiantistici, di attrezzature e arredi, dovuti a scelte produttive/organizzative proprie del fornitore, per esempio finalizzate ad

una maggiore automazione. Al termine del contratto anche detti beni confluiranno in proprietà dell'Amministrazione contraente.

Al termine del contratto, il fornitore dovrà restituire i locali e tutte le attrezzature ricevute in buono stato di conservazione e buon funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Nel corso del contratto e al suo termine, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature alle Amministrazioni contraenti, queste procederanno ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal fornitore.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, le Amministrazioni contraenti constatassero danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, il fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del fornitore a tale obbligo, le Amministrazioni contraenti potranno provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al fornitore maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Le Amministrazioni contraenti saranno sollevate da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà del fornitore o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

L'Amministrazione contraente effettuerà la consegna delle proprie cucine, dei refettori, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni.

L'Amministrazione contraente consegnerà al fornitore le proprie cucine, i refettori e gli annessi locali di servizio, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, la tegameria, l'utensileria ed il tovagliato presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa. All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili ed immobili consegnati.

L'Amministrazione contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dal fornitore.

39.2 Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria

Gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali, a carico del fornitore, comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie a integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature, e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

L'Amministrazione si riserva di controllare, in qualunque momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Il fornitore dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie presentato in sede di gara.

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il fornitore. Tali registri dovranno essere depositati presso il centro refezionale e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Amministrazione, preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Il fornitore dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti il fornitore sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri.

In via generale l'Amministrazione si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Qualora il fornitore nel corso dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Amministrazione contraente.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria), gli interventi volti a aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature e arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Alla fine di ogni anno, compreso l'anno finale del servizio, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle cucine e dei centri refezionali (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, ecc.). Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

Art. 40 – CAUSA DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione contraente. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento.

Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione contraente

In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione contraente dovrà darne comunicazione al fornitore con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. In questo caso l'Amministrazione contraente non riconoscerà al fornitore alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione al fornitore entro i termini prefissati, l'Amministrazione contraente riconoscerà al fornitore un equo indennizzo non superiore comunque al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.

Interruzione temporanea del servizio per guasti

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il fornitore dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il fornitore dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il fornitore dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi. Resta salva altresì la responsabilità del fornitore per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi saranno

applicare penali pari all'1 per mille dell'importo relativo al mese di riferimento, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, la risoluzione del contratto.

CAPO IV

DISCIPLINA CONTRATTUALE ED ECONOMICA

Art. 41 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO/DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/16 dal Dirigente del Settore Servizi al Cittadino del Comune di Castelfranco Emilia, dott.ssa Manuela Bonettini.

Il Comune, prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, trattandosi di appalto con prestazioni di importo superiore a 500.000 Euro, provvederà a nominare un direttore della esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore.

Il RUP e il Direttore dell'esecuzione rappresentano, nei confronti dell'impresa, l'amministrazione committente e la loro attività di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto è esplicazione, da un lato, del dovere di cooperazione della stazione appaltante con l'impresa aggiudicatrice, dall'altro, del potere di ingerenza e di controllo dell'amministrazione sull'esecuzione del contratto.

Il nominativo del direttore dell'esecuzione verrà comunicato tempestivamente alla impresa aggiudicataria.

Art. 42 - AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo che il contratto è divenuto efficace, il responsabile del procedimento/direttore dell'esecuzione autorizza l'aggiudicatario a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

Il responsabile del procedimento può autorizzare, ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del D.lgs. 50/2016, l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace, nel caso in cui i servizi oggetto del presente appalto debbano essere immediatamente consegnati in corrispondenza dell'avvio dell'anno educativo/scolastico 2017/2018. In tal caso, il responsabile del procedimento autorizza l'esecuzione anticipata del contratto attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 42 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è preventivamente approvata dalla stazione appaltante, tramite autorizzazione del RUP, nel rispetto delle condizioni e dei limiti di seguito descritti. Le modifiche non previamente autorizzate dal RUP non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto.

