

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI NEL
COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO**

INDICE

TITOLO I – DESCRIZIONE GENERALE

CAPITOLO 1: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1.1 Oggetto
- Art. 1.2 Finalità, obiettivi e inquadramento normativo
- Art. 1.3 Disposizioni normative
- Art. 1.4 Durata e decorrenza dell'appalto
- Art. 1.5 Quantificazione dei servizi
- Art. 1.6 Valore presunto globale
- Art. 1.7 Revisione periodica dei prezzi

CAPITOLO 2 : CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

- Art. 2.1 Gestione del servizio di ristorazione scolastica per il nido comunale
- Art. 2.2 Gestione del servizio di preparazione pasti per la scuola dell'infanzia statale
- Art. 2.3 Gestione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola primaria e personale insegnante

CAPITOLO 3: DERRATE ALIMENTARI

- Art. 3.1 Menù e pasti
- Art. 3.2 Ricevimento e conservazione delle derrate
- Art. 3.3 Garanzie sui prodotti
- Art. 3.4 Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari
- Art. 3.5 - Requisiti qualitativi delle principali derrate
- Art. 3.6 Produzione, confezionamento dei pasti e trasporto
- Art. 3.6.a Produzione, confezionamento dei pasti
- Art. 3.6.b Contenitori
- Art. 3.7 Requisiti qualitativi specifici di alcune derrate richieste
- Art. 3.8 Pasti scuola primaria e asilo nido
- Art. 3.9 Pasti scuola dell'infanzia
- Art. 3.10 Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 3.11 Variazione dei menù e derrate di emergenza
- Art. 3.12 Composizione e preparazione del pasto
- Art. 3.13 Diete speciali
- Art. 3.14 Giornate speciali e cestini freddi
- Art. 3.15 Ridotta o mancata fornitura derrate
- Art. 3.16 Sicurezza alimentare, controlli, sistema HACCP
- Art. 3.17 Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti.

CAPITOLO 4: CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI

- Art. 4.1.a Confezionamento e trasporto
- Art. 4.1.b Mezzi adibiti al trasporto
- Art. 4.1.c Piano del trasporto
- Art. 4.2 Attività accessorie alla distribuzione dei pasti
- 4.2.a Apparecchiatura dei tavoli
- Art. 4.2.b Distribuzione dei pasti

CAPITOLO 5: CONTROLLI, CUSTOMER SATISFACTION, PREVENZIONE E GESTIONE DEGLI AVANZI

Art. 5.1 Controlli su campionatura dei cibi somministrati

Art. 5.2 Customer satisfaction

Art. 5.3 Prevenzione e gestione dello spreco alimentare

CAPITOLO 6: LOCALI, MANUTENZIONE E PULIZIE

Art. 6.1 – Attrezzature e locali concessi in comodato d'uso gratuito e divieto di cambio della destinazione d'uso

Art. 6.2 - Manutenzione ordinaria e straordinaria

Art. 6.3 Pulizie

Art. 6.3.a Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Art. 6.3.b Pulizie periodiche interne ed esterne presso la mensa della scuola primaria

Art. 6.3.c Servizi igienici e spogliatoi

Art. 6.4 Divieti

Art. 6.5 Rifiuti

CAPITOLO 7: PERSONALE

Art. 7.1 Obblighi generali

Art. 7.2 Figure professionali

Art. 7.3 Contratto di lavoro

Art. 7.4 Formazione del personale

Art. 7.5 Codice di comportamento

Art. 7.6 Doveri del personale

Art. 7.7 Sostituzione del personale e continuità del servizio

Art. 7.8 Sicurezza sui luoghi di lavoro

Art. 7.9 Clausola sociale

Art. 7.10 Protocollo d'intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata

Art. 7.11 Protocollo d'intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata – clausole contrattuali

CAPITOLO 8: ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

Art. 8.1 Oneri a carico della ditta aggiudicataria

Art. 8.2 Oneri a carico del Comune

Art. 8.3 Interruzioni dei servizi

TITOLO II – SPECIFICA SULLA PROCEDURA DI GARA

Art. 9 Sopralluoghi

Art. 10 Requisiti per la partecipazione ed ammissione alla gara

10.1 Soggetti Ammessi alla gara

10.2 Requisiti generali

10.3 Requisiti speciali

10.3.a Requisiti di idoneità professionale

10.3.b Requisiti di capacità tecnica e professionale

10.3.c Requisiti di capacità economico finanziaria

10.4 Requisiti di esecuzione del contratto

Art. 11 Avalimento

Art. 12 Soccorso Istruttorio

Art. 13 Modalità di aggiudicazione dell'appalto

Art. 14 Criteri di aggiudicazione

- Art. 14.1 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica
Art. 14.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica
Art. 14.3 Metodo per il calcolo dei punteggi
Art. 15 Stipula del contratto
Art. 16 Esecuzione del servizio in pendenza di stipula del contratto
Art. 17 Subappalto e cessione del contratto
Art. 18 Contributi
Art. 19 Spese contrattuali, imposte e tasse
Art. 20 Cauzione provvisoria e cauzione definitiva

TITOLO III – ALTRE DISPOSIZIONI

- Art. 21 Clausola risolutiva espressa e recesso unilaterale
Art. 22 Disposizioni in materia di sicurezza e DUVRI
Art. 23 Responsabilità per danni a persone o a cose
Art. 24 Controlli e penali
Art. 25 Corrispettivi e modalità di pagamento
Art. 26 Obblighi di tracciabilità (L. 136/2010)
Art. 27 Risoluzione delle controversie
Art. 28 Trattamento dati personali
Art. 29 Disposizioni finali

TITOLO I – DESCRIZIONE GENERALE

CAPITOLO 1: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1.1 Oggetto e definizione del servizio

L'appalto ha per oggetto l'affidamento di:

- servizio di ristorazione per i bambini dell'asilo nido comunale Pollicino, sito a Bagnolo in Piano (RE) in via della Pace n. 48, in funzione dal 1 settembre al 30 giugno di ogni anno. Il regolamento comunale sul funzionamento dell'asilo nido prevede tra i servizi accessori, il servizio estivo di nido in funzione, di norma, dal 1 al 15 luglio, dalle 7.30 alle 13.00 (pasto incluso); il Responsabile di Settore fisserà ogni anno, con propria determinazione, il numero massimo di bambini accoglibili, oltre a tempi e modalità organizzative del servizio;
- servizio di ristorazione per i bambini e il personale educativo della Scuola dell'Infanzia Statale Dandelion, sita a Bagnolo in Piano (RE) in via S. Quasimodo n. 1 in funzione secondo il calendario scolastico approvato di anno in anno (indicativamente dalla metà di settembre fino alla fine del mese di giugno);
- servizio di ristorazione per gli alunni e il personale insegnante della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo Comparoni, sito a Bagnolo in Piano (RE) in via A. Frank n. 2, in funzione secondo il calendario scolastico approvato di anno in anno (indicativamente dalla metà di settembre fino alla prima settimana del mese di giugno).

La Ditta aggiudicataria provvede:

- a. alla preparazione e al confezionamento dei pasti presso un "Centro di Produzione Pasti" in disponibilità alla ditta aggiudicataria, al loro trasporto presso la sede dell'Asilo Nido Comunale Pollicino ubicato in Via della Pace n. 48. All'interno della struttura il Comune mette a disposizione un terminale di distribuzione (cucinetta), nel quale il personale ausiliario del Nido provvederà alla porzionatura dei pasti, all'allestimento dei carrelli e al loro trasferimento nella o nelle sezioni.
- b. Alla preparazione ed al confezionamento dei pasti presso la cucina di proprietà comunale posta all'interno della Scuola dell'Infanzia Statale "Dandelion", per i bambini e il personale educativo, al riassetto della cucina e al lavaggio delle stoviglie, oltre alle attività specificate all'art. 2.2.

c. Alla preparazione e al confezionamento dei pasti presso un "Centro di Produzione Pasti" in disponibilità della Ditta aggiudicataria, al loro trasporto presso la sede della mensa scolastica ubicata in via Anna Frank n. 2, essendo destinati agli alunni e al personale docente della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo di Bagnolo in Piano. All'interno della mensa scolastica il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria un locale adibito a terminale attrezzato, per la cottura della pasta e delle carni ai ferri. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad alcune attività accessorie specificate al successivo art. 2.3.

L'appalto si compone di un'attività principale, consistente nella preparazione dei pasti e nelle connesse attività ausiliarie sopraindicate, come meglio dettagliato nei successivi articoli del presente capitolato e delle seguenti **attività secondarie**:

- attività di trasporto dei pasti in asporto con mezzi idonei relativamente ai servizi di cui alle lettere a) e c) come sopra descritto;
- pulizie straordinarie relative alle aee interne ed esterne presso la mensa della scuola primaria.

Per quanto riguarda il servizio di cui alla lettera b) non è previsto il servizio di trasporto pasti, in quanto è presente una cucina interna presso la quale avviene la preparazione e il confezionamento del pasto. Sarà cura della ditta aggiudicataria avere cura del rifornimento delle derrate per la preparazione del pasto direttamente in loco.

Per tutta la durata dell'appalto la ditta appaltatrice/aggiudicataria dovrà provvedere all'esecuzione del servizio a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto delle indicazioni contenute nel presente capitolato e di tutte le norme vigenti, in particolare in materia di igiene, sanità e sicurezza.

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati.

Art. 1.2 Finalità, obiettivi e inquadramento normativo

La ristorazione viene intesa come un momento educativo di socialità e relazione all'interno dei contesti educativo e scolastici, nonché una grande opportunità di promozione della salute e del benessere.

Il pasto racchiude in sé non solo la funzione primaria di un adeguato nutrimento, ma risponde anche ad una funzione socio-culturale e psicologica.

La Regione Emilia Romagna ha recepito nel proprio Piano Regionale della Prevenzione, approvato con delibera di Giunta Regionale 426/2006, gli obiettivi del Piano Nazionale relativi alla sorveglianza e prevenzione dell'obesità individuando tra le azioni prioritarie quelle di favorire nelle scuole la disponibilità di scelte alimentari corrette, promuovendo l'attività di educazione al gusto.

Le linee regionali strategiche per la ristorazione scolastica sottolineano che " Nella società postindustriale si assiste ad una moltiplicazione di modelli e di stili alimentari, le componenti culturali dominano l'alimentazione, gusti ed abitudini mutano continuamente.

In questo scenario l'obiettivo dell'educazione alimentare è promuovere una maggiore consapevolezza che, nel rispetto dei gusti e delle sensibilità individuali, consenta di operare scelte ragionate.

Un corretto comportamento alimentare garantisce una vita più sana, ma si può seguire uno stile di vita sano e un comportamento alimentare corretto solo se si vive in un contesto sociale che permette questa scelta".

Ecco dunque l'importanza di un servizio di ristorazione che sappia ben coniugare una dieta equilibrata con un messaggio culturale e di socialità a sostegno dei processi educativi dei servizi educativi e delle scuole.

Si legge ancora nell'introduzione delle linee strategiche regionali " Esiste una connessione fra equilibrio psichico ed equilibrio fisico tanto che possiamo considerare l'essere umano come sintesi di corpo, mente e spirito.

Ognuna di queste parti necessita di una corretta "alimentazione" per lo sviluppo ed il mantenimento di un buon equilibrio. Il corpo prende la sua energia dal mondo fisico, cibo ed aria, li assimila, li trasforma e li utilizza [...]. Se la salute corrisponde al buon equilibrio energetico, un "buon cibo" contribuirà alla formazione di un buon corpo, di una buona mente, di un buon spirito. D'altra parte uno squilibrio nell'alimentazione o l'utilizzo di "cibi non sani" porterà alla formazione di squilibri fisici, psichici e spirituali". Ecco dunque che l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato, viene inteso non solo nella sua componente più stretta di nutrimento del bambino/studente, ma anche nell'accezione più ampia di

“nutrimento” del benessere globale della persona.

Art. 1.3 Disposizioni normative

Il servizio dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto sia dalle norme generali vigenti che di quelle specifiche in materia di refezione scolastica, in particolare seguendo l'ottenimento/mantenimento di validità tutte le previste autorizzazioni rilasciate dalle autorità preposte.

A titolo esemplificativo e non esaustivo i servizi dovranno quindi essere resi nel rispetto e secondo le modalità previste dalla normativa di riferimento di seguito indicata:

Normativa generali

- tutte le norme contenute nel presente Capitolato e dal Bando e Disciplinare di gara;
- D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. codice dei contratti pubblici, in particolare artt. 34 “Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale” e 144 “Servizi di ristorazione”, commi 1 e 2.
- D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- D.Lgs 196/2003 e GDPR 679/2016 sulla “privacy”;
- D.P.R. 62/2013 “Codice di comportamento dei pubblici dipendenti”, e seguente Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Bagnolo in Piano, come reperibile nel sito internet dell'Ente;
- Legge 136/2010 “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia” e s.m.i. in particolare art. 3 “Tracciabilità dei flussi finanziari”;
- D.Lgs 39/2014 relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile e s.m.i.;
- Legge 146/1990 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.;

Normativa specifica al servizio di ristorazione scolastica:

- Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 854/2004;
- LR 29/2002 “Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”, in particolare artt. 8 e 9;
- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna” (Servizio Sanitario Regionale, Emilia Romagna, contributo n. 56, aprile 2009);
- DGR 418/2012 “Linee guida regionali per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole.....”;
- 4^ Revisione dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN) per la popolazione italiana formulati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) del 2014;
- LR 19/2016, sui servizi alla prima infanzia, in particolare art. 16 e DGR 1564/2017, in particolare art. 1.6;
- Legge 166/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”;
- Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al DM 10/3/2020 del Ministero dell'Ambiente;
- Decreto del Ministero della Salute n. 28/10/21 “Definizione ed aggiornamento delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”;
- indicazioni nutrizionali per merende nei Nidi e Scuole dell'Infanzia, AUSL di Reggio Emilia. Prot. n. 152953 del 07/12/21.

Art. 1.4 Durata e decorrenza dell'appalto

Il contratto avrà durata di due anni, dal 1 agosto 2023 sino al 31 luglio 2025, con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni sino al 31 luglio 2027.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere al rinnovo dell'appalto per ulteriori due anni, con apposito atto espresso, dandone comunicazione all'aggiudicatario almeno tre mesi prima della scadenza del contratto. Il rinnovo avverrà agli stessi patti e condizioni dell'affidamento oggetto del presente capitolato.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs 50/2016, l'Amministrazione si riserva altresì la possibilità di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni economiche e contrattuali in essere tra le parti.

Art. 1.5 Quantificazione dei servizi

Nella tabella sotto riportata sono indicati i consumi medi giornalieri ricavati dai dati dell'anno scolastico 2021/22 per singoli servizi e le caratteristiche principali dei diversi servizi:

Struttura	Periodo di erogazione del servizio	N. di pasti giornaliero stimato	Numero pasti stimati annui
Nido Comunale "Pollicino" - servizio ordinario	1 settembre/15 luglio dal lunedì al venerdì	22 (bambini)	4532
Scuola dell'infanzia Statale "Dandelion"	15 settembre/30 giugno dal lunedì al venerdì	75 (bambini e insegnanti)	13650
Scuola Primaria Statale	15 settembre/7 giugno dal lunedì al venerdì	280 (bambini e insegnanti)	46200

Il numero dei pasti previsti è indicativo e non è impegnativo per l'Amministrazione Comunale, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, interruzione del servizio, variazione del numero delle classi a tempo pieno, ecc...).

La Ditta aggiudicataria non potrà pretendere indennizzi di sorta, qualora la somministrazione risulti inferiore a quella precedentemente indicata o superiore.

