



Settore Servizi Finanziari

C.so A. Pio, 92 – 41012 Carpi (Mo)

Tel. 059/649857

provveditorato@pec.terredargine.it

www.terredargine.it

**CAPITOLATO SPECIALE PRESTAZIONALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NEI SERVIZI EDUCATIVI DELL'UNIONE DELLE TERRE D'ARGINE**

Durata: 01 Settembre 2020/31 agosto 2026

(art. 23 comma 15, Dlgs 50/2016 e s.m.i.)

Indice

PARTE 1 - INDICAZIONI GENERALI	4
ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO.....	4
1.1 - DISPOSIZIONI PRELIMINARI RIGUARDANTI L’APPALTO.....	4
1.2 - CARATTERISTICHE DELL’APPALTO.....	4
ART. 2 – DURATA DELL’APPALTO.....	7
PARTE 2 - RELAZIONE DESCRITTIVA DELLA PRESTAZIONE	9
ART. 3 – DEFINIZIONE DEL SERVIZIO.....	9
ART. 4 - MATERIALE.....	11
ART. 5 - PRENOTAZIONE PASTI.....	11
ART. 6 - CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....	12
ART. 7 - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI.....	12
7.1 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DEI PASTI VEICOLATI.....	12
7.2 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE SPECIALI DURANTE IL TRASPORTO.....	13
7.3 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO.....	13
7.4 - MEZZI DI TRASPORTO.....	13
7.5 - TEMPISTICA PER IL TRASPORTO DEI PASTI E LA CONSEGNA PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO.....	13
ART. 8 - PROGRAMMA DI EMERGENZA.....	14
ART. 9 - MENU E TABELLE.....	14
9.1 - ARTICOLAZIONE DEI MENÙ.....	14
9.2 - STRUTTURA DEI MENÙ ORDINARI, DEI CESTINI E DELLE MERENDE.....	15
9.3 - VARIAZIONE DEL MENÙ.....	16
9.4 - INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	17
9.5 - MENÙ IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ.....	17
9.6 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI.....	17
ART. 10 - DIETE SPECIALI.....	18
ART. 11 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	19
11.1 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM).....	19
11.2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	19
11.3 - MANCATA FORNITURA DI DERRATE PRESCRITTIVE.....	20
11.4 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA.....	20
ART. 12 - ATTIVITA’ E FORNITURE STRAORDINARIE.....	21
ART. 13 - INFORMAZIONE/EDUCAZIONE ALIMENTARE.....	21
ART. 14 - SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITA’ DELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE.....	22
ART. 15 - AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP.....	22
ART. 16 - CONTROLLI DI CONFORMITA’.....	22
16.1 - DISPOSIZIONI GENERALI.....	22
16.2 - CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE.....	23
16.3 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE.....	23
16.4 - METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLA STAZIONE APPALTANTE.....	24
16.5 - CONTROLLI DA PARTE DELL’APPALTATORE.....	24
16.6 - BLOCCO DELLE DERRATE.....	24
16.7 - CONTESTAZIONI ALL’OEA A SEGUITO DEI CONTROLLI DALLA STAZIONE APPALTANTE.....	24
16.8 - CONTROLLI DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DELLE COMMISSIONI MENSE.....	25
16.9 - PARTECIPAZIONE DELL’OEA ALLE RIUNIONI CONVOCATE DALLA STAZIONE APPALTANTE.....	25
ART. 17 - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	25
17.1 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	25
17.2 - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	25

17.3 - INDUMENTI DI LAVORO E DPI	26
17.4 - IGIENE DEL PERSONALE	26
17.5 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	26
17.6 - DIVIETO DI RICICLO	27
17.7 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	27
17.8 - MODALITÀ DI RIGOVERNO E PULIZIA DEI REFETTORI E LOCALI ANNESSI.....	27
17.9 - PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA.....	27
17.10 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI	28
17.11 - PULIZIE ESTERNE AI CENTRI COTTURA E ALLE CUCINE	28
17.12 - RACCOLTA RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	28
ART. 18 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	28
18.1 - MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	28
18.2 - PREPARAZIONI GASTRONOMICHE DA CONSUMARSI FREDDE, SALUMI E FORMAGGI.....	29
18.3 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI CONDIMENTI.....	29
ART. 19 - DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE	29
ART. 20 - ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE.....	29
ART. 21 - MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DEGLI IMPIANTI.....	30
ART. 22 - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	31
22.1 - UBICAZIONE DELLE CUCINE E DEI REFETTORI.....	31
22.2 - VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO DEI BENI	31
22.3 - INVENTARI DI RICONSEGNA.....	31
22.4 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO	32
ART. 23 - SOPRALLUOGO	32
ART. 24 - DETERMINAZIONE DEL FABBISOGNO	32
ART. 25 - PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	38
25.1 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE	38
25.2 - OSSERVANZA DELLE NORMATIVE	38
25.3 - RAPPORTO DI LAVORO	39
25.4 - CLAUSOLA SOCIALE.....	40
25.5 - NORME COMPORTAMENTALI COMUNI DEL PERSONALE	40
25.6 - ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE	41
25.7 - FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE.....	41
25.8 - FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	43
25.9 - INFORMAZIONE AI DIPENDENTI DELL'OEA.....	43
ART. 26 - ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA	43
ART. 27 - VALUTAZIONE DEL SERVIZIO.....	44

PARTE 3 - RELAZIONE GIURIDICA DELLA PRESTAZIONE

45

CAPO I: NORME DI RIFERIMENTO, DATI GENERALI, MODALITÀ E CRITERI DI APPROVAZIONE	45
ART. 28 - NORME REGOLATRICI.....	45
ART. 29 - IMPORTO A BASE DI GARA.....	48
ART. 30 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO	53
ART. 31 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	53
ART. 32 - MESSA IN ATTO DELLE SOLUZIONI MIGLIORATIVE OFFERTE	57
ART. 33 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA.....	57
CAPO II: AMMISSIONE ALLA GARA	58
ART. 34 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E AMMISSIBILITÀ ALLA GARA	58
ART. 35 - CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA.....	60
ART. 36 - RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI D'IMPRESE	61
ART. 37 - STIPULA DEL CONTRATTO.....	61
ART. 38 - RINUNCIA ALLA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO	61