La stazione appaltante può disporre variazioni al contratto secondo quanto disposto dall'art. 106 del D.lgs. 50/2016.

In particolare, si precisa che, in considerazione della necessità di intervenire – anche a cadenza annuale – sull'assetto organizzativo del servizio per motivazioni incidenti sull'interesse pubblico, saranno possibili variazioni contrattuali attinenti sia a elementi quantitativi sia di contenuto (a titolo esemplificativo e non esaustivo: esternalizzazione di una o più sezioni, vicende legate all'organico dell'Ente, etc...).

L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui al presente articolo alle stesse condizioni previste dal contratto.

Art. 43 - EMISSIONE DEL CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITÀ

Il RUP rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Il RUP procede alla verifica di conformità nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 102 del D.lgs. 50/2016.

Art. 44 - SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito unicamente per il servizio trasporto dei pasti dal/i centro/i di cottura alle sedi dei terminali di distribuzione.

Non potranno essere in ogni modo oggetto di subappalto il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti.

L'impresa che intenda avvalersi di tale possibilità dovrà darne esplicita dichiarazione nella presentazione dell'offerta a pena di inammissibilità della successiva richiesta di subappalto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'appaltatore, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione di quanto subappaltato. La Stazione Appaltante provvederà al pagamento delle prestazioni subappaltate esclusivamente al soggetto appaltatore al quale competerà l'onere dei pagamenti in favore dei subappaltatori, ad eccezione dei casi previsti dall'art. 105, comma 13, del D.lgs. n. 50/2016.

Il subappalto, è consentito, previa autorizzazione dell'Amministrazione, alle seguenti condizioni:

- il subappalto non può superare la quota del 30% dell'importo complessivo del contratto;
- all'atto dell'offerta devono essere indicati i servizi o le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare;
- deve essere indicata all'atto dell'offerta la terna dei subappaltatori e prodotta la relativa autocertificazione sull'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016.

L'appaltatore deve inoltrare la specifica richiesta di subappalto al Responsabile Unico del Procedimento, per la successiva autorizzazione, depositando copia autentica del contratto di subappalto almeno 20 giorni prima dell'esecuzione delle relative attività unitamente alla certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata e alla dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

Alla copia autentica del contratto di cui al precedente punto deve essere allegata la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 c.c. con il subappaltatore. Analoga dichiarazione deve essere resa da ciascuno dei soggetti partecipanti in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio.

L'Amministrazione provvede al rilascio della autorizzazione al subappalto entro 30 giorni dalla relativa richiesta.

Si precisa, inoltre, che l'esecuzione delle attività subappaltate non può essere oggetto di ulteriore subappalto; Prima dell'inizio delle attività il subappaltatore trasmette all'Amministrazione, per il tramite dell'appaltatore, la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali.

L'appaltatore è, altresì, responsabile in solido con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

È necessaria una nuova autorizzazione integrativa qualora l'oggetto del subappalto subisca variazioni e l'importo dello stesso sia incrementato o qualora siano variati requisiti di cui all'art. 105, comma 7, del D.lgs. n. 50/2016.

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'articolo 105 del D.lgs. n. 50/2016.

Resta inteso che tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" (G.U. n. 196 del 23 agosto 2010) e successive modifiche ed integrazioni sono assunti dal Fornitore anche nei confronti di eventuali subappaltatori.

Art. 45 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

Per ogni ritardato inadempimento da parte dell'impresa, senza giustificato motivo, agli obblighi contrattuali inerenti la qualità e la corretta esecuzione delle prestazioni, il Comune si riserva di applicare specifiche penali, comprese tra un minimo e un massimo, in relazione all'entità qualitativa e quantitativa dell'inadempimento di volta in volta accertata. L'importo delle penali è stabilito in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al 10 per cento. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10 per cento il responsabile del procedimento propone al Comune la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Sono stabilite **inoltre** le seguenti penalità:

- 1) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegato al capitolato: Euro 450,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità lieve- media;
- 2) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegato al capitolato: Euro 650,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità medio-grave;
- 3) fornitura di pasti con grammature inferiori a quelle previste: Euro 500,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità;
- 4) qualora siano utilizzati per 10 volte in un anno prodotti non biologici, in luogo di quelli richiesti tali, con motivazione diversa dall'irreperibilità sul mercato attestata da soggetti competenti nell'ambito della produzione biologica: Euro 200,00;
- 5) ritardo, senza giustificato motivo, nella somministrazione dei pasti, accertato sulla base delle attestazioni dei dirigenti scolastici: dai 15 ai 30 minuti dal momento previsto: Euro 350,00 per ciascun ritardo; per ritardi di oltre 30 minuti: Euro 500,00;
- 6) interruzione del servizio: Euro 2.000,00, fermo restando quanto previsto all'art. 46;
- 7) preavviso di sciopero comunicato con ritardo rispetto ai termini di legge senza giustificato motivo: Euro 500,00.

L'applicazione della penale sarà preceduta da contestazione scritta da parte del Comune, a mezzo di lettera raccomandata. L'amministrazione invierà, pertanto, comunicazione scritta con specifica motivata delle contestazioni con richiesta di giustificazioni ed invito a conformarsi immediatamente alle condizioni contrattuali. L'impresa potrà presentare, entro i 10 (dieci) giorni successivi le relative controdeduzioni. Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dall'Amministrazione, si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese relativo alla conclusione del procedimento di contestazione.

Qualora manchino crediti dell'appaltatore nei confronti dell'Amministrazione ovvero siano insufficienti, l'ammontare della penale verrà addebitato alla cauzione definitiva e/o ai crediti dello stesso aggiudicatario derivanti da altri contratti in essere con l'Amministrazione.

Art. 46 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Si applicano le disposizioni di cui agli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.

Art. 47 – PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'ESECUTORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante, in caso di fallimento di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto o di recesso dal contratto o dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta. Nel caso di raggruppamenti temporanei, si applica l'art. 48, commi 17, 18 e 19 del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 48 - CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

In conformità al disposto di cui all'art. 105 del D.lgs. 50/2016, è vietata la cessione del contratto a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 106 del medesimo decreto.

Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente concessione le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Responsabile del procedimento/direttore dell'esecuzione del contratto, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Si applica in materia l'art. 106 comma 13 del D.lgs. 50/16.

CAPO V

GARANZIE E COPERTURA ASSICURATIVA

Art. 49 - CAUZIONE DEFINITIVA

Si applica in materia l'art.103 del D.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 103, comma 5, del D.lgs. 50/2016 la garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito.

In particolare, lo svincolo progressivo sarà effettuato in base ai seguenti termini ed entità:

- 30% al 30 giugno 2018;
- 30% al 31 dicembre 2018;
- 20% al 30 giugno 2019.

L'ammontare residuo, pari al 20%, sarà svincolato a conclusione del contratto, successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità.

Art. 50 - OBBLIGHI ASSICURATIVI ANTINFORTUNISTICI E PREVIDENZIALI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali INAIL, INPS, SSN, sono a carico dell'aggiudicatario, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice e di ogni indennizzo.

L'aggiudicatario si obbliga a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici.

Art. 51 - COPERTURA ASSICURATIVA E RESPONSABILITÀ

L'Aggiudicatario risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Appaltante da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

L'Aggiudicatario provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere dell'Amministrazione Appaltante, danneggiati durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione Appaltante, addebitandone all'Aggiudicatario i relativi costi.

L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi eventuali rinnovi e proroghe, idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e verso prestatori d'opera (RCO).