Art. 1.6 Valore presunto globale

L'appalto si compone:

- a. di un'attività principale, consistente nella preparazione dei pasti e delle connesse attività ausiliarie sopraindicate il cui contenuto è dettagliato al capitolo 2, il cui valore annuo stimato al netto dell'iva è euro di cui costi di manodopera pari a 372.093,52 , di cui costi per la manodopera 167.442,08;
- b. delle attività secondarie di:
 - trasporto dei pasti in asporto con mezzi idonei dal Centro di Produzione Pasti alla scuola dell'infanzia statale e alla scuola primaria: valore annuo stimato € 27.400,00;
 - pulizie straordinarie relative alle aee interne ed esterne presso la mensa della scuola primaria: valore annuo stimato € 1.700,00.

Gli oneri di sicurezza da rischi di interferenza non soggetti a ribasso sono pari a € 300,00 annui, per riunioni di coordinamento ed eventuale coinvolgimento personale dell'appaltatore nelle prove di evacuazione che saranno organizzate all'interno dell'asilo nido, della scuola dell'infanzia statale e della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo. Tali oneri dovranno essere fatturati separatamente.

Tutti i valori stimati corrispondono a una stima presunta. Tali importi non sono quantificabili con precisione, né è possibile fissarli a priori giacché dipendono dal numero di pasti somministrati.

Tali importi non determinano in nessun modo e in nessun caso vincolo da parte dell'Amministrazione nei confronti della Ditta aggiudicataria, avendo appunto valore meramente indicativo.

L'Amministrazione Comunale si impegna quindi a corrispondere il prezzo del numero di pasti effettivamente confezionati. L'importo definitivo dipenderà dal numero dei pasti effettivamente richiesti e forniti.

ANNO SCOLASTICO 2023/24 E 2024/25 (01.08.2023 – 31.07.2025)							
Struttura	Periodo di erogazione del servizio	N. di pasti giornaliero stimato	Numero pasti stimati	Prezzo posto a base d'asta (Iva esclusa)	Importo complessivo a.s. 2023/24	Importo complessivo a.s. 2024/25	Importo complessivo a base d'asta 01.08.2023 – 01.08.2025
Nido comunale "Pollicino" -	1 settembre – 15 luglio dal lunedì al venerdì	22	4532	€ 5,36	€ 24.291,52	€ 24.291,52	€ 48.583,04
Scuola dell'infanzia Statale "Dandelion"	15 settembre / 30 giugno dal lunedì al venerdì	75 (bambini e insegnanti)	13650	€ 6,12	€ 83.538,00	€ 83.538,00	€ 167.076,00
Scuola Primaria Statale	15 settembre / prima settimana di giugno	280 (bambini e insegnanti)	46200	€ 5,72	€ 264.264,00	€ 264.264,00	€ 528.528,00
Canone pulizie iniziali e finali terminali scuola primaria					€ 1.700,00	€ 1.700,00	€ 3.400,00
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso					€ 300,00	€ 300,00	€ 600,00
Importo complessivo a.s. 2023/24 e 2024/25 (01.08.2023 – 31.07.2025)					€ 748.187,04		
EVENTUALE RINNOVO: A.S. 2025/2026 – 2026/2027 (01.08.2025 – 31.07.2027)							
Struttura	Periodo di erogazione del servizio	N. di pasti giornaliero stimato	Numero pasti stimato	Prezzo posto a base d'asta (Iva esclusa)	Importo complessivo a.s. 2025/26	Importo complessivo a.s. 2026/27	Importo complessivo a base d'asta 01.08.2025 – 31.07.2027
Nido comunale "Pollicino" -	1 settembre – 15 luglio dal lunedì al venerdì	22	4532	€ 5,36	€ 24.291,52	€ 24.291,52	€ 48.583,04
Scuola dell'infanzia Statale "Dandelion"	15 settembre / 30 giugno dal lunedì al venerdì	75 (bambini e insegnanti)	13650	€ 6,12	€ 83.538,00	€ 83.538,00	€ 167.076,00
Scuola Primaria Statale	15 settembre / prima settimana di giugno	280 (bambini e insegnanti)	46200	€ 5,72	€ 264.264,00	€ 264.264,00	€ 528.528,00
Canone pulizie iniziali e finali terminali scuola primaria					€ 1.700,00	€ 1.700,00	€ 3.400,00
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso					€ 300,00	€ 300,00	€ 600,00
Importo complessivo a.s. 2025/26 e 2026/27 (01.08.2025 – 31.07.2027)					€ 748.187,04		

OPZIONE DI PROROGA: 01.08.2027 – 31.01.2028						
Struttura	Periodo erogazione servizio	di del	N. di pasti giornaliero stimato	Numero pasti stimato per l'intero periodo	Prezzo posto a base d'asta (Iva esclusa)	Importo complessivo proroga
Nido comunale "Pollicino" -	1 settembre – 31 gennaio dal lunedì al venerdì		22	2266	€ 5,36	12.145,76
Scuola dell'infanzia Statale "Dandelion"	15 settembre / 31 gennaio dal lunedì al venerdì		75 (bambini e insegnanti)	6825	€ 6,12	€ 41.769,00
Scuola Primaria Statale	15 settembre / 31 gennaio		280 (bambini e insegnanti)	23100	€ 5,72	€ 132.132,00
Canone pulizie iniziali e finali terminali scuola primaria						€ 850,00
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso						€ 150,00
Importo complessivo proroga (01.08.2027 – 01.02.2028)						€ 187.046,76
Importo complessivo a base di gara, comprensivo di rinnovo e opzione di proroga						€ 1.683.420,84

Tutti i prezzi indicati si intendono IVA di legge esclusa.

Art. 1.7 Revisione periodica dei prezzi

Tutti i prezzi che saranno offerti sono fissi e invariabili per l'intera durata contrattuale, salvo la facoltà della ditta di richiedere, trascorsi 12 mesi di esecuzione contrattuale, un adeguamento prezzi annuale, ai sensi dell'art. 106, in particolare comma 1 lettera a) del Codice, definito nel limite dell'indice Istat FOI, senza tabacchi, del mese di giugno, rispetto al medesimo mese dell'anno precedente.

La revisione dovrà essere richiesta dall'aggiudicatario, a mezzo PEC, entro il 1 agosto di ogni anno, a valere dal 1 settembre dello stesso anno. Non saranno concessi aumenti retroattivi. La mancata richiesta entro i termini sopra riportati si intenderà come conferma del valore del contratto vigente.

CAPITOLO 2 : CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

Art. 2.1 Gestione del servizio di ristorazione scolastica per il nido comunale

Il servizio di ristorazione scolastica richiesto alla Ditta aggiudicataria per il nido comunale Pollicino, di cui al precedente art. 1.1 è il seguente:

- preparazione e confezionamento dei pasti presso un "Centro di Produzione Pasti", in disponibilità della Ditta stessa, che dovrà essere provvisto di regolare zona di confezionamento pasti e di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasti in asporto;
- fornitura delle merende mattutine e pomeridiane;
- trasporto dei pasti dal Centro di Produzione Pasti al Terminale di distribuzione all'interno dell'Asilo Nido Comunale, dove sarà presente il personale ausiliario in servizio presso il Nido stesso.

I pasti destinati al servizio di ristorazione scolastica presso la mensa scolastica della Scuola Primaria e presso

il Nido Comunale dovranno essere confezionati nel Centro di Produzione Pasti indicato dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara.

La preparazione e la cucinatura dei cibi avverrà in "legame fresco caldo".

Immediatamente dopo la cucinatura, i cibi dovranno essere conservati e trasportati nel rispetto delle normative e delle prescrizioni vigenti.

Detti contenitori ed il successivo trasporto al terminale attrezzato della Scuola Primaria e al terminale di distribuzione del Nido Comunale sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire tale servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio.

Non sono ammessi cibi precotti e refrigerati.

Tipologia di utenza: bambini da 1 a 3 anni.

All'interno della struttura il Comune mette a disposizione un terminale di distribuzione (cucinetta) per la porzionatura dei pasti e per l'allestimento dei carrelli: operazioni curate dal personale ausiliario del Nido.

La produzione dei pasti dovrà essere garantita per l'intero periodo di funzionamento del servizio di Nido e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale che verrà comunicato alla Ditta aggiudicataria, dall'Ufficio Scuola, prima dell'inizio dell'anno scolastico.

L'Asilo Nido Comunale Pollicino comprende, al momento, 1 sola sezione per un numero di 22 bambini. In caso di aumento delle iscrizioni, potrebbe essere riaperta una seconda sezione per un numero complessivo totale indicativo di 40 bambini, a partire dal 12 mese di età fino ai 3 anni, con un conseguente ricalcolo dei pasti complessivi da somministrare al nido ai sensi dell'articolo 106, comma 1 lettera a) del D.lgs 50/2016.

Indicativamente, l'anno scolastico dell'asilo nido comunale, si articola in circa 10 mesi e mezzo di apertura del servizio:

- dal 1 settembre al 30 giugno, con apertura dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.30 alle ore 16.00 per l'anno scolastico ordinario;
- dal 1 al 15 luglio, dal lunedì al venerdì, per il servizio di tempo estivo.

I suddetti periodi, indicativi e non vincolanti, possono subire variazioni, stabilite dall'Amministrazione Comunale, senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

La prenotazione dei pasti viene effettuata, quotidianamente, dal personale del nido, indicativamente entro le 9.30. La distribuzione dei pasti è prevista indicativamente dalle ore 11.00 alle ore 12.00.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere anche:

alla fornitura di 1 Kg di torta e di 2 l. di tè in occasione degli incontri di sezione con i genitori, quindi 1 volta per ogni sezione, per ogni anno scolastico.

Art. 2.2 Gestione del servizio di preparazione pasti per la scuola dell'infanzia statale

La produzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia Statale "Dandelion" di cui al precedente art. 1.1 avverrà nella cucina di proprietà del Comune, che mette a disposizione della Ditta aggiudicataria in comodato d'uso gratuito come meglio specificato al successivo art. 6.1, i locali cucina e dispensa e le relative attrezzature ivi contenute (si veda inventario Allegato 9 e Allegato 10), situata all'interno della struttura medesima, ubicata in via S. Quasimodo n. 1.

Tipologia di utenza: bambini da 3 a 6 anni e personale educativo

La produzione dei pasti dovrà essere garantita per l'intero periodo di funzionamento del servizio scolastico e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale, che verrà comunicato alla Ditta aggiudicataria, dai Servizi Educativi Comunali, prima dell'inizio dell'anno scolastico.

I pasti, cucinati all'interno della cucina comunale, dovranno essere prodotti in "legame fresco – caldo", con esclusione di utilizzo di cibi precotti e refrigerati.

Immediatamente dopo la preparazione e cottura i cibi dovranno essere posizionati e conservati nel rispetto delle normative e prescrizioni vigenti, inserite a loro volta sui carrelli di servizio e consegnati al personale che provvederà alla somministrazione.

La Scuola dell'infanzia statale Dandelion comprende, attualmente, n. 3 sezioni, la cui composizione per quanto riguarda l'età dei bambini, varia ogni anno scolastico. Può accogliere circa 75 bambini.

Indicativamente, per la Scuola dell'Infanzia Statale, l'anno scolastico si articola in circa 9 mesi e mezzo di apertura del servizio: dal 15 settembre al 30 giugno, dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 16.00.

Il suddetto periodo, indicativo e non vincolante, può subire variazioni, sia da parte dell'Amministrazione Comunale, che da parte degli organi competenti in materia senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

La prenotazione dei pasti viene effettuata quotidianamente dal personale ausiliario della scuola dell'infanzia, indicativamente entro le ore 9.30.

La distribuzione dei pasti prodotti nella cucina interna alla struttura, è prevista indicativamente, dalle ore 11.30 alle ore 12.30.

La cucina della scuola è già adeguatamente attrezzata per la lavorazione delle materie prime e per le previste operazioni di lavaggio.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

1. alla produzione dei pasti per bambini ed operatori aventi diritto che frequentano la Scuola dell'Infanzia Statale "Dandelion". I pasti saranno confezionati all'interno di vasche "Gastronorm" multiporzione le quali, allocate sugli appositi carrelli, saranno consegnate e distribuite nelle diverse sezioni dal personale della Ditta aggiudicataria;
2. alla preparazione delle merende mattutine e pomeridiane, che saranno allocate sugli appositi carrelli e distribuite nelle sezioni dal personale ausiliario della scuola. Al termine delle merende, sarà compito, sempre del personale ausiliario della scuola, ritirare i carrelli e riconsegnarli alla cucina;
3. al riassetto della cucina;
4. al lavaggio delle stoviglie.
5. alla fornitura di 1 kg di torta e di l. 2 di tè in occasione degli incontri di sezione con i genitori, quindi 1 volta per ciascuna sezione per ogni anno scolastico;
6. apparecchiatura dei tavoli, alla distribuzione e somministrazione dei pasti, alla sola spaccchiatura dei tavoli.

La pulizia dei locali in cui avviene la refezione sarà invece, in ogni caso, a cura del personale ausiliario della Scuola dell'Infanzia stessa.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a dare attuazione ad uno schema organizzativo adeguato al servizio richiesto. Il numero di addetti, che dovrà essere almeno 2/3 unità per circa 12 ore giornaliere, al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale ed invariato con quello presentato in sede di offerta.

Art. 2.3 Gestione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola primaria e personale insegnante

I pasti destinati al servizio di ristorazione scolastica presso la mensa scolastica della Scuola Primaria e presso il Nido Comunale dovranno essere confezionati nel Centro di Produzione Pasti indicato dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara.

La preparazione e la cottura dei cibi avverrà in "legame fresco caldo".

Immediatamente dopo la cottura, i cibi dovranno essere conservati e trasportati con automezzi idonei, nel rispetto delle normative e delle prescrizioni vigenti.

Detti contenitori ed il successivo trasporto al terminale attrezzato della Scuola Primaria e al terminale di distribuzione del Nido Comunale sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire tale servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio. Non sono ammessi cibi precotti e refrigerati.

All'interno dell'area scolastica, in via A. Frank, è collocata la mensa scolastica, di proprietà comunale, consistente in un edificio che si sviluppa su due piani: il piano terra, della capienza di 120 coperti e il primo piano, della capienza di 195 coperti, per un totale di 315 complessivi.

Il Comune metterà a disposizione della Ditta Aggiudicataria in comodato d'uso gratuito (come meglio specificato al successivo articolo 6.1) i locali adibiti a mensa scolastica che comprendono il terminale attrezzato ed i Refettori. Tali locali saranno destinati alla cottura delle paste e delle carni ai ferri; verranno

inoltre tagliati e porzionati gli affettati, i formaggi e il pane; mentre i sughi, i primi piatti e i secondi piatti, per i quali non sia richiesta la preparazione espressa, i contorni e i condimenti saranno preparati nel Centro di Produzione Pasti, messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria, che dovrà essere provvisto di regolare zona di confezionamento pasti e di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasti in asporto.

Detti pasti sono destinati a:

- alunni della Scuola Primaria;
- docenti della suddetta scuola che ne abbiamo diritto.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alle seguenti attività accessorie:

4. apparecchiatura dei tavoli dei due refettori;
5. distribuzione e scodellamento dei pasti;
6. sparecchiatura dei tavoli, pulizia delle due sale refettori, dell'androne, della scale e dei bagni;
7. fornitura del materiale di consumo per bagni e lo spogliatoio in uso alla ditta aggiudicataria;
8. pulizie, così come declinate al capitolo 6.