ART. 39 - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	61
ART. 40 - ESTENSIONE E RIDUZIONE	62
ART. 41 - DOMICILIO FISCALE E RECAPITI	62
ART. 42 - LINGUA UFFICIALE	63
ART. 43 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	63
ART. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DISCIPLINA DI DANNI/INDENNIZZI	63
ART. 45 - RECESSO	64
ART. 46 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	64
ART. 47 - PREZZI E LORO REVISIONE	65
ART. 48 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI	65
ART. 49 - TRACCIABILITÀ FINANZIARIA	66
ART. 50 - INADEMPIENZE E PENALI	66
ART. 51 - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE	68
ART. 52 - SPESE A CARICO DELLA COMMITTENZA	69
ART. 53 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI.....	69
ART. 54 - COPERTURA ASSICURATIVA E RESPONSABILITA'	69
ART. 55 - DISPOSIZIONI IN MERITO ALLA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE	71
ART. 56 - TUTELA DELLA PRIVACY	71
ART. 57 - GARANZIA PROVVISORIA, DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI.....	71
ART. 58 - CONTROVERSIE.....	72
ART. 59 - DISPOSIZIONI FINALI.....	72
ALLEGATI	72

PARTE 1

Indicazioni generali

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1.1 - Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'OEA equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare l'OEA, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni e circostanze di tipo generale e particolari, che possano aver influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per l'OEA, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti all'oggetto dell'appalto.

1.2 - Caratteristiche dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei nidi d'infanzia, scuole d'infanzia e scuole primarie a gestione pubblica dell'Unione Terre d'Argine (Comuni di Campogalliano, Carpi, Novi di Modena, Soliera in provincia di Modena) ed è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 20 aprile 2016 n. 50 artt. 30 comma 1, art. 34, art. 144), di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

I quantitativi annuali e gli ordini di scuola stimati in tabella 1 e meglio specificati nell' All. 1 *Specificata tecnica relativa al dettaglio del servizio richiesto, numero di pasti e ubicazione delle strutture*, e nelle modalità indicate nella tabella 2.

Tab.1 – Ordini di scuola oggetto di appalto e quantificazione del servizio

SCUOLA	N. pasti ALUNNI	N. pasti ADULTI	TOTALE
Nidi d'infanzia	58.252	6.536	64.788
Scuole d'infanzia	220.655	27.817	248.472
Scuole primarie	299.159	23.900	323.059
TOTALE	578.066	58.253	636.319

Tab.2 – Tipologia dei servizi oggetto di appalto

N°	Tipologia di servizio richiesto	Costo
1	Pasto, somministrazione e lavaggio	Prezzo unitario a pasto
2	Pasto e lavaggio	Prezzo unitario a pasto
3	Pasto in asporto	Prezzo unitario a pasto
4	Somministrazione (se richiesto)	Costo aggiuntivo a pasto
5	Solo somministrazione o solo lavaggio	Costo orario
6	Colazione e merenda	Prezzo unitario a pasto
7	Gestione totale o parziale delle cucine a gestione diretta	Costo orario

Una descrizione più completa dell'organizzazione richiesta si trova nella parte 2 del Capitolato "Relazione descrittiva della prestazione".

Il servizio deve essere erogato dall'OEA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dall'OEA in sede di offerta.

L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende dell'appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.

Poiché il numero di pasti previsti e indicato in tabella 1 può variare in relazione alla presenza effettiva degli alunni e/o per qualsiasi altra causa, i quantitativi sopra detti sono stimati, puramente indicativi e non impegnativi per la Stazione Appaltante.

Trattandosi di appalto a misura, infatti, il numero di pasti, di merende, diete speciali e diete leggere per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

La Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero, calamità naturali o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

L'Unione delle Terre d'Argine, nel rispetto del pubblico interesse, si riserva la facoltà di modificare la quantità dei pasti, qualora sopraggiungano nuove necessità anche relative all'esclusione di scuole o all'estensione a nuove scuole, comunicandolo con congruo anticipo all'appaltatore che sarà tenuto ad adeguare le quantità senza poter per questo richiedere maggiori o diversi corrispettivi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuali risarcimenti danni.

Per la fornitura pasti in asporto, il numero effettivo dei pasti da erogare per terminale di consumo verrà comunicato all'Appaltatore ogni giorno per la giornata successiva. Eventuali variazioni al numero pasti prenotato avverrà ogni mattina entro le ore 9,30 telefonicamente o attraverso modalità telematiche al Centro Pasti.

Per tutta la durata dell'appalto la Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'esecuzione del servizio con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti. I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati.

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

a) Stazione appaltante	Unione Terre d'Argine, soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA) o Ditta o Appaltatore o Impresa aggiudicataria:	L'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura;
c) Servizio di Ristorazione	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole ed al personale avente diritto e ad altri utenti dell'Unione Terre d'Argine, reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine e presso i Centri Cottura messi a disposizione dalla Stazione appaltante;
d) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale o capitolato	Il presente documento comprensivo delle Specifiche Tecniche;
e) Parti	S'intendono la Stazione appaltante e l'OEA;
f) Specifiche Tecniche	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento

	delle attività richieste dalla Stazione appaltante;
g) Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso all'OEA i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
h) Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio (e. calamità naturali o epidemie);
i) Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
j) Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
k) Preparazione gastronomica	La pietanza, il cd. Piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
l) Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
m) Regime dietetico controllato (diete speciali)	Il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
n) Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
o) Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
p) Alimento	Un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
q) Prodotto trasformato	Si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
r) GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)	Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
s) CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi dell'art. 34 e 144 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.	Documento in cui vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement;
t) Prodotto locale o a filiera corta	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Capitolato;
u) Filiera corta	Una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori;
v) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
w) Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e	Alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione

certificata	geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
x) Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
y) Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;
z) Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
aa) Locali di consumo dei pasti o Terminali di Distribuzione o refettorio	Ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
bb) Distribuzione dei pasti	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'oea per la somministrazione dei pasti agli utenti;
cc) Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
dd) Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
ee) Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
ff) Macchine da cucina	Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
gg) Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. Impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
hh) Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
ii) Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI;
jj) Ulteriori definizioni	Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende Unione Terre D'Argine, con "Gara" s'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di sei anni scolastici, con decorrenza:

- dal 01 Settembre 2020 e ad ogni successivo avvio di anno scolastico per la produzione/fornitura di pasti;
- dal 24 agosto 2020 e ad ogni inizio di settimana antecedente l'avvio dell'anno scolastico per la preparazione/pulizia dei locali adibiti a cucina, terminale di cucina e l'approvvigionamento delle derrate alimentari.