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

- ✓ **Euro 7.500.000,00** per sinistro, con i limiti di
- ✓ **Euro 5.000.000,00** per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- ✓ **Euro 1.000.000,00** per danni a cose;

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

relativamente alla garanzia RCT:

- a) l'estensione del novero dei terzi a:
 - ✓ titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
 - ✓ subappaltatori e loro dipendenti
 - ✓ professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
 - ✓ stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.
- b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti e/o inquinamenti connessi alla preparazione e/o somministrazione e/o distribuzione di alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi manifestatisi sia in occasione della somministrazione e/o distribuzione che successivamente;
- c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio e/o uso di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;

- d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta aggiudicataria, compresa la r.c. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- e) l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera l'Aggiudicatario si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
- f) l'estensione ai danni a terzi da incendio, esplosione, scoppio, di cose di proprietà dell'Aggiudicatario - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
- g) l'estensione ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;
- h) l'estensione ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i) l'estensione ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;
- j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
- k) l'estensione ai danni da inquinamento accidentale;
- l) l'estensione ai danni da committenza di lavori e/o servizi in genere;

relativamente alla garanzia RCO:

- m) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- n) l'estensione alle malattie professionali;
- o) buona fede INAIL;
- p) l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico".

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell'Amministrazione appaltante, dei suoi dipendenti e amministratori.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Aggiudicatario stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

CAPO VI

DISCIPLINA ECONOMICA

Art. 52 - CORRISPETTIVO E PAGAMENTI: MODALITA', TERMINI E INTERESSI

52.1 Corrispettivo

L'appalto è finanziato con risorse del Comune.

Il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria, i corrispettivi comprensivi d'oneri fiscali in relazione alle prestazioni effettive rese e calcolati sulla base di costi di riferimento indicati nell'offerta economica presentata.

Il Comune, in particolare, procederà al pagamento sulla base delle verifiche di cui al presente capitolato. A tal fine l'appaltatore è tenuto ad emettere la fatturazione secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, allegando la documentazione richiesta dal direttore dell'esecuzione, per rendere i riscontri più facili e immediati.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

52.2 Modalità di pagamento

Il pagamento dei servizi forniti per ogni mese di competenza avverrà dietro presentazione di fatture mensili, una per ciascuna sede di esecuzione del servizio, con l'indicazione delle ore di servizio erogate.

L'amministrazione aggiudicatrice si obbliga ad effettuare il pagamento spettante all'appaltatore a 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura (attestata dal protocollo in arrivo dell'Amministrazione).

Al fine di procedere alla liquidazione delle somme dovute il Direttore dell'esecuzione rilascerà apposito visto sulla fattura, necessario a dichiarare la regolare esecuzione della prestazione parzialmente resa.

L'emissione di mandati di pagamento è sospesa dal 15 dicembre dell'anno in corso al 15 gennaio dell'anno successivo ai sensi del Regolamento comunale di contabilità.

La liquidazione del compenso dovuto per il regolare svolgimento della prestazione parzialmente resa (comprensivo in generale di tutti i costi derivanti dal funzionamento e uso dei mezzi necessari per l'esecuzione del servizio) comprenderà le detrazioni per eventuali dimissioni o assenze, scioperi o sospensioni del servizio, penali e IVA dovuta ai sensi di legge.

Condizione necessaria per l'ottenimento dei pagamenti dei corrispettivi previsti nel presente appalto è la dimostrazione da parte dell'appaltatore del corretto assolvimento degli obblighi fiscali e previdenziali verso i propri dipendenti e del personale di cui, a qualunque titolo, si avvalga nella diretta gestione del presente appalto, attraverso la consegna di apposita documentazione probatoria (in particolare il Documento Unico di Regolarità Contributiva – D.U.R.C.).

52.3 Interessi di mora

Nel caso in cui il pagamento della fattura non dovesse avvenire nei termini concordati nel contratto ovvero in caso contrario nei termini di legge, sulle somme dovute decorrono gli interessi di mora secondo quanto stabilito all'art. 4 del D.lgs. 231/02.

Ai fini dell'applicazione degli interessi moratori, il ritardo ex art. 1218 del codice civile deve essere imputabile alla stazione appaltante. Da ciò consegue che sono improduttivi di interessi i ritardi imputabili ad eventi non dipendenti dalla stazione appaltante quali, a titolo esemplificativo, l'ipotesi di causa di forza maggiore ovvero cause riconducibili a fatto dello stesso appaltatore ovvero alla necessità di procedere nei confronti dell'appaltatore alle verifiche prescritte dalla legge e dal disciplinare di gara.