Tipologia di utenza: bambini da 6 a 11 anni e personale insegnante.

La produzione dei pasti dovrà essere garantita per l'intero periodo di funzionamento del servizio scolastico e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale che verrà comunicato alla Ditta aggiudicataria, dai Servizi Educativi, prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Indicativamente, per la Scuola Primaria a tempo pieno, l'anno scolastico si articola in circa 9 mesi di apertura del servizio: dal 15 settembre al 7 giugno, dal lunedì al venerdì, dalle ore 08.00 alle ore 16.00.

Il suddetto periodo, indicativo e non vincolante, può subire variazioni, sia da parte dell'Amministrazione Comunale, che da parte degli organi competenti in materia, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

La prenotazione dei pasti viene effettuata, quotidianamente, dal personale scolastico, indicativamente entro le ore 9.30.

La distribuzione dei pasti è prevista indicativamente dalle ore 13.00 alle ore 13.30.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a dare attuazione ad uno schema organizzativo adeguato al servizio richiesto. Il numero di addetti al servizio, che dovrà essere di almeno 4/5 unità per circa 18/20 ore giornaliere, dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale ed invariato con quello presentato in sede di offerta.

CAPITOLO 3: DERRATE ALIMENTARI

Art. 3.1 Menù e pasti

Articolazione dei menù

I menù dovranno essere redatti prendendo a riferimento quelli allegati al presente capitolato (allegati n. 6, 7, 8) e comunque alle indicazioni stabilite dalla normativa specifica sulla ristorazione scolastica e dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere suddivisi in due periodi: autunno/inverno e primavera/estate, seguendo la disponibilità di prodotti e l'adeguatezza della fornitura stagionale;
- avere una ripetizione ogni quattro settimane;
- essere differenziati per gradi di scuola;
- essere validati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL;
- essere revisionati annualmente;
- riportare in evidenza i prodotti biologici o altrimenti qualificati, nonché delle specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti, come previsto al punto 2 della lettera a) della parte C dei CAM.

Si specifica che il menù "autunno – inverno" entra in vigore indicativamente ad inizio ottobre e termina indicativamente a metà marzo.

Il menù "primavera – estate" entra in vigore indicativamente da metà marzo e termina indicativamente a

fine settembre.

All'inizio di ogni anno scolastico l'aggiudicatario dovrà anche produrre copia digitale dei menù e, se richiesto dall'Amministrazione, anche copia cartacea, sulla falsariga degli **allegati 6, 7, 8 sopra citati**.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e quantità alle grammature previste per i bambini e per gli adulti di cui agli allegati 1 e 2.

Per gli adulti (personale educativo della scuola dell'infanzia e scolastico della scuola primaria) che usufruiscono del pasto, il menù è lo stesso di quello adottato per i bambini, senza differenziazione del prezzo, in considerazione della modalità di produzione e della principale modalità di somministrazione in multi porzione, ma i pasti andranno conteggiati separatamente.

L'acqua fornita per tutti i servizi di cui all'art. 1 punti a), b) e c) sarà quella erogata dall'acquedotto comunale, e sarà servita in apposite caraffe già in dotazione.

Art. 3.2 Ricevimento e conservazione delle derrate

La ditta aggiudicataria provvede all'acquisto delle derrate alimentari e sceglierà a propria discrezione i fornitori. E' tenuta, altresì, su richiesta del Comune, a consegnare l'elenco delle Ditte fornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni.

Presso ogni cucina dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta in caso di controlli.

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

La cucina deve essere organizzata, al fine di evitare contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulla confezione.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti nelle celle o nei frigoriferi immediatamente dopo la consegna. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi insieme ad alimenti semilavorati o pronti al consumo), ma sarà necessario separarli adeguatamente tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.

Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto con il pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO. - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato 1 "Tabelle merceologiche", compresi quelli per i quali è decorso il TMC o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario. Nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, oppure in contenitori adatti al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi.

In entrambi i casi dovrà essere apposta una etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

Art 3.3 - Garanzie sui prodotti

La Ditta aggiudicataria deve:

- utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o che siano state mescolate a sostanze di qualità inferiore;
- utilizzare sostanze alimentari che non siano in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengano residui di prodotti usati in agricoltura, a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo;
- essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale la Ditta aggiudicataria deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica dei prodotti, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalla stazione appaltante, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate con la Ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo della Ditta aggiudicataria emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, la Ditta aggiudicataria è obbligata a darne tempestiva comunicazione alla stazione appaltante.

Su richiesta della stessa stazione appaltante, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dalla stazione appaltante evidenziassero valori microbiologici non conformi alle normative vigenti, la Ditta aggiudicataria dovrà adottare i necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

Art. 3.4 Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni.

Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente.

Le analisi microbiologiche dell'alimento devono rispettare i limiti di legge.

Art. 3.5 - Requisiti qualitativi delle principali derrate

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004 e s.m.i..
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento

CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

Art. 3.6 Produzione, confezionamento dei pasti e trasporto

3.6.a Produzione, confezionamento dei pasti

I pasti dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria, in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative a ogni componente, sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù definiti con le modalità di cui al presente articolo.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste.

La preparazione e l'approntamento dei cibi dovrà avvenire in "legame fresco – caldo" e il loro confezionamento sarà effettuato in appositi contenitori termici messi a disposizione dell'aggiudicatario.

Nella preparazione dei cibi da asporto dovrà essere adottata ogni iniziativa possibile per garantire la gradevolezza del pasto al momento del consumo (a titolo di esempio, aggiunta dei condimenti come l'olio d'oliva al momento della distribuzione).

L'aggiudicatario dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, in modo da somministrarli caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti.

3.6.b Contenitori

Immediatamente dopo l'approntamento, i cibi dovranno essere immessi in vasche di acciaio inox inserite a loro volta in contenitori termoisolanti, atti a mantenere una temperatura controllata di + 65° per i piatti caldi e + 4° per i piatti freddi.

La fornitura del materiale per la conservazione e il trasporto e i relativi costi sono a carico dell'aggiudicatario.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature di conservazione degli alimenti.

I contenitori devono essere in polietilene, isotermici, lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno; all'interno dei contenitori in polietilene sono collocati contenitori in acciaio inox con coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e la gradevolezza del cibo.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica a uso alimentare muniti di coperchio.

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm. e ii.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

Art. 3.7 - Requisiti qualitativi specifici di alcune derrate richieste

Prodotti congelati e surgelati

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco.
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Prodotti ortofrutticoli freschi

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco.
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
- Non devono avere umidità esterna anormale.
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature.
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili.

Prodotti vegetali surgelati

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato.
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni.
- Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie.
- Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

Prodotti di salumeria

- Devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.
- Le carni devono avere provenienza nazionale.

Prodotti ittici

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e s.m.i.
- L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta.
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza.

Art. 3.8 Pasti scuola primaria e asilo nido

I pasti destinati al servizio di ristorazione scolastica presso la mensa scolastica della Scuola Primaria e presso il Nido Comunale dovranno essere confezionati nel Centro di Produzione Pasti indicato dalla Ditta Aggiudicataria in sede di gara. La preparazione e la cottura dei cibi avverrà in "legame fresco-caldo". Immediatamente dopo la cottura i cibi dovranno essere immessi in vasche di acciaio inox inserite a loro volta in contenitori termoisolanti atti a mantenere una temperatura controllata di + 65° C per piatti caldi e + 4° per piatti freddi.

Tutti i cibi dovranno essere comunque contenuti in recipienti sigillati.

Detti contenitori ed il successivo trasporto al terminale attrezzato della Scuola Primaria e al terminale di distribuzione del Nido Comunale sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad eseguire tale servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio.

Art. 3.9 Pasti scuola dell'infanzia

Il Comune metterà a disposizione della Ditta Aggiudicataria in comodato d'uso gratuito i locali cucina e dispensa e le relative attrezzature ivi contenute.

I pasti, cucinati all'interno della cucina comunale, dovranno essere prodotti in "legame fresco-caldo", con esclusione assoluta di utilizzo di cibi precotti e refrigerati.

Immediatamente dopo la cucinatura i cibi dovranno essere immessi in vasche di acciaio inox, inserite a loro volta sui carrelli di servizio e consegnati al personale che provvederà alla somministrazione.

La Ditta Aggiudicataria in ogni caso garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, regolamenti e disposizioni in materia.

Art. 3.10 Caratteristiche delle derrate alimentari

a. Nell'appalto si richiede il rispetto delle disposizioni ambientali di cui all'articolo 34 del D.lgs n. 50/2016, in particolare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM), di cui al D.M. 10/03/2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Le derrate alimentari impiegate devono rispettare gli standard minimi previsti nelle "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato 1).

Le ditte dovranno in ogni caso attenersi al Regolamento CE 178/2022 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro – alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminati chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

b. Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere finalizzate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I pasti dovranno sempre essere:

- forniti e conservati a temperatura controllata di + 65° per i piatti caldi e + 4° per i piatti freddi;
- appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti;
- confezionati con derrate alimentari fresche e/o congelate di prima qualità;
- unici prodotti congelati ammessi sono alcune verdure e il pesce, secondo quanto previsto nei CAM;
- conformi alle grammature, tabelle merceologiche e dietetiche indicate;
- preparati in giornata, o al massimo nella giornata precedente (ad es. per arrostiti, roast – beef, lessi, brasati);
- rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione, distribuzione e sicurezza dei pasti;
- prodotti evitando i preparati liofilizzati o preconfezionati, cibi precotti e/o refrigerati;
- tassativamente alimenti no OGM;
- realizzati senza nessuna forma di "riciclo" di alimenti.

I prodotti per intolleranti dovranno essere conservati separatamente dagli altri.

Art. 3.11 Variazione dei menù e derrate di emergenza

a. I menù non possono venire modificati in corso d'anno da parte della ditta aggiudicataria, se non in via eccezionale e temporanea, dietro autorizzazione dell'Amministrazione, qualora ricorrano le seguenti situazioni:

- impossibilità di reperimento di taluni alimenti, formalmente dimostrata;
- guasto agli impianti di produzione pasti o conservazione alimenti;
- interruzione della produzione a seguito di scioperi, blocco delle forniture, situazioni metereologiche estreme o calamità naturali.

E' facoltà dell'Amministrazione, a seguito di istanze provenienti dall'utenza, richiedere all'aggiudicatario di modificare periodicamente i menù in parte, per migliorarne la qualità e la gradibilità, con piatti equivalenti e stesse caratteristiche, senza variazioni del prezzo.

b. Presso le cucine dotate di contenitori idonei (dispensa, frigorifero) la Ditta Aggiudicataria dovrà tenere a

disposizione alcuni alimenti, quali formaggio parmigiano reggiano DOP o altro formaggio, tonno conservato o prosciutto cotto, per fronteggiare singole situazioni particolari.

Art. 3.12 Composizione e preparazione del pasto

a. La Ditta Aggiudicataria, seguendo le indicazioni fornite negli Allegati A – B - C (Menù), concorderà con l'Amministrazione Comunale uno schema di menù articolato su 4 settimane e differenziato tra invernale ed estivo. Dovrà essere sempre previsto almeno un primo piatto e almeno un secondo piatto di alternativa (dieta in bianco) e i menù dovranno essere, annualmente, revisionati dalla Ditta Aggiudicataria e, nel caso, validate dal S.I.A.N.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, per i bambini della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, la fornitura di un 4% in più rispetto al numero dei pasti ordinati, sia per eventuali richieste di bis, che per bambini entrati in ritardo e senza prenotazione del pasto in tempo utile.

La Ditta Aggiudicataria dovrà sottoporre gli ingredienti, le grammature, le tabelle dietetiche e i menù all'approvazione dall'Azienda USL, prima della loro adozione e predisposizione nei servizi.

Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti e distribuiti nella stessa giornata del consumo, in tempo per gli orari del pranzo; la preparazione il giorno antecedente sarà ammessa qualora la Ditta Aggiudicataria disponga di idonei abbattitori di temperatura e assicurando il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche.

Per i prodotti da forno lievitati, la Ditta Aggiudicataria potrà effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici.

La preparazione delle vivande deve essere eseguita da un capo cuoco responsabile di cucina, con una significativa e provata esperienza di lavoro nella ristorazione collettiva.

b. La Ditta Aggiudicataria dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti, confezionati con derrate alimentari fresche e/o surgelate di prima qualità, evitando i preparati liofilizzati o preconfezionati, e rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti.

Inoltre, i criteri nutrizionali di composizione dei pasti dovranno prevedere:

- coerenza con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per bambini e adulti (LARN);
- promozione ed applicazione di criteri di manipolazione e preparazione degli alimenti, che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo le perdite di nutrienti e di sostanze protettive e conservando queste ultime nel modo migliore possibile.

c. La composizione dei pasti e gli orari di consumazione degli stessi, per ciascuna tipologia di servizio, sono indicati nella sottostante tabella:

Tipologia di servizio	Composizione del pasto	Orari di consumazione dei pasti
<u>NIDO COMUNALE</u>	a) Spuntino del mattino (frutta di stagione e pane) b) Pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno consistente in una verdura cruda e una verdura cotta, pane) c) Merenda del pomeriggio	a) 9.00/9.30 b) 11.00/12.00 c) 15.00/15.30
<u>SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE</u>	a) Spuntino del mattino (frutta di stagione e pane) b) Pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane) c) Merenda del pomeriggio	a) 9.00/9.30 b) 11.30/12.30 c) 15.30/16.00
<u>SCUOLA PRIMARIA</u>	a) Merenda del mattino (frutta di stagione/crackers/grissini come da menu)*	a) 10.30 b) 13.00/13.30

	<p>b) pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane)</p> <p><i>* In accordo con l'Istituto Comprensivo, la merenda del mattino potrà essere introdotta in modo graduale (in tempi e modi da concordare tra Ditta Aggiudicataria, Istituto Comprensivo e Amministrazione Comunale) nelle classi a tempo pieno; nei casi in cui la merenda del mattino non venga somministrata in classe, essa rientra come "porzione di frutta di stagione" somministrata ai bambini nel menù del pranzo.</i></p>	
--	---	--

Per gli insegnanti aventi diritto la composizione del pranzo è uguale a quella prevista per i bambini.

Art 3.13 Diete speciali

La Ditta appaltatrice, a seguito di comunicazione dell'Amministrazione dovrà predisporre e produrre le seguenti diete e pasti speciali, senza costi aggiuntivi, assicurando la variabilità degli alimenti e il minor allontanamento possibile dal pasto convenzionale:

a. diete per allergie/intolleranze/patologie: su richiesta delle famiglie, per bambini con problemi di salute documentati da certificazioni mediche o pediatriche (celiaci, diabetici, intolleranti, ecc...); la dieta dovrà essere predisposta entro 10 giorni dalla richiesta nel rispetto di tutte le specifiche tecniche. Nella predisposizione delle diete, dovrà essere data la massima attenzione ad evitare ogni contaminazione, anche in minima traccia, in ogni fase di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione; gli alimenti devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, il pasto va preparato e confezionato in area dedicata e gli utensili utilizzati della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione; i pasti dovranno essere contenuti in vaschette monoporzioni termo sigillate, contrassegnate dal nome e cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici.