L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso le cucine e presso i luoghi di consumo dei pasti. In caso di particolare necessità e urgenza, l'OEA, su richiesta della Stazione appaltante, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dalla Stazione appaltante, non dà diritto all'OEA di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'appalto avrà termine il 31 agosto 2026. Le aperture e chiusure di ciascun anno scolastico seguiranno un calendario stabilito dalla Committenza (che definisce l'avvio e la chiusura dell'anno scolastico comprese le sospensioni per le festività natalizie, pasquali, del S. Patrono, ecc.) che sarà comunicato preventivamente all'Appaltatore insieme ad eventuali ulteriori sospensioni del servizio che dovessero verificarsi. L'Esecutore è comunque tenuto a garantire su semplice richiesta dell'Ente la continuità del servizio alle medesime condizioni, anche oltre la scadenza del contratto, nelle more della conclusione delle procedure di gara funzionali all'individuazione del nuovo contraente e nella misura strettamente necessaria.

I servizi oggetto del presente Capitolato sono articolati su 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì.

Nel servizio è compresa anche la fornitura dei pasti necessari, alle stesse condizioni del contratto, per le attività estive (centri estivi) che saranno programmate annualmente per i mesi di luglio, agosto e settembre, secondo le modalità meglio definite nella parte 2 del presente Capitolato.

PARTE 2

Relazione descrittiva della prestazione

Art. 3 – DEFINIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è rivolto ai bambini frequentanti i nidi d'infanzia, gli alunni frequentanti le scuole d'infanzia, gli alunni frequentanti le scuole primarie dell'Unione Terre d'Argine (Comuni di Campogalliano, Carpi, Novi di Modena, Soliera in provincia di Modena) e agli adulti aventi diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera nei servizi indicati e consiste (vd. anche Tab. 3):

1. nella produzione/fornitura dei pasti, somministrazione e lavaggio di stoviglie, attrezzature e locali adibiti a cucina o terminale;
2. nella produzione/fornitura dei pasti e lavaggio di stoviglie, attrezzature e locali adibiti a cucina o terminale;
3. nella sola fornitura di pasti in asporto;
4. nella somministrazione dei pasti, qualora richiesto dalla Stazione appaltante;
5. nella sola somministrazione o nel solo lavaggio di stoviglie, attrezzature e locali adibiti a cucina o terminale;
6. nella sola fornitura di colazioni e merenda;
7. nella gestione totale o parziale delle cucine a gestione diretta.

I servizi 1, 2, 3, 6 dovranno essere compresi nel costo pasto, il servizio 4 prevede un costo aggiuntivo a pasto, per i servizi 5 e 7 verrà richiesto un costo orario.

Tab.3 - Tipologia dei servizi oggetto di appalto

N°	Tipologia di servizio richiesto	Costo
1	Pasto, somministrazione e lavaggio	Prezzo unitario a pasto
2	Pasto e lavaggio	Prezzo unitario a pasto
3	Pasto in asporto	Prezzo unitario a pasto
4	Somministrazione (se richiesto)	Costo aggiuntivo a pasto
5	Solo somministrazione o solo lavaggio	Costo orario
6	Colazione e merenda	Prezzo unitario a pasto
7	Gestione totale o parziale delle cucine a gestione diretta	Costo orario

Per i servizi che richiedono la produzione/fornitura dei pasti e dove vi siano cucine, terminali di distribuzione, refettori, la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare la preparazione/pulizia a fondo dei locali, delle stoviglie e delle attrezzature prima dell'avvio dell'anno scolastico, di norma entro il 1° Settembre di ogni anno.

Nello specifico per ciascun servizio si intende:

1. Servizio di produzione/fornitura pasti, somministrazione e lavaggio

a) Per il servizio di produzione/fornitura pasti si intende:

- la fornitura di derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti, compreso la colazione e la merenda, stabiliti dal menu in vigore;
- il confezionamento e la preparazione dei carrelli per la distribuzione della prima colazione;
- il confezionamento e la preparazione dei carrelli per la distribuzione del pranzo;
- il confezionamento e la preparazione dei carrelli per la distribuzione della merenda;

b) Per il servizio di somministrazione pasti si intende:

- Predisposizione del refettorio o dei locali destinati al consumo dei pasti, allestimento dei banchi self service o apparecchiatura dei tavoli con tovaglioli monouso a carico della Ditta, stoviglie, cestini del pane e caraffe d'acqua;
- Ricevimento dei pasti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi ed eventuale miscelazione dei cibi con i loro condimenti;
- Porzionamento e distribuzione agli utenti, compresa la distribuzione delle diete personalizzate;
- Sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli con adeguati prodotti a carico della Ditta;
- Pulizia e riordino dei tavoli, sanificazione dei terminali di porzionamento con adeguati prodotti a carico della Ditta, lavaggio e riordino delle stoviglie, la gestione complessiva dei rifiuti.

Salvo diversa indicazione o organizzazione sulla base dei fabbisogni emergenti nella gestione dei refettori delle scuole primarie dell'Unione Terre d'Argine rimane a carico del personale statale Ata la pulizia dei pavimenti e la sistemazione delle sedie.

c) Per il servizio di lavaggio si intende:

- il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, mestoli, insalatiere, caraffe per l'acqua, ecc..) necessari per il consumo dei pasti nei plessi scolastici, quando non vengono utilizzate stoviglie a perdere;
- il lavaggio e la sanificazione delle attrezzature e dei locali adibiti a cucina o terminale nonché alla corretta raccolta dei rifiuti provenienti dalla cucina nei contenitori della raccolta differenziata.

2. Servizio di produzione/fornitura pasti e lavaggio

Comprende i servizi a) e c) del punto 1.

3. Servizio di fornitura pasti in asporto

La fornitura di pasti prodotti in un centro pasti dell'Appaltatore e trasportati presso i servizi educativi, secondo le modalità indicate negli articoli successivi, può essere in confezioni multiporzione o monoporzionamento con materiale a perdere o con materiale alternativo riutilizzabile, ove possibile. Per i nidi d'infanzia e le Scuole d'infanzia il costo del pasto è comprensivo anche della fornitura della colazione e della merenda.

4. Servizio di somministrazione pasti

Comprende i servizi b) del punto 1.