Art. 53 – TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI DI CUI ALLA L. 136/2010

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla Legge 136/2010 e ss.mm.ii, Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”, ed in particolare:

1. utilizzare il conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi e registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In particolare, la comunicazione deve essere inviata mediante un procedimento tracciabile (raccomandata, corriere espresso, posta elettronica certificata) e riportare tutti gli elementi utili all'effettuazione del movimento finanziario, quali:
 - i riferimenti specifici dell'impresa, ossia la ragione sociale completa, la sede legale e dell'unità produttiva, se presente, che gestisce l'appalto, il codice fiscale
 - tutti i dati relativi al conto corrente, con riferimento al codice IBAN e ai dati di possibile riscontro (codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e precisazione della filiale/agenzia nel quale è accaso il conto corrente);
 - i nominativi e i riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) che, per l'impresa, saranno delegati ad operare sul conto corrente dedicato, ossia i dati anagrafici, il domicilio fiscale, il codice fiscale
 - l'eventuale indicazione della relazione tra il conto corrente dedicato e l'appalto (se il conto è stato attivato unicamente per questo appalto): qualora il conto corrente dedicato sia già attivo, è necessario

che la comunicazione precisi tale circostanza, al fine di non incorrere nelle sanzioni previste dall'art. 6 della L. 136/2010 per la tardiva comunicazione delle informazioni.

L'appaltatore deve riportare gli estremi del conto corrente dedicato nei documenti fiscali che emetterà ai fini dell'ottenimento del pagamento.

In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega devono essere comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta.

Il Comune non esegue alcun pagamento all'appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi.

2. effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico o postale riportante il Codice Identificativo Gara (CIG) attribuito dall'autorità di vigilanza sui contratti pubblici su richiesta della stazione appaltante.

Pertanto si da atto che nel contratto d'appalto saranno aggiunti i seguenti articoli:

"L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii..

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Modena dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore deve trasmettere al Comune, entro quindici giorni dalla stipulazione, copia dei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, per la verifica dell'inserimento dell'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010.

Nei casi in cui le transazioni derivanti dal presente appalto siano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, il contratto sarà risolto in applicazione del comma 8 della Legge citata.

In caso di inosservanza degli obblighi sopra elencati si applicano inoltre le sanzioni di cui all'art. 6 della legge suddetta.

Per il presente contratto il CIG è il seguente: 7066324309.

Art. 54 - REVISIONE DEI PREZZI

La revisione prezzi non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata fra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita adeguata istruttoria del responsabile del procedimento.

In ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica che:

- l'aumento dei prezzi deve essere richiesto su iniziativa dell'appaltatore, il quale dovrà indicare in modo puntuale i relativi, oggettivi e documentati, elementi giustificativi;
- la revisione del prezzo sarà riconosciuta dalla stazione appaltante solamente a decorrere dalla data del ricevimento, da parte della stessa, della richiesta dell'appaltatore, rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo;
- saranno ritenuti legittimi solo gli aumenti richiesti dall'impresa sulla base della variazione media annua dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativo all'anno solare precedente (indice FOI).

Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle PP. AA.

La richiesta di revisione dei prezzi potrà essere inviata tramite raccomandata con avviso di ricevimento entro il 31 agosto di ogni anno.

CAPO VII

NORME FINALI

Art. 55 - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI - D.P.R. 16 APRILE 2013, N. 62

Al fine di assicurare la qualità dei servizi, la prevenzione dei fenomeni di corruzione, il rispetto dei doveri costituzionali di diligenza, lealtà, imparzialità e servizio esclusivo alla cura dell'interesse pubblico, la Stazione appaltante garantisce il rispetto da parte dei dipendenti pubblici coinvolti nelle procedure di appalto,

delle disposizioni previste dal Codice di comportamento così come modificato dal D.P.R. n. 62 del 16/04/2013.

L'appaltatore dovrà attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165), entrato in vigore il 19 giugno 2013, nelle sue parti in cui estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali l'Amministrazione intrattiene rapporti di natura contrattuale, così come risulta integrato, in conformità a quanto previsto dall'art. 54, c. 5, del medesimo Decreto, dal codice di comportamento del Comune di Castelfranco Emilia approvato con deliberazione di Giunta n. 9 del 30/01/2014.