In particolare, per i bambini celiaci l'aggiudicatario si obbliga:

- a produrre i pasti e le merende utilizzando alimenti privi di glutine, presenti negli appositi prontuari, oltre che prodotti dieto – terapeutici autorizzati; a produrre i suddetti pasti e le merende con caratteristiche simili al pasto fornito in ristorazione scolastica per nutriente, tipologia e ricetta, garantendo sempre gli stessi piatti del menù normale e del menù speciala;
- a somministrare pane non contenente glutine e a non utilizzare crackers o altri prodotti da forno in sostituzione del pane comune.

b. diete etico/religiose: su richiesta delle famiglie, per bambini provenienti da famiglie che professano altre religioni o convinzioni etiche: i pasti dovranno essere contenuti in vaschette monoporzioni termo sigillate contrassegnate dal nome e cognome dei bambini fruitori o altro identificativo, contenute a loro volta in contenitori termici e formati in aderenza al menù settimanale corrente.

c. diete in bianco/alternative: per indisposizione. Non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di tre giorni. Sono composte da un primo in bianco condito con olio extravergine di oliva e da un secondo, indicativamente formaggio e prosciutto cotto/crudo, contorno, pane e frutta. Anch'esse devono essere fornite in speciali contenitori termici in monoporzione con il nome del bambino.

L'aggiudicatario inoltre si impegna, in caso di feste e compleanni, a somministrare anche ai bambini che rispettano una dieta particolare, dolci che, pur nelle dovute differenze di materia prima, abbiano caratteristiche simili di forma e aspetto a quelle distribuite agli altri bambini.

La ditta aggiudicataria, in caso di segnalazione da parte dell'Amministrazione, è tenuta a somministrare la dieta anche per il personale educativo e/o scolastico della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, a seguito di richiesta scritta da parte del diretto interessato.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto "dieta per motivi di salute" dovrà assicurare che esso sia distribuito ai bambini a cui è destinato.

Pertanto detto personale dovrà:

- controllare la tipologia o il nominativo sull'etichetta posta sul contenitore diete e consegnarlo al bambino a cui è destinato;
- servire le diete speciali ai bambini interessati ancora chiuse;
- l'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto diete si dovrà avvisare la cuoca della struttura.

Dovrà essere noto a tutti gli operatori della Ditta aggiudicataria, in servizio presso i refettori o le cucine, l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

Tale elenco dovrà essere aggiornato costantemente e essere conservato presso ciascuna cucina e refettorio.

ART 3.14 Giornate speciali e cestini freddi

a. L'Aggiudicatario deve prevedere per ogni ordine di scuola, un menù speciale indicativamente 9 giornate ad anno scolastico.

Tale menù deve variare ogni anno e deve essere presentato ad inizio anno ai Servizi Educativi del Comune, anche tenendo in considerazione eventuali suggerimenti da parte delle scuole, anche a seguito di progetti didattici svolti.

Qualora la scuola o il servizio educativo non volesse ricevere tale menù, l'aggiudicatario è tenuto a presentare o ad accogliere una proposta alternativa di pari valore.

I 9 menù sono comprensivi di un pranzo ricercato in occasione delle festività di Natale e Pasqua.

Tali varianti sono da ritenersi senza costi aggiuntivi rispetto al costo pasto.

b. In alternativa al pasto potranno essere richiesti, in caso di uscite didattiche/gite, scioperi (qualora non sia comunque possibile fornire un pasto normale) o altre emergenze, pasti confezionati in sacchetti di carta individuali nella stessa giornata del consumo, o al massimo nella giornata precedente e correttamente conservati, composti da: 1 panino con prosciutto cotto e 1 con formaggio (almeno 50 gr), 1 frutto fresco di stagione, 1 cioccolata/crostata/merendina, 1 succo di frutta, 1 bottiglia di acqua minerale da 0,5 litri (in caso di gite) in confezione PET, 2 tovaglioli ed un bicchiere di carta.

Nella preparazione dei cestini freddi, occorre rispettare tutto quanto esposto all'art. 3.13 relativamente alle diete speciali.

Art. 3.15 Ridotta o mancata fornitura derrate

Nel caso in cui il numero dei pasti o singoli alimenti consegnati risultasse insufficiente, l'aggiudicatario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, dal momento della segnalazione da parte del personale preposto alla somministrazione, senza oneri aggiuntivi.

Qualora una o più derrate previste non venissero fornite, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso l'aggiudicatario deve comunicare preventivamente al Comune quali derrate non saranno fornite e documentare adeguatamente i motivi che hanno portato alla mancata fornitura, imputabili a cause di forza maggiore (anche calamità naturali o eventi non dipendenti dall'aggiudicatario) e provvedere alla sostituzione con materie prime di uguale valore economico.

Art. 3.16 Sicurezza alimentare, controlli, sistema HACCP

Controlli su igiene e sicurezza alimentare.

Il principale controllo è esercitato dai Servizi di Igiene degli Alimenti (SIAN) delle AUSL territoriali, ma anche dal Servizio di igiene Pubblica sempre dell'ASL, ovvero dai carabinieri del NAS.

In ogni caso l'appaltatore deve dare comunicazione e, fornire copia, dei controlli ispettivi cui è stato sottoposto e dei rispettivi esiti, via pec, all'Amministrazione.

Autocontrolli della ditta

E' previsto tra gli obblighi dell'Aggiudicatario quello di attenersi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs n. 193/2007, dotandosi prima dell'inizio del servizio del proprio manuale di autocontrollo basato sul sistema "HACCP", come previsto da Regolamento CE 852/2004, valido per tutti i servizi gestiti, con il quale individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni.

Copia del manuale deve essere fisicamente presente, dal momento dell'inizio del servizio, nei luoghi dove viene svolto il servizio e deve essere messo a disposizione dell'Amministrazione se richiesto.

Nel piano di autocontrollo l'aggiudicatario deve indicare la frequenza e la tipologia delle verifiche che intende effettuare e devono essere disciplinati anche gli interventi di pulizia e sanificazione, sempre eseguiti a locali vuoti e con prodotti conformi ai requisiti minimi di cui al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement, allegato al DM 24/05/2012.

Anche la gestione dei rifiuti (materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali adibiti a refettori) deve essere precisata nel piano, considerato che devono essere raccolti a cura del personale dell'aggiudicatario, convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata, in momenti diversi dall'uscita dei bambini/studenti da scuola.

Controlli da parte dell'Amministrazione

E' facoltà del Comune effettuare controlli, periodicamente e senza preavviso, al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali e alle normative vigenti in materia, come previsto anche nei CAM.

L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso, collaborando senza interferire, agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate, con i mezzi ritenuti più idonei, compreso prelievo di campioni senza interferire sulle procedure di controllo.

Il Comune, a seguito dei controlli effettuati, notificherà alla ditta eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro il tempo fissato (indicativamente una settimana), con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni giustificative, che possano far modificare le prescrizioni.

Qualora non si dia corso alle prescrizioni, anche nonostante il rigetto delle controdeduzioni, il Comune applicherà le penali di cui all'articolo 24.

Art 3.17 Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti.

La ditta aggiudicataria si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare rispettino l'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dalle norme vigenti. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione. I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata del contratto.

Art. 4.1.a - Confezionamento e trasporto

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss.mm. e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

Il trasporto esterno (dai Centri di Produzione Pasti alla mensa della Scuola Primaria e al Terminale di distribuzione dell'Asilo Nido) e il trasporto interno (dalle cucine alle sezioni/refettori) dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (ad esempio utilizzando carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti dovranno essere forniti in contenitori multiporzione e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione, ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto esterno dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico della Ditta aggiudicataria secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dall'Amministrazione Comunale. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, conformemente alla propria offerta in sede di gara.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto e comunque non prima di 90 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Art. 4.1.b - Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione agli alimenti trasportati.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti, la ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna degli stessi presso le scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza. Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

Art. 4.1.c - Piano del trasporto

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre e comunicare alla stazione appaltante, con congruo anticipo, un Piano del Trasporto relativo alla consegna dei pasti alla mensa della Scuola Primaria e all'Asilo Nido.

Detto Piano del Trasporto dovrà indicare:

- ➔ il numero e la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- ➔ i luoghi di partenza e ciascuna sede di destinazione con tragitto e km percorsi;
- ➔ il giro di consegna;
- ➔ l'orario di partenza e l'orario, previsto, di arrivo;
- ➔ la tipologia dei mezzi di trasporto che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale.

Il Piano del trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che la consegna avvenga non prima di 90 minuti

dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei pasti per diete speciali.

La Ditta aggiudicataria non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al Piano del Trasporto, se non concordata con l'Amministrazione contraente.

Art. 4.2 Attività accessorie alla distribuzione dei pasti

4.2.a. Apparecchiatura dei tavoli

Presso la mensa della Scuola Primaria e i refettori della Scuola dell'Infanzia la Ditta aggiudicataria dovrà, prima della distribuzione dei pasti, arrieggiare i locali.

In seguito si provvederà all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- tovagliette di carta (monouso);
- posate;
- eventuale tovagliolo (non per la scuola infanzia, dove i bambini utilizzano il bavaglino personale);
- bicchiere capovolto;
- acqua in bottiglia;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura dovrà essere sempre adeguato al numero degli utenti.

Solo eccezionalmente potrà essere utilizzata stoviglieria monouso (piatti, bicchieri, posate), che dovrà essere prelevata dalle confezioni solo al momento dell'utilizzo e conservata in locali adeguati, oltre che sollevata da terra. Una volta tolta dai contenitori, andrà possibilmente conservata in armadietti chiusi.

L'allestimento dei refettori dovrà precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Solo presso la mensa della Scuola Primaria, la Ditta aggiudicataria provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie, tovagliato monouso di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

Presso il Nido Comunale le operazioni sopra descritte saranno a carico del personale ausiliario del Nido stesso.

Art. 4.2.b. - Distribuzione dei pasti

Presso la mensa della Scuola Primaria e i refettori della Scuola dell'Infanzia la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti avverrà, di norma, ai tavoli.

Il servizio di distribuzione non comprende la distribuzione degli spuntini e delle merende.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Nella distribuzione la Ditta aggiudicataria dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

a) presso la mensa della Scuola Primaria:

- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
- ultimare le fasi di preparazione del cibo.

b) presso la mensa della Scuola Primaria e i refettori della Scuola dell'Infanzia :

- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;

- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità;
- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- salvo diversa indicazione dell'Amministrazione Comunale, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione, utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
- svuotare e lavare le brocche dell'acqua giornalmente, se utilizzate.

Durante la somministrazione, il personale dovrà indossare camici puliti e decorosi e copricapo, togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili), avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possano accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

CAPITOLO 5: CONTROLLI, CUSTOMER SATISFACTION, PREVENZIONE E GESTIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

5.1 Controlli su campionatura dei cibi somministrati

I Controlli saranno eseguiti a campione dalla Stazione appaltante per tutta la durata del contratto, ove possibile ricorrendo anche agli organi preposti previsti all'interno di ogni scuola interessata dal presente appalto di servizio.

L'aggiudicatario deve garantire la campionatura dei cibi somministrati, con prelievo giornaliero di una porzione degli stessi, da riporre in sacchetti sterili in frigorifero per almeno le 72 ore successive al consumo. Ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi. Il campione deve essere mantenuto refrigerato a + 4° C in contenitori ermeticamente chiusi. Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto e lotto di produzione delle materie prime. Tali campioni sono utilizzati in caso di reclamo.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta aggiudicataria fornirà al personale incaricato della vigilanza e dei controlli, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività della Ditta aggiudicataria.

5.2 Customer satisfaction

L'Appaltatore dovrà organizzare un sistema per la valutazione della performance del servizio, attraverso una proposta progettuale, nella quale dovrà essere prevista la rilevazione del gradimento in termini di qualità del cibo e della sua distribuzione, al fine di monitorare e migliorare la soddisfazione dell'utenza. Il progetto dovrà contenere:

- Modalità di monitoraggio
- Criteri di monitoraggio
- Tempistiche di monitoraggio

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance del servizio, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

5.3 Prevenzione e gestione dello spreco alimentare

L'Appaltatore dovrà organizzare un sistema per la prevenzione e la gestione degli avanzi, attraverso una proposta progettuale. Il progetto dovrà contenere le seguenti indicazioni operative riguardanti:

- Modalità di contenimento degli avanzi

-Modalità di gestione delle derrate in scadenza

-Modalità di controllo del rapporto acquisti/quantità necessarie

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance del servizio, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

CAPITOLO 6: MANUTENZIONE, LOCALI E PULIZIE

Art. 6.1 – Attrezzature e locali concessi in comodato d'uso gratuito e divieto di cambio della destinazione d'uso

Il Comune metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria, in comodato d'uso gratuito:

- A) i locali cucina e dispensa, ubicati in Via S. Quasimodo n°1 all'interno dello stabile della Scuola dell'Infanzia Statale, nelle condizioni in cui si trovano;
- B) i locali adibiti a mensa scolastica ubicati in Via A. Frank, presso la Scuola Primaria, che comprendono il terminale Attrezzato ed i Refettori, nelle condizioni in cui si trovano.

Detti locali verranno consegnati comprensivi di impianti, arredi, attrezzature, stoviglie, tegameria, utensileria e tovagliato in essi presenti, di proprietà del Comune stesso (si vedano gli allegati D,E,F,G "Inventario").

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti un apposito verbale in duplice copia con annesso inventario dei beni mobili consegnati e che dovranno essere resi alla scadenza del periodo contrattuale. E' a carico della Ditta aggiudicataria il reintegro delle stoviglie necessarie al servizio.

Salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale, saranno utilizzate stoviglie pluriuso.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio.

Ulteriori attrezzature e minuterie che dovessero rendersi necessarie presso il Terminale attrezzato e presso la cucina della Scuola dell'Infanzia per l'espletamento del servizio, con le caratteristiche descritte e richieste dal presente Capitolato, saranno da installare a carico della Ditta aggiudicataria.

Al termine del contratto, la Ditta aggiudicataria 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.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli e verifiche, nel corso del contratto e al suo termine, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dalla Ditta aggiudicataria (stoviglieria compresa). Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione Comunale constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature ecc dipendenti dalla non diligente gestione da parte della Ditta aggiudicataria, ovvero dall'inadempienza degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature presenti nel verbale di consegna, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti.

In caso di inadempimento di tale obbligo da parte della Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale potrà provvedere direttamente, addebitando alla Ditta aggiudicataria i costi, maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

L'Amministrazione Comunale sarà sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che possano derivare a cose di proprietà della Ditta aggiudicataria o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

Divieto di cambio della destinazione d'uso

I locali consegnati alla Ditta aggiudicataria dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato.

Art. 6.2 - Manutenzione ordinaria e straordinaria.

Gli interventi di manutenzione ordinaria sono a carico della Ditta aggiudicataria, mentre quelli di manutenzione straordinaria competono all'Amministrazione Comunale.

Gli **interventi di manutenzione ordinaria** a carico della Ditta aggiudicataria, comprendono:

→ le opere necessarie a mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature presenti nei locali interessati dall'appalto (Cucina della Scuola dell'Infanzia e Terminale Attrezzato presso la mensa della Scuola Primaria), mediante il ricorso, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di componenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti, e comunque entro 24 ore, a propria cura e spese.

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

Gli **interventi di manutenzione straordinaria** dei locali, degli arredi e delle attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà, quali:

→ la manutenzione radicale (appuntamento straordinaria);

→ gli interventi volti ad aggiornare o a ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi.

In modo particolare, per le attrezzature e arredi, gli obblighi manutentivi comprendono anche la sostituzione integrale dei macchinari, se necessario 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.

Qualora la Ditta aggiudicataria, nel corso dell'appalto, rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione al Comune.