5. Servizio di sola somministrazione pasti o solo lavaggio

Comprende i servizi b) o c) del punto 1.

6. Servizio di produzione/fornitura colazione e merenda

Si intende la fornitura della colazione e di una merenda in nidi o scuole d'infanzia in sostituzione del pasto dei bambini. La merenda può essere composta da: un frutto, focaccia o pizza o torta da forno o biscotto o crackers o yogurt, the o succo di frutta o camomilla o latte, mousse di frutta, pane e acqua. Il servizio richiesto comprende quindi la fornitura delle derrate alimentari necessarie al confezionamento del pasto, la produzione e la preparazione del carrello per la distribuzione.

7. Servizio di gestione totale o parziale delle cucine a gestione diretta

Si tratta della possibilità di gestire totalmente o parzialmente le cucine a gestione Unione Terre d'Argine (nidi d'infanzia o scuole d'infanzia) se e dove ciò si renda necessario in funzione dell'organico del personale dipendente in servizio. Il servizio verrà remunerato in funzione delle ore di prestazione rese dal personale di cucina. Le spese per il funzionamento della cucina restano a carico dell'Unione così come il costo delle derrate alimentari per la produzione dei pasti, le utenze ecc.

La Ditta è tenuta alla preparazione/fornitura dei pasti anche per il servizio di Centro Estivo gestito dall'Unione Terre d'Argine che si può svolgere nei mesi di luglio, agosto e settembre nel territorio dell'Unione.

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente Capitolato, tenendo conto di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per tutto il personale presente e per l'utenza servita.

Dovrà in ogni caso essere garantita la massima integrità e freschezza dei generi alimentari, secondo i criteri indicati nel presente Capitolato e nella normativa vigente in materia.

Art. 4 - MATERIALE

Spetta all'Appaltatore la fornitura di tutto quanto necessario alla realizzazione del servizio in oggetto.

Nel rispetto delle indicazioni della Delibera di Giunta Comune di Carpi n. 160 del 22/10/2019 e dell'ordine del giorno approvato con deliberazione di Consiglio Comunale di Campogalliano n. 45 del 28/10/2019 la Ditta deve adottare soluzioni il più possibile volte a non utilizzare o ridurre a livello locale, ove possibile, l'utilizzo dei prodotti monouso in plastica, in particolare delle stoviglie (piatti, bicchieri, tazze, posate, ecc.) per la somministrazione e il consumo di alimenti e bevande, e dei contenitori per alimenti, anticipando, tramite impegni e azioni volontarie specifiche, le misure previste al 2021 dalla Direttiva (UE) 2019/904 del 5 giugno 2019, concernente la riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

Il materiale oggetto della fornitura riguarda:

- a) le stoviglie (piatti, bicchieri, posate ecc) proporzionate al numero dei bambini, in quantità necessaria per la distribuzione dei pasti, delle colazioni, delle merende e di ogni momento della giornata scolastica in cui si ravvede la necessità di utilizzarle (es. bicchieri);
- b) tovaglie in carta, tovaglioli di carta, carta da cucina e tutto il materiale necessario all'apparecchiatura, proporzionato al numero dei bambini, in quantità necessaria per la distribuzione dei pasti, delle colazioni e delle merende, anche in occasione di feste organizzate nelle diverse strutture. L'Appaltatore è obbligato a fornire il predetto materiale in quantità sufficiente al fabbisogno senza ricorrere alle scorte della Committenza;
- c) detersivi e attrezzi per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature di cucina;
- d) detersivi per il lavaggio delle stoviglie, dei contenitori ecc...;
- e) installazione dei dosatori in ogni lavastoviglie presente nelle cucine interessate;
- f) tutto il necessario per il lavaggio di strofinacci, asciugapiatti....

Copia delle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovrà essere fornita al Committente e resa disponibile presso ciascun edificio di utilizzazione.

Il servizio di somministrazione dei pasti dovrà essere effettuato utilizzando, per tutti i plessi scolastici, piatti in ceramica o melamina, bicchieri di vetro infrangibile e posate in acciaio inox, salvo diversa richiesta da parte dell'Ente committente. Per i nidi d'infanzia dovranno essere utilizzati piatti e bicchieri in melamina. Tutte le stoviglie e gli utensili sono presenti presso le singole cucine o terminali; durante la gestione, la sostituzione e/o l'integrazione dei medesimi, dovrà essere effettuata dall'Appaltatore con costi a suo carico.

All'inizio del servizio si provvederà ad eseguire apposito inventario per ogni cucina o terminale; al termine del servizio le stoviglie e le attrezzature fornite dovranno essere lasciate in uguale numero e condizione, fatto salvo la normale usura dei materiali stessi.

Art. 5 - PRENOTAZIONE PASTI

Giornalmente, entro le ore 9.30, verrà comunicato all'OEA il numero dei pasti occorrenti, attraverso le modalità convenute tra Ente Locale o Istituto Comprensivo e ditta affidataria, anche secondo quanto stabilito come modalità di prenotazione.

Tutti i pasti attinenti la refezione scolastica del presente Capitolato dovranno essere preparati e confezionati, pronti per il ritiro da parte del servizio di trasporto in tempo utile, perché gli stessi possano essere consegnati presso la sede delle istituzioni scolastiche interessate, in modo da garantire il rispetto degli orari fissati per i pasti da ciascun plesso e ordine di scuola. Tale orario potrà subire variazioni in relazione ad esigenze organizzative sopravvenute. Eventuali modifiche temporanee o definitive agli orari fissati saranno concordati dal Direttore dell'esecuzione del contratto con la ditta affidataria.

Le merende saranno consegnate assieme ai pranzi del medesimo giorno.

In ogni caso, i centri che accolgono i pasti dovranno essere dotati di idonee attrezzature per lo stoccaggio e la conservazione dei diversi alimenti e materiali per la distribuzione.

La prenotazione dei pasti nelle Scuole Primarie avverrà tramite un sistema informatizzato che prevede l'utilizzo in ogni plesso scolastico di un apposito dispositivo connesso con il centro pasti/cucina di riferimento. Il dispositivo da utilizzare sarà quello proposto dalla Ditta in sede di gara (e in carico alla Ditta Aggiudicataria senza oneri aggiuntivi a carico della Stazione Appaltante) e dovrà consentire la prenotazione del pasto ordinario di ciascun bambino/a presente a mensa, anche con possibilità di evidenziare la scelta di un pasto alternativo o in bianco.