Il contratto di appalto che sarà stipulato con l'aggiudicatario del presente appalto conterrà la seguente clausola:

“ARTICOLO __ (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) L'appaltatore dovrà attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165), entrato in vigore il 19 giugno 2013, nelle sue parti in cui estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali l'Amministrazione intrattiene rapporti di natura contrattuale, così come risulta integrato, in conformità a quanto previsto dall'art. 54 c. 5 del medesimo Decreto, dal codice di comportamento del Comune di Castelfranco Emilia approvato con deliberazione di Giunta n. 9 del 30/01/2014.

L'Appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti sia dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'art. 2, c. 3 dello stesso D.P.R., che dal codice di comportamento del Comune di Castelfranco Emilia, come previsto all'art. 2 del medesimo Codice approvato dal Comune.

A tal fine si dà atto che la Stazione Appaltante, in occasione della stipula del presente contratto ha consegnato all'appaltatore, per una più completa e piena conoscenza, copia del Decreto e del Codice di Comportamento del Comune di Castelfranco, ai sensi degli artt. 17 del D.P.R. n. 62/2013 e 15 del Codice comunale.

L'appaltatore si impegna a trasmettere copia degli stessi ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione.

La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 nonché al codice di comportamento comunale, e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto.

La Stazione appaltante, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'appaltatore il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.”

Art. 56 - TUTELA DELLA PRIVACY – INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D.LGS. 196/03 “ CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI”

56.1 Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/03 s.m.i. recante l'oggetto “Codice in materia di protezione dei dati personali“, si informa che si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti ed ai provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando.

Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali da parte del Comune di Castelfranco Emilia, ai sensi dell'art. 18 del medesimo D.lgs. 196/03; quindi per le procedure che qui interessano non saranno trattati dati sensibili.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento amministrativo. Tali dati saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati.

Il trattamento dei dati, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del D.lgs. 196/03 s.m.i. è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale dell'Ente.

Si informa infine che il responsabile del trattamento è il Dirigente del Settore Servizi al Cittadino del Comune di Castelfranco Emilia – dott.ssa Manuela Bonettini.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente bando si fa riferimento alle norme che disciplinano la materia.

56.2 Responsabile esterno del trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 4 del D.lgs. 196/03 s. m. i. recante l'oggetto "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che ad aggiudicazione avvenuta si procederà alla nomina del Responsabile esterno del trattamento dei dati personali trasmessi/comunicati dall'Amministrazione, che secondo la definizione dell'art. 4 del citato Codice, in quanto soggetto preposto al trattamento dei dati personali effettuato dalla società in svolgimento delle funzioni e dei compiti assegnati al Responsabile che possono così riassumersi:

- ✓ procedere al trattamento dei dati personali attenendosi alle istruzioni impartite dal Titolare;
- ✓ nominare i propri incaricati del trattamento e impartire loro istruzioni scritte circa il corretto trattamento dei dati;
- ✓ autorizzare i singoli incaricati del trattamento nel caso di trattamento di dati sensibili e giudiziari;
- ✓ verificare l'attuazione puntuale delle istruzioni impartite agli incaricati;
- ✓ verificare, con l'ausilio dell'amministratore di sistema, la conformità dei programmi impiegati per svolgere l'attività ai principi del Codice;
- ✓ verificare, con l'ausilio dell'amministratore di sistema, con cadenza almeno semestrale, l'efficacia dei programmi di protezione;
- ✓ rispettare, applicare e far applicare le misure di sicurezza idonee a salvaguardare la riservatezza, l'integrità e la completezza dei dati trattati, secondo quanto disposto dagli articoli 34 e 35 del Codice, effettuando a tal fine anche periodiche verifiche;
- ✓ impegnarsi per garantire la riservatezza, l'integrità e la disponibilità dei dati trattati, coordinando gli incaricati nell'attuazione del piano sulla sicurezza dei dati personali;
- ✓ relazionare periodicamente sulle misure di sicurezza adottate riconoscendo all'Amministrazione il diritto di verificarne lo stato di attuazione. In particolare con periodicità annuale e per iscritto si dovrà relazionare circa: l'avvenuta formazione interna (corsi tenuti, argomenti trattati, verbalizzazione della formazione e quant'altro sia funzionale a dare prova di una corretta formazione a tutti gli operatori); eventuali contratti di subappalto, che dovranno riprodurre per intero le pattuizioni esistenti tra l'Amministrazione e responsabile esterno; avvenuta redazione del documento programmatico sulla sicurezza dei dati; controlli sulle misure adottate effettuati dal responsabile esterno.
- ✓ assicurare che alla cessazione del contratto per qualsiasi causa i dati siano restituiti al Titolare ovvero, su richiesta di quest'ultimo, siano distrutti, dichiarando tale restituzione/distruzione per iscritto e precisando che non esiste copia dei dati;
- ✓ aggiornarsi costantemente sulla normativa e collaborare per l'attuazione delle prescrizioni impartite dal Garante per la Tutela dei Dati Personali;
- ✓ comunicare al Titolare qualsiasi elemento, oggettivo o soggettivo, che possa compromettere il corretto trattamento dei dati personali, allertare immediatamente il Titolare in caso di situazioni anomale o di emergenze.

Art. 57 - FORMA CONTRATTUALE E SPESE E ONERI CONTRATTUALI

La stipulazione formale del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Ente previa effettuazione delle verifiche della documentazione probatoria circa le dichiarazioni prodotte in sede di gara, da presentarsi da parte dell'aggiudicatario provvisorio e sempre che non venga accertato a carico dell'aggiudicatario stesso alcun limite o impedimento a contrarre. Pertanto saranno esclusi i concorrenti non in possesso dei requisiti richiesti dagli atti di gara.

Il contratto non verrà stipulato prima di trentacinque giorni decorrenti dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, comunicazione da effettuarsi ai sensi dell'art. 76 comma 5 lett. a) del D.lgs. 50/16. Il termine sospensivo minimo di trentacinque giorni non opera nel caso in cui sia presentata o ammessa una sola offerta e non siano state proposte impugnazioni del bando ovvero queste siano state respinte con pronuncia definitiva dell'Autorità Giudiziaria competente.

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace.

L'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32 comma 8 D.lgs. 50/2016.

Tutte le spese contrattuali, imposta di bollo, eventuale imposta di registro e diritti di segreteria, sono a carico dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 139 D.P.R. 207/2010. Eventuali oneri fiscali (IVA) saranno a carico del Comune.

Art. 58 - INTERPRETAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO E DEL CONTRATTO

L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del capitolato speciale d'appalto, deve essere fatta tenendo conto delle finalità del contratto e della comune intenzione delle parti. Per ogni altra evenienza si applicano gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.

Art. 59 - DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale fa parte integrante formale e sostanziale del contratto d'appalto.

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati da parte dell'aggiudicatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme applicate in materia nonché della completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto, e che regoleranno il contratto d'appalto compreso il Capitolato Speciale d'appalto.

L'aggiudicatario dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa al presente appalto, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessa il presente appalto.

ART. 60 - DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA

A tutti gli effetti del presente contratto la ditta elegge domicilio legale presso la sede del Committente.

Art. 61 - CONTENZIOSO

Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto in questione sarà di competenza esclusiva del Foro di Modena.

Art. 62 - RINVIO

Per quant'altro non specificato dal presente Capitolato speciale d'appalto, si fa espresso riferimento alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi.

Art. 63 - ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato divenendone parte integrale e sostanziale:

- A. Planimetrie dei terminali di porzionamento e delle cucine comunali (A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A12, A13, A14, A15, A16);
- B. Caratteristiche merceologiche;
- C. Progetto dietetico;
- D. Linee guida preparazione pasti;
- E. Menù tipo;
- F. DUVRI.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
DIRIGENTE DEL SETTORE SERVIZI AL CITTADINO
Manuela Bonettini