Alla fine di ogni anno, compreso l'anno finale del servizio, gli addetti comunali assieme alla Ditta aggiudicataria dovranno svolgere verifiche relativamente al funzionamento e all'efficienza:

→ di tutte le strutture e gli impianti delle cucine e dei locali mensa (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas e di aerazione, ecc.);

→ delle attrezzature e degli arredi.

Gli impianti dovranno essere spenti, allo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitando danni nei locali durante il periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

Art. 6.3 Pulizie

Art. 6.3.a Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i refettori, nonché tutti i locali utilizzati a tale scopo, dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie riutilizzabili. Sono a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei detergenti e i sacchi per la raccolta dei rifiuti.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili sono a carico della ditta aggiudicataria e dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificati, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

Le operazioni di **pulizia giornaliera** da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli;
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici,

con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare detersivi a ridotto impatto ambientale, conformemente alla propria offerta. In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso di dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovranno essere fatte rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

Relativamente alle singole strutture in comodato d'uso gratuito, si precisa che:

Scuola dell'infanzia statale Dandelion:

- la ditta aggiudicataria si occuperà dell'apparecchiatura e sparecchiatura delle stanze dedicate alla mensa e della pulizia dei tavoli. Fornirà il materiale per il pranzo: tovagliette e tovagliolini;
- la ditta aggiudicataria si occuperà della pulizia del servizio igienico e dello spogliatoio assegnato e dovrà rifornire il servizio igienico del materiale di pulizia nonché del materiale di consumo quale carta igienica e sapone e carta per l'asciugatura delle mani;
- pulizia dei locali di cucina, comprese zona lavaggio e dispensa;
- pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzati per il servizio;
- smaltimento dei rifiuti e loro raccolta differenziata;
- fornitura dei detersivi e degli accessori necessari, dei sacchi per la raccolta rifiuti e della biancheria da cucina;
- lavaggio della biancheria di cucina.

Scuola primaria:

- la ditta aggiudicataria fornirà i detersivi per la pulizia e il materiale di consumo per i bagni e lo spogliatoio in uso alla ditta stessa;
- la ditta si occuperà altresì della pulizia dei servizi igienici all'interno del terminale ad uso degli studenti e dei docenti;
- la ditta fornirà altresì i panni spugna, panni abrasivi, pagliette...necessari alla pulizia delle stoviglie;
- si occuperà della spazzatura e lavaggio dei pavimenti;
- deragnatura se occorrente;
- apparecchiatura e preparazione dei refettori e sparecchiatura;
- pulizia delle due sale del refettorio, dell'androne, della scala e dei bagni;
- pulizia dei locali di cucina, comprese zona lavaggio e dispensa;
- pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzati per il servizio, riassetto della cucina;
- smaltimento dei rifiuti e loro raccolta differenziata;
- fornitura dei detersivi e degli accessori necessari, dei sacchi per la raccolta rifiuti e della biancheria da cucina;
- lavaggio della biancheria di cucina.

Art. 6.3.b Pulizie periodiche interne ed esterne presso la mensa della scuola primaria

La Ditta aggiudicataria dovrà, presso la mensa della Scuola Primaria, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:

- detersione di infissi, vetri, controsoffitti, porte: 2 volte nell'anno scolastico
- detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto: 1 volta nell'anno scolastico

- pulizia di punti luce, cappe (detersione interna, esterna e del filtro): 2 volte all'anno
- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura: 2 volte all'anno.
- Il lavaggio delle tende: 1 volta all'anno al termine di ciascun anno scolastico
- pulizia interna ed esterna delle vetrate dell'edificio adibito a mensa: 4 volte l'anno.
- pulizia delle aree esterne di pertinenza della mensa della Scuola Primaria al fine di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro;

Per le pulizie periodiche è previsto un rimborso alla ditta aggiudicataria pari a € 1.700,00 all'anno, da fatturarsi al termine di ogni anno scolastico, o comunque a prestazione avvenuta.

Art. 6.3.c Servizi igienici e spogliatoi

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi destinati al proprio personale e annessi ai locali di produzione e porzionamento siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone, di disinfettante e di asciugamani a perdere, oltre che mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio conformi alle norme vigenti.

Art. 6.4 Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo in prossimità degli alimenti.

Art. 6.5 Rifiuti

La Ditta aggiudicataria dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori, prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la gestione corretta della raccolta differenziata dei rifiuti e comunque coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Amministrazione Comunale.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

CAPITOLO 7: PERSONALE

Art. 7.1 Obblighi generali

Nell'espletamento dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà avvalersi di proprio personale in numero sufficiente a garantire il regolare e ottimale espletamento dei servizi affidati.

Il personale deve essere in possesso dei seguenti requisiti: età non inferiore ai 18 anni, in possesso del titolo di studio necessario e dell'idoneità alla specifica mansione rilasciata dal medico competente, capace di parlare la lingua italiana, oltre che in regola con tutte le norme previste per lo svolgimento del servizio.

Il personale impiegato deve inoltre possedere un'adeguata professionalità, affidabilità, esperienza e formazione a svolgere le prestazioni richieste e deve essere a conoscenza dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio.

Come previsto dalla L. 123/2007, il personale dell'aggiudicatario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, nonché il ruolo svolto.

Per il personale che lavora nei centri di cottura posti all'interno della scuola o che somministra pasti nelle

scuole, l'aggiudicatario è tenuto a ottemperare all'art. 2 del D.Lgs 39/2014 che recita “ Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600 – bis, 600 – ter, 600 – quater, 600-quinquies e 609 – undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori”.

L'aggiudicatario dovrà applicare nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio condizioni normative, retributive, previdenziali e assicurative conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali e prevenzione e sicurezza del lavoro e assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'aggiudicatario dovrà applicare verso i propri dipendenti, o se costituito in forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal contratto collettivo nazionale di categoria e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.

L'aggiudicatario si impegna a esibire, a semplice richiesta, le ricevute di pagamento di contributi assistenziali, previdenziali e assicurativi relativi al personale impiegato per la realizzazione del servizio.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'aggiudicatario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste, cui potrebbero seguire segnalazioni di irregolarità/inadempienze oltre a misure ulteriori.

Art. 7.2 Figure professionali

La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere più figure professionali, per la gestione del servizio oggetto del presente capitolato. Tra questi, dovrà dotarsi delle seguenti figure:

a. Coordinatore/Responsabile del servizio.

Assume il compito del coordinamento operativo dei servizi, garantendo la massima collaborazione con i servizi comunali. Si occupa della pianificazione e controllo del servizio, della gestione del personale e della qualità del servizio.

Il coordinatore dovrà:

- avere una reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 17.00;
- mantenere i contatti con il Servizio Educativo comunale ai fini delle verifiche sull'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al Coordinatore designato dalla ditta aggiudicataria, si intendono come presentate alla ditta stessa.

In caso di assenza o inadempimento del Coordinatore, la Ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura, di pari livello e esperienza. La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere al Servizi Educativo comunale, il nome di detto Coordinatore, nonché i relativi estremi di contatto.

b. Personale di cucina.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di Cuoco, provvisto di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente), con un'esperienza biennale nella gestione di cucine. Deve realizzare e supervisionare la produzione e il confezionamento dei pasti.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta, dovranno essere preventivamente comunicate al Comune.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire ai nuovi assunti l'affiancamento di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi.

Prima dell'inizio del servizio, e comunque all'inizio dell'anno scolastico, la Ditta aggiudicataria dovrà

presentare all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture di proprietà di quest'ultima, specificando anche la qualifica, il monte ore settimanale di ognuno e il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato, in base alle variazioni avvenute, di norma entro il giorno 15 del mese successivo a quello delle variazioni intervenute.

Art. 7.3 Contratto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro della "Ristorazione collettiva", deve essere legato da regolare contratto con l'aggiudicatario; in caso di subappalto l'aggiudicatario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Su richiesta del Comune, l'aggiudicatario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste, cui potrebbero seguire segnalazioni di irregolarità/inadempienze oltre a misure ulteriori.

Art. 7.4 Formazione del personale

L'aggiudicatario deve assicurare ai propri dipendenti un'adeguata formazione e un aggiornamento professionale periodico.

Il personale deve essere formato per agire nel rispetto del piano di autocontrollo.

In particolare il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari deve seguire una formazione sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

L'aggiudicatario dovrà formare il personale del settore alimentare mediante l'ottenimento degli attestati dei corsi per alimentaristi.

Ferma restando la formazione obbligatoria, anche per la sicurezza, prevista dalle vigenti normative, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare ulteriore formazione tecnica al personale addetto al servizio, in base alla specifica mansione svolta.

In particolare, in osservanza delle disposizioni contenute nel punto 8 lettera a) della parte c) dei CAM e del punto 7 parte e) dei CAM, l'aggiudicatario dovrà svolgere adeguata formazione in merito all'appropriata porzionatura dei pasti, alle tecniche di cottura per mantenere la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale, per la riduzione dei consumi idrici ed energetici, nonché sulla preparazione di diete speciali.

Ogni anno, entro il mese di agosto, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento rivolto a tutto il personale impiegato nei vari servizi, da trasmettere al Comune.

Art. 7.5 Codice di comportamento

Sul sito istituzionale del Comune di Bagnolo in Piano (<https://bagnoloinpiano.trasparenza-valutazione-merito.it/web/trasparenza/menu-trasparenza#>), Sezione Atti Generali, sono disponibili il Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, serie generale n. 129 del 4 giugno 2013), nonché il Codice di Comportamento dei dipendenti del comune di Bagnolo in Piano (approvato con deliberazione di G.C. n. 116 del 30.12.2013).

L'appaltatore è tenuto ad osservare i predetti Codici, a trasmetterli e a farli osservare a tutti i suoi dipendenti e collaboratori che prestino servizio a qualunque titolo per il comune di Bagnolo in Piano, mettendo a disposizione la suddetta documentazione. L'inosservanza dei Codici è causa risolutiva espressa del presente appalto.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire tempestivamente, su richiesta la prova dell'avvenuta trasmissione dei Codici di comportamento ai dipendenti. In caso di violazione degli obblighi di cui al presente articolo, l'Ente ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del presente contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice

civile.

Art. 7.6 Doveri del personale

Tutto il personale impiegato per il servizio deve:

- garantire la massima collaborazione con il personale ausiliario, ATA e insegnante per garantire il buon esito del servizio;
- essere disponibile, su richiesta, ad incontri con i genitori, insieme al personale educativo/scolastico, sui temi oggetto dell'appalto, anche a carattere informativo/divulgativo (es. presentazione menù...);
- vestire la divisa e indossare appositamente copricapo forniti dalla ditta aggiudicataria stessa;
- portare in modo visibile il cartellino identificativo riportante nome e cognome, qualifica, aziende di appartenenza, foto personale. Detto cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare;
- 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;
- possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- tenere all'interno della struttura/servizio, ove opera, un comportamento di serietà, riservatezza, correttezza, cortesia, disponibilità alla collaborazione e rispettoso;
- rispettare tutte le disposizioni inerenti la sicurezza prevista dalla normativa vigente;
- rispettare gli aspetti igienico – sanitari;
- rispettare le norme vigenti per il contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid 19 e utilizzare ogni dispositivo di protezione individuale prescritto in relazione alla tipologia di servizio, secondo i protocolli presenti;
- astenersi dal fumo e dall'uso in servizio del telefono cellulare;
- mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti le situazioni personali e sanitarie degli ospiti di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- usare correttamente gli arredi, le attrezzature, gli ausili e i materiali contenuti nei locali sede dei servizi;
- diligentemente economizzare nell'uso di energia elettrica, acqua e dei consumi in genere.

Art. 7.7 Sostituzione del personale e continuità del servizio

In caso di assenza del personale incaricato, la Ditta aggiudicataria dovrà farsi carico dell'immediata sostituzione, con altro personale di adeguata professionalità.

La ditta aggiudicataria si impegna, salvo casi di forza maggiore, a garantire la stabilità del personale, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

In caso di sostituzione di personale non presente nell'organico comunicato ai sensi dell'art. 7.2, l'aggiudicatario provvederà, tempestivamente, ad aggiornare l'elenco.

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

Art. 7.8 Sicurezza sui luoghi di lavoro

L'aggiudicatario deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro, in particolare D.Lgs 81/2008 e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

L'aggiudicatario deve inoltre:

- aver redatto il proprio Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), che deve essere messo a disposizione dell'Amministrazione;
- prendere visione e sottoscrivere il DUVRI;
- avere formalmente individuato il proprio RSPP individuale;
- fornire al proprio personale tutte le attrezzature necessarie per svolgere il proprio lavoro, in particolare DPI e vestiario, assicurandosi venga sempre correttamente indossato, a seconda della mansione svolta;
- fornire formazioni ed informazioni sui rischi presenti nel servizio in appalto.
- Dovranno essere inoltre seguite anche tutte le procedure e norme igieniche attuali ed eventuali legate a rischi biologici da Covid 19.

Art. 7.9 Clausola sociale

E' prevista, ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato, l'applicazione dell'art. 50 del D.Lgs 50/2016.

In caso di aggiudicazione del servizio a un operatore economico diverso dall'attuale aggiudicatario, il nuovo affidatario si impegna ad assumere, prioritariamente, gli stessi addetti che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale e a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla ditta affidataria stessa e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Attualmente, per l'esecuzione dell'appalto risultano impiegate le seguenti unità lavorative:

DIP	Sede di lavoro	Data assunzione	Ruolo	Livello	Qualifica	Tip. Contrattuale	Full time/part time	Monte ore contratto	CCNL applicato	Scatti già maturati	Legge 12 marzo 1999, n.68
1	Centro pasti	27/04/1988	Cuoco	Secondo	Operaio	T. indeterminato	T. pieno	20	Ristor. Collett. Comm. Turismo	6	no
2	Centro pasti	27/09/1993	Aiuto di cucina	Quinto	Operaio	T. indeterminato	Part time orizzontale	25	Ristor. Collett. Comm. Turismo	6	no
3	Centro pasti	15/11/2004	Cuoco	Quarto	Operaio	T. indeterminato	Part time orizzontale	20	Ristor. Collett. Comm. Turismo	5	no
4	Centro pasti	02/02/2004	Addetto Servizio Mensa	Quinto	Operaio	T. indeterminato	Part time orizzontale	15	Ristor. Collett. Comm. Turismo	5	no
5	Primaria Bagnolo in Piano	01/03/2022	Addetto Servizio Mensa	Sesto	Operaio	T. determinato	Part time orizzontale	15	Ristor. Collett. Comm. Turismo	0	no
6	Primaria	16/09/2003	Addetto	Sesto	Operaio	T.	Part time	17,50	Ristor.	5	no

	Bagnolo in Piano		Servizio Mensa	super		indeterminato	misto		Collett. Comm. Turismo		
7	Primaria Bagnolo in Piano	26/09/2011	Addetto Servizio Mensa	Sesto super	Operaio	T. indeterminato	Part time misto	20	Ristor. Collett. Comm. Turismo	3	no
8	Primaria Bagnolo in Piano	03/10/2011	Addetto Servizio Mensa	Sesto super	Operaio	T. indeterminato	Part time misto	20	Ristor. Collett. Comm. Turismo	3	no
9	Primaria Bagnolo in Piano	20/11/1997	Aiuto cucina	Quinto	Operaio	T. indeterminato	Part time orizzontale	25	Ristor. Collett. Comm. Turismo	6	no
10	Primaria Bagnolo in Piano	12/09/2022	Addetto servizio mensa	Sesto	Operaio	T. determinato	Part time orizzontale	15	Ristor. Collett. Comm. Turismo	0	no
11	Primaria Bagnolo in Piano	29/09/2019	Addetto servizio mensa	Sesto super	Operaio	T. indeterminato	Part time orizzontale	15	Ristor. Collett. Comm. Turismo	0	no
12	C.S. Bagnolo Dandelion	07/01/2022	Addetto alla distribuzione	Sesto	Operaio	T. indeterminato	Part time misto	10	Ristor. Collett. Comm. Turismo	0	no
13	C.S. Bagnolo Dandelion	03/02/2003	Cuoco	Quarto	Operaio	T. indeterminato	Part time misto	40	Ristor. Collett. Comm. Turismo	6	no

Art. 7.10 Protocollo d'intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata

Sono a carico, oltre che del comune di Bagnolo in Piano, anche dell'appaltatore, gli oneri e gli obblighi scaturenti dall'applicazione del Protocollo d'intesa per la prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessioni di lavori pubblici, approvato con Delibera della Giunta dell'Unione Terra di Mezzo n. 22 del 09/12/2014, sottoscritto in data 11/12/2014 tra la Prefettura di Reggio Emilia, i comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Castelnovo di Sotto e l'Unione Terra di Mezzo, parte integrante del capitolato speciale d'appalto.