I menù personalizzati, motivati da scelte religiose o da motivi di salute certificati, dovranno già risultare codificati nel programma e automaticamente identificabili dal centro pasti/cucina interessato. Il software e l'hardware necessari al sistema di prenotazione utilizzato saranno a carico della Ditta aggiudicataria e devono essere tra le modalità più avanzate sul mercato.

La stessa dovrà impegnarsi a rendere disponibili mensilmente il numero di pasti prenotati in un formato elettronico compatibile con il sistema di fatturazione dell'Unione Terre d'Argine.

Art. 6 - CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I locali, ove l'Appaltatore provvederà alla preparazione, al confezionamento dei pasti ed al relativo trasporto, devono avere una potenzialità produttiva idonea a far fronte alle richieste del presente Capitolato nonché essere abilitati all'asporto.

Al fine di assicurare il rispetto di quanto previsto nelle condizioni di cui alla presente scheda, **il centro di cottura della Ditta assegnataria deve essere ubicato entro un raggio massimo di 40 km dalla sede centrale della Stazione Appaltante**, Corso A. Pio n. 91, Carpi (MO) (tale edificio è centrale rispetto all'ubicazione delle varie scuole dell'Unione delle Terre d'Argine).

Le Ditte partecipanti alla gara devono pertanto indicare nel progetto-offerta le caratteristiche e l'ubicazione del Centro che intendono usare nell'espletamento del servizio in oggetto.

La Committenza eseguirà, anche avvalendosi di esperti incaricati, un sopralluogo presso il Centro pasti primario, ad avvenuta aggiudicazione, prima di confermare l'inizio del servizio.

Art. 7 - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI

7.1 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, per il trasporto deve "conservare" i pasti nelle apposite attrezzature.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere del tipo termico a iniezione automatica di vapore acqueo al fine di garantire che il pasto all'arrivo e al consumo abbia una temperatura > di 60-65° centigradi.

Il pane deve essere consegnato presso i terminali di distribuzione in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti. Il contenitore deve riportare il nominativo della scuola, il peso contenuto differenziato tra le varie tipologie e il lotto di produzione.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori muniti di coperchio.

Per quanto riguarda l'acqua minerale, da consegnare solo per i Nidi d'infanzia, dovrà essere fornita in bottiglie da Lt. 1,5 .

I pasti destinati alle utenze con menu ordinario devono essere riposti in Gastronorm e conservati in contenitori distinti per tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

7.2 - Modalità di confezionamento delle diete speciali durante il trasporto

Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso il Centro cottura, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i terminali di distribuzione sarà effettuato con contenitori isotermitici, forniti dall'OEA, atti a mantenere la temperatura delle diete in essi contenute, separati per diete in legume fresco e diete in legume caldo.

Nel caso in cui dette attrezzature dovessero risultare insufficienti nel numero e nella funzionalità, l'OEA ha l'obbligo di reintegro, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

7.3 - Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'OEA deve utilizzare contenitori e bacinelle gastronomiche. Quando necessario, per il confezionamento di piatti freddi, per il trasporto deve essere previsto l'utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore. È escluso l'utilizzo di piastre piccole in uno stesso contenitore.

La stazione appaltante si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di richiedere il confezionamento dei pasti in monoporzione senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

7.4 - Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Ogni automezzo deve trasportare unicamente i pasti relativi alla stessa fascia d'orario di consumazione del pasto. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermitica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

7.5 - Tempistica per il trasporto dei pasti e la consegna presso i luoghi di consumo

L'OEA deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo, entro un tempo massimo di non superiore a un'ora e trenta minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo. L'OEA deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati risultasse insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'OEA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre mezz'ora dal momento della segnalazione da parte del personale preposto alla somministrazione. Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA non potrà avanzare pretese di oneri aggiuntivi.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari:

Nidi d'infanzia	tra le ore 10,45 – 11,00
scuole dell'Infanzia	tra le ore 11,30 – 11,45
Scuole primarie	tra le ore 12,00 – 12,30 (13,00 in caso di necessità di doppio turno)
Centri Estivi	Come i nidi o le scuole d'infanzia

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo di 20/30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione agli utenti. Tali orari dovranno essere rispettati dall'OEA in modo tassativo. Nessun ritardo o variazione, a qualsiasi motivo dovuto, è ammessa.

La Stazione appaltante si riserva di chiedere all'OEA la variazione dell'orario di consegna, all'interno della fascia oraria prevista, in caso di particolari esigenze legate all'attività didattica della scuola.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'OEA emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, suddivisi tra alunni e adulti, nonché dell'ora di partenza del mezzo dal Centro Cottura o dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati presso ciascun terminale di distribuzione e settimanalmente inoltrati, a cura dell'OEA, alla Stazione appaltante, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Si precisa che, solo per il primo mese di attività, ovvero nel periodo di messa in funzione del sistema informatico, le bolle di consegna dovranno essere corredate dai moduli di rilevazione.

Infine si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dal dirigente scolastico o coordinatore.

Il progetto sul servizio di trasporto sarà oggetto di valutazione negli aspetti indicati dall'Art. 31 del presente Capitolato.

Art. 8 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

L'Appaltatore dovrà essere in grado di fornire il pasto, con le stesse caratteristiche previste nel presente Capitolato, anche in caso di interruzione o chiusura per un certo periodo della cucina o del Centro di produzione pasti, garantendo un pasto in asporto da un Centro di cottura o di confezionamento alternativo, comprese la colazione e la merenda.

Le Ditte partecipanti dovranno indicare, in sede di gara, le modalità alternative di esecuzione del servizio qualora si verificasse una situazione di emergenza tecnica e/o organizzativa, la modalità e la strumentazione utilizzata per il trasporto ed ogni altra indicazione utile per valutare la capacità della Ditta nel fronteggiare situazioni complesse ed imprevedibili.

Il programma di emergenza deve essere specificato nell'offerta tecnica presentata e sarà oggetto di valutazione in sede di gara come indicato nell'Art. 31 del presente Capitolato.

Il centro pasti alternativo, utilizzato per le emergenze, deve essere ubicato ad una **distanza non superiore a 50 Km** dalla sede amministrativa dell'Unione delle Terre d'Argine, Corso A. Pio n. 91, Carpi (MO) (tale edificio è centrale rispetto all'ubicazione delle varie scuole dell'Unione delle Terre d'Argine).

Il centro pasti alternativo deve avere la **capacità di almeno 2.500 pasti** al giorno da somministrare entro la fascia oraria 10,45/12,30 (13,00 in caso di necessità di doppio turno).

Il possesso del centro pasti alternativo dovrà essere comprovato dalla Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dalla seguente documentazione:

1. titolo di proprietà o disponibilità d'uso per tutta la durata dell'appalto,
2. autorizzazione sanitaria,
3. layout del centro pasti.

Art. 9 - MENU E TABELLE

9.1 - Articolazione dei Menù

Per i nidi e le scuole d'infanzia con cucina interna i pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù allegati al presente Capitolato (All. 2) e comunque alle indicazioni stabilite dalle "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna" (Servizio Sanitario Regionale, Emilia Romagna, Aprile 2009) e dalle ulteriori e più specifiche Linee Guida Regionali "Indicazioni per la realizzazione di un menù scolastico". Per le scuole Primarie e per i Nidi e le Scuole d'infanzia senza cucina interna il menù dovrà essere elaborato seguendo i menù tipo allegati (All. 3) e comunque dovrà:

- essere realizzato secondo le Linee Guida Regionali "Indicazioni per la realizzazione di un menù scolastico" (All. 4);
- avere un'organizzazione quadrisettimanale;

- essere differenziato per tipologia di utenza a cui è rivolto;
- essere validato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (Sian)

I menù sono articolati su cinque settimane e suddivisi in menù *“autunno-inverno”* ed in menù *“primavera-estate”* seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo

Il menù *“autunno -inverno”* entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a fine aprile. Il menù *“primavera-estate”* entra in vigore indicativamente all’inizio del mese di maggio e termina indicativamente a metà ottobre. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Per quanto riguarda il menu per i Centri Estivi si precisa che il menu ordinario è lo stesso di quello in vigore durante l’anno scolastico. In caso di gite il pasto ordinario sarà sostituito con cestini alimentari e qualora richiesto comprensivi della merenda e di un succo di frutta.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nella Specifica tecnica (All. n. 7) e nel successivo Art. 11 *“Caratteristiche delle derrate alimentari”*. La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalle tabelle sopra indicate, questi dovranno essere comunque forniti dalla Ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

E’ comunque facoltà della stazione appaltante richiedere alla Ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità. Tali variazioni non potranno comportare nessuna variazione del prezzo.

La Ditta appaltatrice dovrà produrre all’inizio di ogni anno scolastico il materiale informativo per tutti gli utenti relativo ai menù adottati, nonché partecipare alle Commissioni Mensa organizzate in ogni Comune. La Ditta dovrà essere disponibile a co-promuovere e/o partecipare a incontri a carattere informativo/divulgativo riservati agli utenti dei servizi interessati di ciascun territorio dell’Unione.

9.2 - Struttura dei menù ordinari, dei cestini e delle merende

Nidi d’infanzia, Scuola dell’infanzia

La struttura del menù giornaliero è composto da:

- PRIMA COLAZIONE: The, latte, biscotti e succhi di frutta
- PRANZO:
 - un primo piatto,
 - un secondo piatto,
 - un contorno,
 - frutta (è richiesta la variabilità della frutta) oppure da piatto unico, contorno, pane frutta,
 - pane.
- MERENDA: come indicato nei menù allegati per nidi e scuole con cucina interna, per i nidi e le scuole d’infanzia servite da Centri pasti le merende dovranno, nel rispetto delle indicazioni ASL, variare mantenendo due somministrazioni di frutta fresca (è richiesta la variabilità della frutta anche in riferimento a quella somministrata al pasto), un prodotto da forno dolce (torta, pane e marmellata, pane e cioccolata, ...), un prodotto da forno salato (gnocco, pizza, focaccia, ...), un prodotto a base di latte (budino, yogurt, gelato, latte e biscotti, ...)
- BEVANDE: per i bambini dei Nidi d’infanzia sotto i 12 mesi l’acqua minerale naturale dovrà essere fornita in bottiglia da Lt.1,5 o comunque in quantità proporzionate al numero di bambini per cui è richiesta e comunque secondo le indicazioni sull’uso dell’acqua in bottiglia del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Ai bambini oltre i 12 mesi e agli adulti sarà somministrata acqua dell’acquedotto servita in caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio.

Scuole Primarie e personale adulto avente diritto

- un primo piatto,
- un secondo piatto,

- un contorno,
- frutta di stagione (**) - offerta in non meno di tre diverse varietà nella medesima settimana
- pane
- acqua: sia ai bambini sia agli adulti sarà somministrata acqua dell'acquedotto servita in caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio.

Il suddetto menu potrà essere sostituito da un piatto unico composta da:

- piatto unico, contorno, pane frutta

(**) = su richiesta della Stazione appaltante la frutta potrà essere somministrata nel corso di metà mattina nell'arco temporale compreso tra le ore 10,15 e le ore 10,45. In tal caso non sarà somministrata a fine pasto.

L'OEA dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso le cucine o presso i terminali medesimi di consumo dei pasti.

Spuntino di metà mattina per le scuole d'infanzia e le scuole primarie

L'OEA deve anticipare la distribuzione della frutta prevista per il pranzo. Tale servizio deve essere erogato per gli utenti delle scuole dell'infanzia e ove richiesto dalla Stazione appaltante anche per le scuole primarie. Il costo dello spuntino si intende ricompreso nel prezzo del pasto.

Merenda del pomeriggio

La merenda del pomeriggio, da erogare solo per i nidi e le scuole dell'infanzia, è composta da: pane e marmellata o latte e cioccolato o the.

Merenda del pomeriggio per i centri estivi

La merenda è composta da: dessert o yogurt o frutta o succhi di frutta.

Cestini freddi

La Stazione Appaltante potrà richiedere all'OEA la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. Tali forniture potranno essere richieste in caso di uscite didattiche, scioperi o altre emergenze.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione della Stazione appaltante, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati.

A richiesta della Stazione appaltante gli alimenti dovranno essere inseriti in contenitori gastronomici.

I cestini freddi dovranno essere consegnati esclusivamente nei luoghi ed orari indicati dalla Stazione appaltante.

Il **cestino** deve essere composto da:

- 1 panino con prosciutto cotto
- 1 panino con formaggio
- 1 un frutto fresco di stagione
- 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl in confezione PET

Le grammature dei cestini devono essere conformi a quelle previste nelle "Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature" per ciascuna categoria di utenti (All. 5 e 6).