Art. 7.11 Protocollo d'intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata – clausole contrattuali

Il comune di Bagnolo in Piano riporterà nel contratto d'appalto e richiederà di riportare nei subcontratti, le seguenti clausole, esplicitamente previste in allegato dal suddetto Protocollo, opportunamente riviste ed aggiornate a seconda dell'evoluzione legislativa, e che dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle imprese interessate in sede di stipula del contratto o del relativo subcontratto:

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità sottoscritto l'11 dicembre 2014 presso la Prefettura di Reggio Emilia, tra l'altro consultabile al sito <http://www.prefettura.it/reggioemilia>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte nel

piano di affidamento con riguardo alle forniture ed ai servizi di cui gli artt. 2 e 3 nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 4

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 3 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, eventuali iniziative di competenza.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive analoghe a quelle di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. n. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse.

Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e della tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza del divieto, per le stazioni appaltanti pubbliche, di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alle operazioni di selezione e non risultate aggiudicatarie, salvo l'ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

CAPITOLO 8: ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

Art. 8.1 - Oneri a carico della ditta aggiudicataria

a. La Ditta Aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni contrattuali e della perfetta riuscita del servizio, nonché dell'osservanza delle leggi e dei regolamenti vigenti in materia di

produzione, trasporto e distribuzione pasti e comunque applicabili alla filiera alimentare.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile di ogni danno arrecato all'Amministrazione o a terzi per l'inidonea esecuzione del servizio, rimanendo pertanto sollevata l'Amministrazione da ogni pretesa risarcitoria.

In ogni caso è di competenza dell'aggiudicatario tutto quanto previsto al presente capitolato e, prima dell'inizio del servizio:

- comunicare un recapito telefonico, email, PEC in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, a tale recapito sono altresì indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi;
- indicare nomi e riferimenti delle figure previste all'art. 7.2;
- sottoscrivere il verbale di inventario dei beni presenti presso le cucine e presso gli spazi di consumo dei pasti di cui agli allegati D – E – F - G oggetto del comodato d'uso gratuito.

b. La Ditta aggiudicataria dovrà altresì garantire:

- per il servizio di refezione scolastica per l'Asilo Nido Comunale quanto segue:

1. produzione dei pasti presso un "Centro di Produzione Pasti", di proprietà o in disponibilità della Ditta stessa (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura). Per i bambini, il pasto comprende anche lo spuntino di metà mattina e la merenda. E' compresa la produzione di diete speciali dietro presentazione di regolare certificato medico e di diete etico-religiose dietro dichiarazione dei genitori;
2. fornitura di Kg. 1 di torta e di l. 2 di tè, in occasione degli incontri di sezione con i genitori, quindi 1 volta per ognuna delle sezioni e per anno scolastico;
3. confezionamento e trasporto dei pasti dal Centro di Produzione Pasti alla sede dell'Asilo Nido Comunale, con automezzo idoneo ed in regola con le norme vigenti in materia. In particolare i contenitori sigillati dei pasti dovranno essere depositati dal personale della Ditta aggiudicataria presso il terminale di distribuzione del nido.
4. Organizzazione della consegna e del ritiro dei contenitori del cibo presso il terminale di distribuzione del nido.
5. Piano di valutazione della customer satisfaction e della prevenzione e gestione degli sprechi alimentari;

- per il servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia Statale, quanto segue:

1. produzione dei pasti presso la cucina messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura). Per i bambini il pasto comprende anche lo spuntino di metà mattina e la merenda. Per gli adulti aventi diritto il pasto consiste nel solo pranzo. E' compresa la produzione di diete speciali dietro presentazione di regolare certificato medico e di diete etico-religiose dietro dichiarazione dei genitori;
2. fornitura di Kg. 1 di torta e di l. 2 di tè, in occasione degli incontri di sezione con i genitori, quindi 1 volta per ognuna delle sezioni e per anno scolastico;
3. confezionamento e consegna dei cibi, delle merende e delle colazioni sugli appositi carrelli di servizio alla soglia della cucina;
4. messa a disposizione del personale che sarà assegnato, in modo adeguato, per numero e professionalità, alle esigenze di produzione, ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
5. pulizia del piano dei tavoli da utilizzare per il pranzo, apparecchiatura e preparazione dei refettori;
6. porzionamento e distribuzione ai tavoli. Il servizio di distribuzione non riguarda spuntini e merende;
7. spaccchiatura;
8. pulizia dei locali di cucina, comprese zona lavaggio e dispensa;
9. pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzati per il servizio;
10. smaltimento dei rifiuti e loro raccolta differenziata;
11. rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
12. responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;

13. autorizzazione sanitaria per i locali cucina;
14. fornitura dei detergenti e degli accessori necessari, dei sacchi per la raccolta rifiuti e della biancheria da cucina;
15. lavaggio della biancheria di cucina;
16. manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi di cucina, zona lavaggio e dispensa;
17. manutenzione ordinaria dei locali cucina e dei locali di servizio, compresi gli impianti (es: addolcitore, rubinetti di cucina, ecc.);
18. reintegro delle stoviglie, utensileria, tegameria di proprietà del Comune utilizzate per l'espletamento del servizio;
19. integrazione delle attrezzature di cui al capitolo 6, eventualmente necessarie per la realizzazione del servizio;
20. Piano di valutazione della customer satisfaction e della prevenzione e gestione degli sprechi alimentari;
21. incontri periodici (indicativamente una volta all'anno) col personale delle scuole e, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, con l'utenza della Scuola dell'Infanzia Statale;
22. per le utenze della sola cucina, si richiede alla Ditta aggiudicataria un rimborso, per anno scolastico, stimato nella cifra forfettaria annua di € 2.260,00 al netto di IVA. La fattura relativa a detto rimborso sarà inviata alla Ditta aggiudicataria, di norma, all'inizio dell'anno scolastico successivo rispetto quello cui si riferisce il consumo;
23. segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico del Comune.

- per il servizio di refezione scolastica per la Scuola Primaria quanto segue:

1. produzione dei pasti presso un "Centro di produzione pasti" di proprietà o in disponibilità della Ditta aggiudicataria (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura). Per i bambini il pasto comprende anche lo spuntino di metà mattina equivalente alla porzione di frutta del pranzo (vedi Tabella all'Art. _ del presente Capitolato). Per gli adulti aventi diritto il pasto consiste nel solo pranzo. E' compresa la produzione di diete speciali dietro presentazione di regolare certificato medico e di diete etico-religiose dietro dichiarazione dei genitori;
2. confezionamento e trasporto dei pasti dal Centro di produzione pasti alla sede della mensa scolastica, con automezzo idoneo ed in regola con le norme vigenti in materia;
3. messa a disposizione del personale che sarà assegnato in modo adeguato, per numero e professionalità, alle esigenze di produzione, ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
4. cottura in loco della pasta e delle carni alla griglia, nonché porzionatura di salumi, formaggi e pane;
5. apparecchiatura e preparazione dei refettori;
6. porzionamento e distribuzione ai tavoli. Il servizio di distribuzione non riguarda lo spuntino di metà mattina;
7. sparecchiatura;
8. pulizia delle due sale del refettorio, dell'androne, della scala e dei bagni;
9. pulizia dei locali di cucina, comprese zona lavaggio e dispensa;
10. pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzati per il servizio;
11. smaltimento dei rifiuti e loro raccolta differenziata;
12. rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
13. responsabilità civile, con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
14. autorizzazione sanitaria per i locali di cucina;
15. fornitura dei detergenti e degli accessori necessari, dei sacchi per la raccolta rifiuti e della biancheria da cucina;
16. lavaggio della biancheria di cucina;
17. manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi di cucina, zona lavaggio e dispensa;
18. manutenzione ordinaria dei locali cucina e dei locali di servizio, compresi gli impianti;
19. pulizia delle vetrare interne ed esterne, almeno 4 volte all'anno;
20. lavaggio delle tende al termine di ciascun anno scolastico;

21. reintegro delle stoviglie, utensileria, tegameria di proprietà dell'Amministrazione Comunale utilizzate per il servizio (vedi Art. 5.2);
22. integrazione delle attrezzature di cui all'Art. 5.2, eventualmente necessarie per l'espletamento del servizio;
23. Piano di valutazione della customer satisfaction e della prevenzione e gestione degli sprechi alimentari;
24. disponibilità a partecipare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad incontri periodici (indicativamente una volta l'anno) col personale delle scuole e con l'utenza della struttura;
25. per le utenze del terminale attrezzato, si richiede alla Ditta aggiudicataria un rimborso, per anno scolastico, stimato nella cifra forfettaria annua di € 3.240 al netto di IVA. La fattura relativa a detto rimborso sarà inviata alla Ditta aggiudicataria, di norma, all'inizio dell'anno scolastico successivo rispetto quello cui si riferisce il consumo;
26. segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico del Comune.

Art. 8.2 Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune, oltre a quelli elencati in specifici articoli del presente Capitolato, anche le seguenti attività:

- iscrizione degli utenti aventi diritto al servizio di mensa, sull'apposito portale E-Civis per quanto riguarda la Scuola Primaria;
- determinazione delle tariffe dei servizi e delle eventuali agevolazioni e/o esenzioni;
- tutti gli oneri connessi alla riscossione delle tariffe e delle eventuali morosità;
- comunicazione alla Ditta aggiudicataria dell'inizio e della fine del servizio e del numero di iscritti, per ogni ordine di scuola;
- fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento negli stabili in cui si svolgono i servizi;
- rimborso di un canone per le pulizie iniziali e finali terminali presso la scuola Primaria di cui all'articolo 6.3 di importo pari a € 1.700,00 oltre iva.
- manutenzione straordinaria (come meglio specificato all'art. 6.2) ed eventuale adeguamento strutturale e impiantistico degli immobili (cucina della Scuola dell'Infanzia e terminale attrezzato/refettori della Scuola Primaria);
- manutenzione straordinaria di attrezzature e arredi utilizzati nel servizio;
- su segnalazione della ditta aggiudicataria o della scuola, sono a carico dell'Amministrazione Comunale eventuali operazioni di disinfestazione da blatte, ratti, formiche, api, vespe e calabroni.

8.3 Interruzioni dei servizi

Trattandosi la refezione di un servizio essenziale, la ditta aggiudicataria dovrà sempre garantire il servizio anche nelle seguenti situazioni particolari:

- problemi dovuti a cause di forza maggiore, quali a titolo esemplificativo, interruzioni di corrente, interventi di ristrutturazione, lavori, guasti alle condutture idriche, terremoti e altre calamità naturali, anche se non imputabili all'impresa aggiudicataria, quest'ultima dovrà provvedere alla produzione e consegna dei pasti, per tutto il tempo necessario al ripristino funzionale dei locali interessati, rifornendosi presso un centro di cottura proprio o di cui abbia la disponibilità, specificatamente dichiarato in sede di gara e con le caratteristiche indicate nel disciplinare di gara;
- in caso di astensione dal lavoro, totale o parziale, per sciopero da parte del personale dell'impresa aggiudicataria, la ditta è tenuta comunque a garantire il servizio nel rispetto delle misure inerenti i servizi minimi essenziali previsti nella L. 146/90. La ditta deve dare tempestiva informazione all'Amministrazione, di norma, almeno 5 giorni prima rispetto al momento in cui si verificherà lo sciopero, mediante apposita comunicazione scritta. Le parti potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di piatti freddi alternativi a quanto previsto dal menù e di analogo valore nutrizionale;
- interruzione del servizio su istanza dell'Ente Locale/Scuole, per interruzione dell'attività didattica, a seguito di varie situazioni possibili, come ad es. lo sciopero del personale. L'Amministrazione è tenuta a darne comunicazione alla ditta quanto prima e comunque, per tutte le situazioni

preventivabili, almeno entro le 24 ore precedenti, senza che la ditta possa avanzare nessuna rivalsa.

TITOLO II – SPECIFICA SULLA PROCEDURA DI GARA

Art. 9 Sopralluoghi

Al fine di consentire una completa ed esaustiva conoscenza dello stato degli spazi oggetto della gara, è obbligatorio che i concorrenti effettuino un sopralluogo presso le seguenti strutture/aree:

1. Terminale di Distribuzione (cucinetta), situato all'interno del Nido Comunale Pollicino, ubicato in via della Pace n. 48;
2. Terminale Attrezzato, situato all'interno della mensa scolastica della Scuola Primaria, ubicato in via Anna Frank;
3. Cucina, situata all'interno della Scuola dell'Infanzia Statale Dandelion, ubicata in via Quasimodo n. 1

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata almeno 8 giorni prima della scadenza del bando, tramite pec avente ad oggetto "Gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per i servizi educativi e scolastici nel comune di Bagnolo in Piano: richiesta di sopralluogo", al seguente indirizzo: bagnolo@cert.provincia.re.it.

Tali sopralluoghi devono essere certificati e tali documentazioni devono essere inserite nella documentazione di gara.

La richiesta di sopralluogo deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Una volta effettuato il sopralluogo, verrà rilasciata attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo, la quale dovrà essere allegata, in formato di scansione dell'originale cartaceo, alla documentazione amministrativa dell'offerta.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico, in possesso del documento di identità o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico, purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia del delegante.

Il sopralluogo deve essere svolto con le modalità previste nel disciplinare di gara.

Art. 10 Requisiti per la partecipazione ed ammissione alla gara

10.1 Soggetti Ammessi alla gara

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per

l'esecuzione.

10.2 Requisiti generali

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

La mancata accettazione delle clausole contenute nel Protocollo d'intesa per la prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessioni di lavori pubblici, approvato con Delibera della Giunta dell'Unione Terra di Mezzo n. 22 del 09/12/2014, sottoscritto in data 11/12/2014 tra la Prefettura di Reggio Emilia, i comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Castelnovo di Sotto e l'Unione Terra di Mezzo, parte integrante e sostanziale del presente Capitolato, costituisce causa di esclusione.

10.3 Requisiti speciali

10.3.a Requisiti di idoneità professionale

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. o analogo registro di stato estero aderente alla U.E. dalla quale risulti che l'impresa è iscritta con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'appalto;

- (in caso di cooperative) iscrizione all'Albo Regionale delle cooperative sociali ex art. 9 della L. 381/1991 (Sezione cooperative A o Sezione Consorzi) con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'appalto.

10.3.b Requisiti di capacità tecnica e professionale

I soggetti partecipanti devono:

1. aver eseguito, nell'ultimo triennio (2019, 2020, 2021), almeno n. 3 servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, a favore di enti pubblici o privati, di importo complessivo minimo annuo pari a € 406.930,00 oltre Iva;
2. la disponibilità di personale in possesso dei requisiti indicati al capitolo 7.