9.3 - Variazione del menù

I menù sono fissi ed immodificabili. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù, previa autorizzazione della Stazione appaltante, nei seguenti casi:

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

I menu potranno variare in base alle indicazioni della Stazione appaltante: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente concordate con l'OEA, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dalla Stazione appaltante.

Le eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante e, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nella *"Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti 0-14"* (All. 5).

9.4 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente.

Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente.

Nel caso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, la Stazione appaltante, se richiesto dall'OEA, rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

9.5 - Menù in occasione di festività

In conformità a quanto offerto nella Relazione tecnica presenta in sede di gara l'OEA deve erogare per ogni ordine di scuola almeno due volte per anno scolastico (Natale e fine anno) un pranzo particolarmente ricercato da consumarsi in orario scolastico con bambini e personale adulto della scuola, senza costi aggiuntivi rispetto al costo pasto offerto.

Nel costo del pasto, inoltre, deve essere compresa per ogni Nido, Scuola d'Infanzia o altro servizio educativo (es. Spazio Bambini) la produzione/fornitura di pasti almeno due volte all'anno scolastico in occasione di feste o altri momenti di incontro. Nel caso di servizi con cucina interna si richiede una disponibilità di almeno 2 ore del personale impegnato in cucina, al di fuori del normale orario di lavoro, per ogni occasione richiesta, oltre alle derrate necessarie. Nel caso di servizi Nido, Scuola d'Infanzia o altro servizio educativo sprovvisti di cucina interna l'OEA è comunque tenuta a fornire i pasti richiesti in proporzione all'impegno sui servizi con cucina interna.

Nel caso vengano organizzati altri momenti di incontro, oltre ai due già previsti, che richiedano la produzione/fornitura di pasti aggiuntivi anche fuori dal normale orario di apertura del servizio, l'Appaltatore, su richiesta del Direttore dell'esecuzione del contratto, deve essere disponibile ad effettuare le preparazioni che saranno richieste. Tali prestazioni dovranno essere fatturate a parte.

Inoltre nel caso sia prevista, tra le attività didattiche la manipolazione di alimenti da parte dei bambini e/o altre attività legate al cibo l'Appaltatore è tenuto:

- a garantire la fornitura delle derrate alimentari richieste dal personale insegnante ed educatore, previo accordo con l'Ufficio competente con pagamento, delle materie prime consegnate, al prezzo di costo;
- ad acconsentire e mettere a disposizione l'uso del forno e quant'altro necessario all'attività programmata.

9.6 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti occorrenti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti da consumare tal quali, sono quelli previsti dai documenti citati e allegate (All. 5 e 6). I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 10 - DIETE SPECIALI

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre e produrre diete e pasti speciali quali:

- a) DIETE IN BIANCO per bambini indisposti, previa richiesta delle famiglie, composte da un primo in bianco e da un secondo con formaggio parmigiano reggiano + prosciutto crudo/cotto o carne;
- b) DIETE SPECIALI per bambini con problemi di salute documentati da certificazioni mediche e prescritte dal pediatra e/o per bambini provenienti da famiglie che professano religioni diverse. Le diete speciali motivate da patologie dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal nome e cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici; le diete speciali motivate da convinzioni religiose/filosofiche dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contraddistinte da simboli identificativi generici. La preparazione di dette diete deve avvenire con la supervisione di un dietista del medesimo Appaltatore;
- c) DIETE PER IL PERIODO DELLO SVEZZAMENTO dei bambini che frequentano il Nido d'infanzia ai quali dovrà essere garantito il regime alimentare consigliato dal pediatra di base e comunque una dieta "personalizzata" in relazione all'introduzione graduale degli alimenti a seconda dell'età. La Ditta appaltatrice dovrà, pertanto, provvedere all'approvvigionamento dei prodotti necessari ad assicurare tale adeguata alimentazione (latte in polvere, crema di riso, biscotti speciali, omogeneizzati, liofilizzati, pastine, ecc.);
- d) ALTERNATIVE AL MENU DEL GIORNO per i bambini e gli adulti che frequentano le scuole primarie i quali, nonostante l'azione educativa dell'insegnante, rinuncino a mangiare il cibo proposto, dovrà essere previsto un piatto sostitutivo composto da un primo in bianco o al pomodoro e da un secondo con formaggio fresco e/o parmigiano reggiano oppure prosciutto cotto/crudo oppure tonno (in alternanza), frutta e verdura;
- e) CESTINI DA VIAGGIO: la Committenza, con un preavviso minimo di 2 giorni, si riserva di ordinare, in luogo del pasto ed alle stesse condizioni economiche offerte, indicando gli orari ed i luoghi per la consegna, cestini da viaggio composti almeno dai seguenti prodotti: n. 3 panini da gr. 50 di pane cadauno, con prosciutto crudo o prosciutto cotto (gr. 80 in totale) – due frutti di cui una banana, un succo di frutta, una cioccolata al latte da gr. 30 o crostatina da gr. 80, due tovaglioli di carta ed un bicchiere in carta.

Oltre a quelli già indicati i menu dei Nidi e delle Scuole d'Infanzia, infine, per meglio rispondere alle esigenze dei bambini e delle loro famiglie prevedono la possibilità di essere modificati in menu speciali, quali:

- menu senza latte e derivati,
- menu senza uova,
- menu ovolattevegetariano,
- menu senza legumi,
- menu senza pomodoro,
- menu senza latte e derivati e uova,
- menu senza pesce,
- menu senza maiale,
- menu senza glutine.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato alla Committenza per la preparazione dei cibi indicati nelle diete personalizzate di cui sopra e di quelle che potranno essere richieste dalla Committenza a seconda delle situazioni, anche per i bambini frequentanti servizi con cucine in gestione diretta all'Unione Terre d'Argine.

Per gli adulti, che usufruiscono del pasto presso i nidi e le scuole, **il menu è lo stesso di quello adottato per i bambini**, nelle grammature previste per il pasto dell'adulto (All.6).

La Ditta deve comunque garantire, senza alcun onere economico aggiuntivo, un pasto alternativo per il Personale che ne faccia apposita richiesta consistente in:

- un primo in bianco o al pomodoro,
- un secondo freddo (prosciutto cotto o crudo, mozzarella o altri formaggi),

- oppure un secondo ai ferri (bistecca, petto di pollo, ecc...),
- un contorno di verdura cotta o cruda,
- frutta.