10.3.c Requisiti di capacità economico finanziaria

Presentazione di una attestazione rilasciata, in data successiva alla pubblicazione del presente bando di gara, da istituto di credito o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/1993, dalla quale risulti che l'operatore economico ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso di idonea capacità economica e finanziaria.

10.4 Requisiti di esecuzione del contratto

I soggetti partecipanti dovranno essere in possesso di:

1. attestazione di avere la piena disponibilità, in proprietà o in affitto, con contratto registrato o altro titolo legittimo, ovvero di impegnarsi ad avere la piena disponibilità, con decorrenza dalla data dell'aggiudicazione definitiva e per tutta la durata del contratto, delle seguenti strutture:

a. un centro di produzione pasti principale (almeno uno o anche più centri di produzione pasti principali) nel quale produrre e confezionare i pasti in asporto, destinati alla mensa della Scuola Primaria di via Anna Frank e a quella del Nido Comunale di Via della Pace. Esso deve:

- essere in possesso dell'attestato di idoneità igienico – sanitaria, specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività, rilasciato dall'Ente competente per territorio;
- essere posto ad una distanza non superiore a 30 Km dalle sedi di ciascun plesso scolastico dove è prevista la fornitura del pasto da asporto. Tali chilometri si intendono tassativi e stradali.

b. un centro di produzione di pasti di riserva da utilizzarsi in caso di black out della cucina principale. Esso deve:

- essere in possesso dell'attestato di idoneità igienico-sanitaria, specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività, rilasciato dall'Ente competente per territorio;
- essere collocato ad una distanza non superiore a 40 Km dalle sedi di ciascun plesso scolastico dove è prevista la fornitura del pasto in asporto.

2. attestazione di avere, in piena disponibilità, in proprietà o in affitto, con contratto registrato o altro titolo legittimo, ovvero di impegnarsi ad avere la piena disponibilità, con decorrenza dalla data di aggiudicazione definitiva e per tutta la durata del contratto:

una piattaforma di stoccaggio munita di regolare autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità in materia, ai fini igienico – sanitari per materie prime deperibili e non confezionate. Tale piattaforma non dovrà avere una distanza superiore a 60 Km stradali dal comune di Bagnolo in Piano.

Il centro di produzione pasti principale, di riserva e la piattaforma di stoccaggio, devono essere in possesso delle seguenti certificazioni:

- a. certificazione ISO 9001 “certificazione di qualità”
- b. certificazione ISO 14001 “certificazione ambientale”
- c. certificazione ISO 22000 “certificazione di sicurezza alimentare”
- d. la piattaforma di stoccaggio dovrà essere in possesso, inoltre, della Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD)

e dovranno altresì:

- essere conformi alle vigenti disposizioni in materia edilizia (agibilità, destinazione d'uso, regolare accatastamento, sicurezza e regolarità certificata degli impianti e dei dispositivi di sicurezza;
- dotati di autorizzazione sanitaria.

Per la misurazione delle distanze sarà utilizzato il sito “www.viamichelin.it”, inserendo gli indirizzi precisi degli immobili.

5. Di disporre, al momento dell'inizio del servizio, del manuale di autocontrollo interno HACCP sui servizi oggetto dell'appalto.

6. Di avvalersi per tutta la durata dell'appalto di almeno un laboratorio accreditato per le analisi periodiche di controllo sugli alimenti.

Art. 11 Avvalimento

Ai sensi dell'art. 89 del Codice la ditta offerente può dimostrare di avvalersi di requisiti di capacità economico – finanziaria e tecnico – professionale di altri soggetti, in tal caso dovrà presentare apposita dichiarazione da parte dell'ausiliaria con la precisazione dei requisiti di cui ci si avvale.

Nella dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria deve essere specificato che si obbliga verso il concorrente per le risorse necessarie di cui è carente , per tutta l'esecuzione del contratto.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino, alla medesima gara, sia l'impresa ausiliaria sia l'operatore economico che si avvale dei requisiti.

Art. 12 Soccorso Istruttorio

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 83 comma 9 del Codice.

Art. 13 Modalità di aggiudicazione dell'appalto

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi degli articoli 60 e 95 del Codice, previo esperimento di procedura aperta indetta dalla Provincia di Reggio Emilia, in qualità di Stazione Unica Appaltante, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da individuare da parte di apposita commissione di gara, nominata dalla SUA dopo la presentazione delle offerte, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, mediante valutazione degli elementi indicati in seguito per l'offerta tecnica, nonché dei prezzi offerti. Non sono ammesse offerte

tecniche pari o in aumento rispetto ai prezzi a base di gara.

La SUA si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, ferma restando la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione, ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, o di annullare il procedimento in qualsiasi momento per le stesse motivazioni, senza nessun compenso per i partecipanti alla gara.

La gara verrà aggiudicata sulla base dei seguenti punteggi:

Offerta Tecnica: punteggio massimo 80 punti Offerta Economica: punteggio massimo 20 punti.

Art. 14 Criteri di aggiudicazione

OFFERTA TECNICA (punti 80).

OFFERTA ECONOMICA (punti 20).

Le ditte concorrenti dovranno redigere l'offerta tecnica secondo le seguenti indicazioni: documento in lingua italiana di massimo 40 facciate formato A4, carattere Arial corpo 11, interlinea singola, sulla base dei sottoelencati parametri:

A. ELEMENTI DI QUALITA': 20 PUNTI	
A.1 Prodotti a KM0, secondo i criteri CAM alla lettera C.b.1: - % di fornitori di prodotti a KM0, sul totale dei fornitori	8
A.2 Rispetto della filiera corta, secondo i criteri CAM alla lettera C.b.1: - % di fornitori appartenenti alla filiera corta, sul totale dei fornitori	8
A.3 Trasporto dei prodotti di cui ai criteri precedenti, con veicoli a bassa emissione e basso consumo	4
B. TRASPORTO PASTI: 3 PUNTI	
B.1 Valutazione del piano di trasporto: - minor distanza del centro produzione pasti - ottimizzazione dei tempi e delle distanze	2
B.2 Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a bassa emissione e basso consumo energetico	1
C. PROGETTO ORGANIZZATIVO: 17 PUNTI	
C.1 Processo di approvvigionamento delle materie prime: - Modalità di selezione dei fornitori: max 5 - Tracciabilità del prodotto: max 5	7
C.2 Variazione dei menù e derrate di emergenza, come declinato all'art. 3.11	3
C.4 Piano di informazione e comunicazione della qualità del servizio a famiglie bambini e insegnanti	4
D. PERSONALE: 20 PUNTI	
D.1 Organigramma del servizio oggetto dell'appalto. Ruoli, funzioni e attività. Organizzazione attuale del personale con particolare riferimento alle figure presenti nella gestione del servizio: aiuto, aiuto	10

cuoco e altro personale operativo	
D.2 Modalità di gestione delle assenze e piano delle sostituzioni. Modalità di contenimento del turn over	5
D.3 Formazione e aggiornamento. Verrà valutato il piano di formazione e il programma formativo già effettuato dal personale dipendente.	5
E. CUSTOMER SATISFACTION, PREVENZIONE E GESTIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE: 10 PUNTI	
E.1 Progetto di monitoraggio della Customer Satisfaction	5
E.2. Progetto di prevenzione e gestione dello spreco alimentare	5
F. MISURE DI CONTROLLO A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO: 10 PUNTI	
F.1 Piano di controllo igienico sanitario. Verrà valutato il piano di autocontrollo e delle analisi microbiologiche da effettuare	7
F.2 Monitoraggio di processi e della qualità del servizio offerto. Gestione delle non conformità	3

Soglia di sbarramento al punteggio tecnico: il corrente è **escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia **minima di sbarramento pari a 45/80 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 14.3

14.1 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno degli elementi qualitativi è attribuito discrezionalmente un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, corrispondente ai livelli di valutazione esposti nella seguente tabella:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Eccellente	1
Ottimo	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Non del tutto sufficiente	0,5
Scarso	0,4
Molto scarso	0,3
Insufficiente	0,2
Quasi del tutto assente	0,1

Assenza elemento da valutare	0
------------------------------	---

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

14.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula con interpolazione non lineare:

$$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo;

R_i = ribasso offerto dal concorrente i -esimo;

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente;

α = coefficiente pari a 0,5.

Questa formula è una proposta; ve ne sono altre che possono essere utilizzate

14.3 Metodo per il calcolo dei punteggi

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio/sub-criterio, secondo il seguente metodo aggregativo compensatore, di cui alle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI, n. 1, scelto perché valutato il più confacente alla natura del presente appalto.

Il punteggio per il concorrente i -esimo è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum(n) C_i * P_x$$

dove:

P_i = punteggio del concorrente i -esimo;

(n) = numero dei criteri/sub-criteri di valutazione (con riferimento ai sub-criteri dell'offerta tecnica e al criterio di valutazione dell'offerta economica);

C_i = coefficiente attribuito a ciascun sub-criterio di valutazione dell'offerta tecnica e all'offerta economica, per il concorrente i -esimo;

P_x = punteggio massimo previsto per ciascun sub-criterio di valutazione dell'offerta tecnica e per l'offerta economica.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo sub-criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il sub-criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

Gli oneri per la sicurezza previsti nel DUVRI sono esclusi dal ribasso di gara, mentre dovranno essere indicati i propri costi della manodopera e per l'adempimento delle disposizioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.

Nel caso in cui si debba provvedere alla verifica di congruità dell'offerta in quanto anormalmente bassa (qualora ricorrano i presupposti di cui all'art. 97 commi 3 e/o 6 del Codice) procederà il RUP, mediante

istruttoria, col supporto della commissione, richiedendo adeguate precisazioni in merito alle diverse voci che compongono il prezzo offerto o l'offerta tecnica.

La proposta di aggiudicazione sarà poi redatta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, sommando il punteggio dell'offerta tecnica (qualitativa) a quello dell'offerta economica (prezzo). In caso di parità di punteggio complessivo, si procederà all'aggiudicazione a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione tecnica.

La SUA si riserva il diritto di:

- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- non procedere all'aggiudicazione, sentito il RUP, se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, come previsto dall'art. 95, c. 12 del Codice.

Art. 15 Stipula del contratto

L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto in forma pubblica amministrativa, adempiendo a tutte le disposizioni sotto elencate; qualora non stipuli e/o non ottemperi nei termini formalmente previsti, decade automaticamente dall'aggiudicazione e la cauzione provvisoria viene incamerata.

Il contratto sarà stipulato con atto pubblico amministrativo con modalità elettronica, cui saranno allegati il presente capitolato sottoscritto, l'offerta tecnica e i documenti che devono essere prodotti.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a:

- presentare la garanzia definitiva prevista dall'art. 103 del Codice;
- versare tutte le spese e imposte contrattuali, compreso il rimborso delle spese di pubblicazione da versare nei termini previsti dal Comune di Bagnolo in Piano, committente di gara;
- presentare tutta la documentazione richiesta e probatoria di quanto autocertificato in sede di gara, precisando che in caso di dichiarazioni mendaci e false l'Ente provvederà a norma del DPR 445/2000;
- depositare le polizze assicurative previste all'art. 23;
- presentare copia del DUVRI compilato e sottoscritto;

L'Impresa dovrà comunque iniziare il servizio entro il termine fissato dall'Ente come definito al successivo art. 16 Esecuzione del servizio in pendenza di stipula del contratto, ricorrendone le circostanze previste dalle vigenti norme.

Art. 16 Esecuzione del servizio in pendenza di stipula del contratto

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

1) la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata all'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;

Art. 17 Subappalto e cessione del contratto

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione totale o parziale del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del D.Lgs. 50/2016.

L'impresa deve svolgere almeno il 50% dei servizi di cui alla prestazione principale-ai sensi dell'articolo 105 D.Lgs. 50/2016, come modificato dall'art. 49 del DL 77/2021, convertito nella legge 108/2021, nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto. Qualora la ditta concorrente intenda avvalersi dell'istituto del subappalto, deve indicare, all'atto dell'offerta, i servizi o le parti di servizi che intende subappaltare.

In assenza della dichiarazione di subappalto l'Amministrazione non concederà alcuna autorizzazione al subappalto.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

L'amministrazione può richiedere all'aggiudicatario ogni documentazione comprovante il rispetto delle norme ed adempimenti nei confronti del subappaltatore. In ogni caso in materia di subappalto trova applicazione quanto previsto dall'art. 105 del Codice.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro del contratto in essere potrà avvenire ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera D, punto 2) del Codice.

E' vietato all'aggiudicatario di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione stessa, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 comma 1 lettera d). In caso di inadempimento l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Art 18 Contributi

L'Appaltatore dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che l'Amministrazione richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento di aiuti comunitari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di porre a carico dell'Appaltatore la procedura di raccolta della documentazione ed elaborazione dei dati per la formulazione della richiesta volta all'ottenimento dell'aiuto comunitario e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

Art. 19 Spese contrattuali, imposte e tasse

Sono a carico dell'appaltatore, senza diritto di rivalsa:

- a) le spese contrattuali, comprese tutte le imposte, tasse e i diritti di segreteria connessi alla stipulazione e registrazione del contratto;
- b) le eventuali tasse e altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze tecniche occorrenti per l'esecuzione del contratto;
- c) le tasse e gli altri oneri eventualmente dovuti a enti territoriali (occupazione temporanea di suolo pubblico, passi carrabili, permessi di scarico, ecc..) direttamente o indirettamente connessi all'esecuzione dell'appalto.

Art. 20 Cauzione provvisoria e cauzione definitiva

Per partecipare alla gara il concorrente dovrà presentare, a corredo dell'offerta, una garanzia provvisoria pari al 2% del prezzo a base di gara, sotto forma di cauzione o di fideiussione, secondo quanto disposto dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 e modalità più dettagliatamente descritte nel bando di gara.

L'impresa aggiudicataria, precedentemente alla stipulazione del contratto, dovrà costituire una garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La garanzia definitiva è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

Le stazioni appaltanti hanno il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei lavori nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e hanno il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti in cantiere o nei luoghi dove viene prestato il servizio nei casi di appalti di servizi. Le stazioni appaltanti possono incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto aggiudicatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della Stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia definitiva può essere rilasciata, a scelta dell'appaltatore, dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016 in conformità allo Schema Tipo 1.2 dell'Allegato A al D.M. 31/2018, aggiornato al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 16/09/2022 n. 193, G.U. 291 del 14.12.2022. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Committente.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

In caso di raggruppamenti temporanei la garanzia fideiussoria è presentata, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese. L'importo della garanzia può essere ridotto ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

TITOLO III- ALTRE DISPOSIZIONI

Art. 21 Clausola risolutiva espressa e recesso unilaterale

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 Cod. Civ., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., i seguenti casi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- c) gravi inosservanze delle norme inerenti al versamento degli oneri assicurativi e previdenziali di

legge, nonché delle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti;

- d) interruzione non motivata del servizio;
- e) qualora le penali comminate superino il 10% dell'importo contrattuale;
- f) inosservanza del divieto di cessione del contratto.

Il contratto è altresì risolto nei casi previsti dal D.lgs. 50/2016, con particolare riferimento agli artt. 108 e 110 dello stesso decreto, nonché negli ulteriori casi previsti in materia dalla legge, dai regolamenti, nel presente capitolato e negli atti da questo richiamati o a questo allegati con particolare riferimento al *“Protocollo d'intesa per la prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessioni di lavori pubblici”*, approvato con Delibera della Giunta dell'Unione Terra di Mezzo n. 22 del 09/12/2014, sottoscritto in data 11/12/2014 tra la Prefettura di Reggio Emilia, i comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Castelnovo di Sotto e l'Unione Terra di Mezzo e al *Protocollo d'intesa contro il Lavoro Nero ed irregolare e l'evasione contributiva negli Appalti di Opere e Lavori Pubblici approvato dai Comuni della provincia di Reggio Emilia*. Nei casi sopra indicati il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del comune di Bagnolo in Piano di volersi avvalere della clausola risolutiva; tale dichiarazione sarà inviata via posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo PEC dell'appaltatore.

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto il comune di Bagnolo in Piano ha il diritto di incamerare la cauzione definitiva, senza pregiudizio delle ulteriori azioni alle quali l'inadempimento degli obblighi assunti dall'affidatario possa dar luogo.

L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite: alla Ditta aggiudicataria sarà riconosciuto il semplice importo del servizio regolarmente svolto fino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorgerà in capo al Comune di Bagnolo in Piano il diritto di affidare a terzi il servizio indanno della Ditta Aggiudicataria.

E' facoltà del comune di Bagnolo in Piano di recedere unilateralmente dal contratto al verificarsi di circostanze che rendano non opportuna la sua prosecuzione. Il provvedimento di recesso del contratto sarà oggetto di notifica all'Appaltatore secondo le vigenti disposizioni di legge e nel rispetto dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88 comma 4-ter e 92 comma 4 del D.Lgs 06/09/2011 n. 159

Il comune di Bagnolo in Piano si riserva espressamente la facoltà di recesso prevista dall'articolo 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012, n. 95 (Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini nonché misure di rafforzamento patrimoniale delle imprese del settore bancario), convertito con modificazioni dalla L. 7 agosto 2012, n. 135 (in SO n. 173 alla G.U. 14/8/2012, n. 189), secondo le modalità e nei termini stabiliti dalla norma.

Art. 22 Disposizioni in materia di sicurezza e DUVRI

a. Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro, in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

Deve garantire a tutti i soggetti, addetti allo svolgimento delle attività oggetto del presente Capitolato, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro, con particolare riguardo alle attività di sorveglianza, accertamenti sanitari preventivi e periodici, a cura del medico competente, ove

previste.

L'Amministrazione Comunale e le Dirigenze Scolastiche interessate dai servizi di sostegno si impegneranno a consegnare al gestore le documentazioni di loro competenza, che questi richiederà al fine della redazione del Documento di Valutazione dei Rischi di cui al D.Lgs 81/2008.

La Ditta aggiudicataria è responsabile della sicurezza e incolumità del proprio personale.

La Ditta aggiudicataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse all'applicazione del D.Lgs 81/2008, dovrà provvedere alla formazione e informazione del personale (in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, pronto soccorso, antincendio, ecc...) e ad effettuare, in accordo con il Servizio di Prevenzione e Protezione dei rischi del Comune e delle Dirigenze degli Istituti Scolastici, le prove di evacuazione sulla base del piano di emergenza ed evacuazione predisposto dalle scuole stesse e quant'altro necessario per la corretta applicazione del D.Lgs 81/2008 stesso.

Il personale incaricato dalla Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme inerenti la sicurezza in applicazione del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i.

Il Comune di Bagnolo in Piano si impegna, per quanto riguarda gli edifici scolastici di sua proprietà, a mettere a disposizione, per l'esecuzione delle attività oggetto dell'appalto, ambienti di lavoro aventi i requisiti strutturali previsti dalle vigenti norme ed in particolare: dotati di almeno un'uscita di emergenza, di impianti elettrici e termici realizzati e certificati secondo le vigenti norme, di impianto di illuminazione di emergenza, di impianto di messa a terra regolarmente denunciato e periodicamente verificato.

Per gli edifici scolastici di proprietà di altri Enti, saranno i singoli Enti che dovranno certificare alla Ditta aggiudicataria la conformità dei luoghi di lavoro di cui al precedente capoverso.

Le attività gestionali concernenti le situazioni di emergenza, rappresentate dalla stesura del piano di emergenza, dalla presenza della squadra di primo soccorso e della squadra antincendio, sono a carico dei singoli istituti scolastici; il Comune di Bagnolo in Piano, per quanto di sua competenza, si impegna a garantire il coordinamento e la cooperazione con il personale presente.

Qualora nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto emergessero situazioni di non conformità o altre problematiche riconducibili alla sicurezza sul lavoro, ne verrà data tempestiva comunicazione al referente del Comune di Bagnolo in Piano, che dovrà provvedere alla risoluzione di quanto segnalato secondo le proprie competenze.

Il committente in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, valutate le caratteristiche tecnico-organizzative dei servizi e lavori oggetto d'appalto ha predisposto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) così come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008. Il DUVRI è documento facente parte del progetto di gara del presente appalto.

La valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dal committente in caso se ne ravvisassero le necessità.

b. Per quanto riguarda il servizio fornito presso la Scuola dell'Infanzia Statale e la Scuola Primaria, la Ditta Aggiudicataria, durante l'esecuzione delle attività oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni inerenti la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro già previste nel documento di valutazione dei rischi interferenziali – D.U.V.R.I. - allegato al presente Capitolato (Allegato 13).

Per quanto riguarda il Nido, gestito dal Comune di Bagnolo in Piano, la tipologia del servizio, limitato alla sola consegna dei contenitori sigillati dai pasti presso il Terminale di Distribuzione del Nido, non comporta l'adozione di misure di sicurezza particolari né da parte del personale del Nido, né da parte del personale della Ditta Aggiudicataria.

Presso la mensa della scuola primaria non si rilevano particolari rischi da interferenza in quanto sarà dedicato ad uso esclusivo della ditta appaltatrice, non saranno presenti altri lavoratori.

Art. 23 - Responsabilità e coperture assicurative

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale

sono a carico dell'impresa che ne è la sola responsabile. A copertura dei rischi del servizio l'Impresa è tenuta a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre alla stazione appaltante e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) le polizze di seguito indicate da esibirsi, preliminarmente, alla stipulazione del contratto. L'appaltatore dovrà provvedere, in particolare produrre le seguenti coperture assicurative:

Polizza di responsabilità civile (RCT-RCO) – per tutte le attività oggetto di appalto:

a) polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi dall'affidatario del servizio per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che preli la propria opere per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio . La polizza dovrà prevedere:

- massimale unico RCT/RCO non inferiore ad € 5.000.000,00.
- le seguenti estensioni di garanzia :
 - a) danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore , che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo , inclusa la loro responsabilità personale;
 - b) danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 250.000,00;
 - c) responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
 - d) danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 50.000,00;
 - e) danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
 - f) i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere assunte in uso da terzi;
 - g) danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine/bar e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 - 1. vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 - 2. cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;
 - 3. errata somministrazione non conforme alle prescrizioni della dieta alimentare dell'utente in caso di allergie alimentari

con un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico della ditta affidataria del servizio. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'ente appaltante e del danneggiato;

L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta alla stazione appaltante e

non costituirà esimente del l'appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'affidatario del servizio è tenuto a documentare al Servizio competente, almeno 5 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

Art. 24 Penali

Il Comune, in caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali in seguito ai controlli previsti all'art. 6 , contesta all'aggiudicatario in forma scritta, mediante posta elettronica certificata, le inadempienze riscontrate, assegnando un termine, non inferiore a cinque giorni, per la presentazione di controdeduzioni e di memorie scritte. In caso di recidiva, verranno applicate le penali, a norma di quanto previsto dal comma 4 dell'articolo 113 bis del Codice, di entità variabile, calcolate in misura giornaliera dello 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale, riservandosi di aumentare tale percentuale dello 0,1 per mille, fino al massimo di 1 per mille, al ripetersi della stessa tipologia di irregolarità, così individuate, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, qualora giornalmente :

1. si sia rilevato il mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti dalle linee guida regionali e dai C.A.M.;
2. siano state somministrate diete speciali preparate con tecniche o alimenti non conformi alle prestazioni sanitarie e/o a quanto specificato nel presente capitolato all'articolo 3.15;
3. non sia stata consegnata parte dei pasti regolarmente prenotati. La ditta aggiudicataria dovrà, in ogni modo, garantire l'erogazione di pasti alternativi, in sostituzione di quelli non consegnati;
4. non sia stato rispettato il menù previsto, senza averlo prima concordato con l'Amministrazione.
5. non sia stato rispettato l'orario di distribuzione dei pasti con uno scostamento, in più o in meno, superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico;
6. sia rilevata la mancata effettuazione degli interventi di manutenzione previsti dal presente capitolato.

Le penali sono cumulabili tra loro, ma l'importo delle stesse non potrà superare il limite del 10% dell'importo contrattuale.

L'Amministrazione comunicherà tutte le contestazioni formali riguardanti le modalità di esecuzione del contratto agli indirizzi indicati dall'aggiudicatario.

Art. 25 Corrispettivi e modalità di pagamento

- a. Le fatture saranno emesse mensilmente dalla ditta aggiudicataria per ogni singola scuola e riporteranno l'indicazione della quantità di pasti forniti, con la distinzione tra alunni e personale docente, il prezzo unitario, l'aliquota Iva applicata, oltre che il numero delle bolle di consegna di riferimento.
- b. Una volta verificata la regolarità e la correttezza di quanto fatturato, l'Amministrazione Comunale corrisponderà il prezzo del numero di pasti effettivamente confezionati, richiesti e forniti.
- c. Ai sensi dell'art. 35, comma 18, del D.Lgs. 50/2016, sul valore del contratto di appalto viene calcolato l'importo dell'anticipazione del prezzo pari al 20% su ogni singola annualità, che può essere aumentata fino al 30% ai sensi dell'art. 207 del DL 34/2000, convertito nella legge 77/2000, da corrispondere all'appaltatore entro quindi giorni dall'effettivo inizio della prestazione. L'erogazione dell'anticipazione, consentita anche in

casi di consegna in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 35, comma 8, del Codice degli Appalti, è subordinata alla costituzione di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma delle prestazioni. Si applicano in materia le ulteriori disposizioni dell'art. 35, comma 18, del Codice.

d. Il pagamento dei corrispettivi, fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione in termini di quantità e qualità e la verifica della correttezza contributiva (DURC) da parte dell'Amministrazione, sarà effettuato a mezzo bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture. Ai fini del pagamento, il termine è rispettato se, entro la scadenza fissata, l'Amministrazione provvederà ad emettere regolare mandato in conformità al vigente regolamento di contabilità dell'Ente.

e. Nel caso in cui la fattura risulti non regolare o non completa della documentazione obbligatoria o non vengano comunicati i dati e le informazioni previste, i termini di pagamento si intendono sospesi.

f. In ottemperanza all'art. 3 della Legge 136/2010, l'Appaltatore deve istituire ed utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A, dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Pertanto, tutti i movimenti finanziari dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. A tale fine, il contraente si impegna a presentare all'Amministrazione appaltante, gli estremi di identificazione del conto/dei conti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tali conti. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale, deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore e dal subappaltatore, il codice identificativo di gara (CIG) reso noto dalla stazione appaltante.

g. In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative accertate a carico del contraente, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

h. Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento della rata di saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto, ai sensi dell'art. 113-bis, comma 2, del D.Lgs. 50/2016.

i. Il pagamento del saldo sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della relativa fattura elettronica previo accertamento, da parte del direttore dell'esecuzione, confermato dal responsabile del procedimento, della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.

l. La fattura dovrà essere gestita in modalità elettronica, tramite piattaforma SDI, trasmessa al seguente codice univoco ufficio UFLF5G in applicazione dell'art. 25 della D.L. 24 aprile 2014, n. 66 così come convertito nella Legge 23 giugno 2014, n. 89. L'IVA relativa alla fattura emessa sarà versata dal committente direttamente all'Erario ai sensi dell'art. 17ter del D.P.R. 633/1972 (split payment).

Art. 26 – Obblighi di tracciabilità (L. 136/2010)

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136 del 13/8/10 e s.m.i. L'appaltatore si impegna quindi a trasmettere tempestivamente all'Unione i contratti sottoscritti con i subappaltatori (qualora l'impresa si avvalga dell'istituto del subappalto) e i subcontraenti

della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori nei quali dovrà essere inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i.

Le parti si danno reciprocamente atto che, ai sensi e per effetto dell'art. 3, comma 9-bis, della legge 136/2010 e s.m.i., il mancato utilizzo del bonifico bancario costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione al Committente ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore, nonché i subappaltatori, devono comunicare al Committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto oppure entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione se successiva, comunicando altresì negli stessi termini le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti.

L'appaltatore deve e si impegna a riportare gli estremi del conto corrente dedicato nei documenti fiscali che emetterà ai fini dell'ottenimento dei pagamenti. In caso di successive variazioni dei conti correnti dedicati e/o delle persone fisiche delegate ad operare sui suddetti conti, gli estremi del nuovo conto corrente dedicato e 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.

L'appaltatore si impegna altresì ad indicare nei documenti fiscali il CIG DERIVATO.

Le disposizioni di cui al presente articolo si applicano altresì ai subappaltatori nel caso di pagamento diretto ai sensi dell'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

Art. 27 Risoluzione delle controversie

In caso di controversia tra il l'Appaltatore e il Comune circa l'interpretazione e l'esecuzione del presente contratto, le parti si attiveranno secondo buona fede per la composizione bonaria della controversia. Ove non si addivenga all'accordo amichevole, ogni controversia resterà devoluta alla giurisdizione esclusiva del giudice ordinario. A tale scopo viene stabilita la competenza esclusiva del foro di Reggio Emilia. In nessun caso l'insorgere di controversie in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto potrà giustificare la sospensione o il rifiuto dell'esecuzione del contratto.

Art. 28 Trattamento dati personali

Il titolare del trattamento dei dati personali per il Comune di Bagnolo in Piano è l'Unione Terra di Mezzo, costituita dai comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra e Castelnovo di Sotto.

L'appaltatore è tenuto al rispetto delle norme che regolano la riservatezza dei dati personali, in osservanza al Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

Ogni trattamento di dati personali e dati sensibili deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 e nel primario rispetto dei principi di ordine generale. In particolare, per ciascun trattamento di propria competenza, il Responsabile esterno del trattamento deve fare in modo che siano sempre rispettati i seguenti presupposti:

a) i dati devono essere trattati:

- secondo il principio di liceità;
- secondo il principio fondamentale di correttezza, il quale deve ispirare chiunque tratti qualcosa che appartiene alla sfera altrui;

b) i dati devono, inoltre, essere:

- trattati soltanto in relazione all'attività che viene svolta con divieto di qualsiasi altra diversa utilizzazione;
- conservati per un periodo non superiore a quello necessario per gli scopi del trattamento.

L'appaltatore si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

L'appaltatore dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile esterno del trattamento dei dati.

Il responsabile esterno del trattamento è a conoscenza del fatto che per la violazione delle disposizioni in materia di trattamento dei dati personali sono previste sanzioni amministrative e penali (artt. 83 e 84 del Regolamento UE 2016/679).

Il Responsabile Protezione Dati per il Comune di Bagnolo in Piano, ai sensi dell'art. 37 del Regolamento UE 2016/679, è la società LepidaSpa (dpo-team@lepida.it).

Art. 29 Disposizioni finali

La semplice presentazione di offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente capitolato d'onori, nel disciplinare e nei relativi allegati.

Per tutto quanto non previsto nei documenti sopraccitati, si fa espressamente riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni di legge in vigore.