Art. 11 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

11.1 - Criteri Ambientali Minimi (CAM)

La Stazione appaltante richiede il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. Pertanto l'OEA ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM), di cui al D.M. 10 Marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali del citato decreto.

11.2 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari che l'OEA dovrà impiegare per la preparazione dei pasti, devono rispettare gli standard minimi previsti nelle specifiche tecniche ed in particolare:

- a) Le derrate alimentari previste nelle *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"* (All. n.7);
- b) Le derrate alimentari nelle tipologie e quantità indicate al nei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"(DM 10 Marzo 2020) di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione ai sensi degli artt. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.;
- c) Le derrate alimentari offerte in fase di gara come prodotti ulteriori (vd. Art. 31).

Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dall'OEA in sede di gara, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 8 *"Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti"*.

I prodotti PAT, essendo in deroga, sono esclusi dal rispetto dei limiti stabiliti dall'allegato 7.

Per quanto concerne i prodotti DOP, i prodotti IGP e le STG, qualora previsti nelle ricette, dovranno essere garantiti al 100%.

Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale e dovrà essere concordata con la Stazione appaltante, fermo restando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;

Si precisa inoltre che tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere freschi di stagione. Qualora per giustificati motivi e previa autorizzazione della Stazione appaltante fosse necessario utilizzare prodotti surgelati, conservati ecc. si farà riferimento alle prescrizioni contenute nell'allegato 7 e nell'allegato 8.

Oltre alle quantità minime previste dai CAM, la stazione appaltante richiede che le seguenti derrate vengano fornite al 100% da produzione biologica:

- Carne di vitellone
- Pasta di semola (2 volte/settimana)
- Riso
- Orzo perlato
- Polpa/pelati/passata di pomodoro (2 volte/mese)
- Burro
- Formaggi previsti dal menu

Oltre alle quantità minime previste dai CAM la Stazione appaltante richiede le seguenti derrate, provenienti dal mercato equo solidale, vengano fornite al 100%

- The
- Cioccolata
- Miele
- Zucchero di canna

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.

E' tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'OEA dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle **diete speciali** per utenti affetti da intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

Per i pasti oggetto del presente Capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure e per il pesce che potranno anche essere surgelati.

L'uso del sale da cucina dovrà essere estremamente contenuto e del tipo "iodato".

A richiesta della Committenza, l'Appaltatore dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, si rimanda all'All. 7 "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*" parte integrante del presente Capitolato.

L'Appaltatore si impegna a fornire presso ogni scuola le derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti in base al menu in vigore (invernale o estivo), allegato al presente Capitolato a farne parte integrante. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio qualità controllata (QC) ai sensi della legge regionale n. 28/99.

La qualità del sistema di produzione della Ditta sarà oggetto di valutazione negli aspetti indicati dall'Art. 31 del presente Capitolato.

11.3 - Mancata fornitura di derrate prescrittive

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alle Tabelle merceologiche e alle Tabelle delle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno.

In ogni caso l'OEA deve comunicare preventivamente alla Stazione appaltante quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

In tal caso l'OEA rimborserà alla Stazione appaltante la differenza del valore economico tra le derrate prescrittive non fornite e quelle effettivamente fornite.

La differenza sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consip, IntercentER) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.

Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dalla Stazione appaltante o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dall'OEA, oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite (vd. art. 50).

11.4 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dall'OEA in sede di gara non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alle Tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menu del giorno.

In tal caso l'OEA deve comunicare preventivamente alla Stazione appaltante quali derrate non saranno

fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura.

Al verificarsi di tale ipotesi l'OEA rimborserà alla Stazione appaltante la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consig, Intercenter) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.

Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità (vd. art. 50).

Per i prodotti non forniti per i quali l'OEA non abbia informato la Stazione appaltante, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà alla Stazione appaltante, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.

Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore (calamità naturali o altri eventi non dipendenti dall'OEA che questa non abbia potuto evitare con la dovuta diligenza) la Stazione appaltante si riserva di non applicare la penale.

Art. 12 - ATTIVITA' E FORNITURE STRAORDINARIE

Nel progetto-offerta la Ditta deve proporre per ogni ordine di scuola almeno due volte per anno scolastico (Natale e fine anno) un pranzo particolarmente ricercato da consumarsi in orario scolastico con bambini e personale adulto della scuola, senza costi aggiuntivi rispetto al costo pasto offerto.

Nel costo del pasto, inoltre, deve essere compresa per ogni Nido, Scuola d'Infanzia o altro servizio educativo (es. Spazio Bambini) la **produzione/fornitura di pasti almeno due volte all'anno scolastico in occasione di feste o altri momenti di incontro**. Nel caso di servizi con cucina interna si richiede una disponibilità di almeno 2 ore del personale impegnato in cucina, al di fuori del normale orario di lavoro, per ogni occasione richiesta, oltre alle derrate necessarie. Nel caso di servizi Nido, Scuola d'Infanzia o altro servizio educativo sprovvisti di cucina interna la Ditta è comunque tenuta a fornire i pasti richiesti in proporzione all'impegno sui servizi con cucina interna.

Nel caso vengano organizzati altri momenti di incontro, oltre ai due già previsti, che richiedano la produzione/fornitura di pasti aggiuntivi anche fuori dal normale orario di apertura del servizio, l'Appaltatore, su richiesta del Direttore dell'esecuzione del contratto, deve essere disponibile ad effettuare le preparazioni che saranno richieste. Tali prestazioni dovranno essere fatturate a parte.

Inoltre nel caso sia prevista, tra le attività didattiche la manipolazione di alimenti da parte dei bambini e/o altre attività legate al cibo l'Appaltatore è tenuto:

- a garantire la fornitura delle derrate alimentari richieste dal personale insegnante ed educatore, previo accordo con l'Ufficio competente con pagamento, delle materie prime consegnate, al prezzo di costo;
- ad acconsentire e mettere a disposizione l'uso del forno e quant'altro necessario all'attività programmata.

Art. 13 - INFORMAZIONE/EDUCAZIONE ALIMENTARE

La Ditta è tenuta a fornire agli utenti materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù. Il costo del materiale informativo si intende compreso nel prezzo del pasto.

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare, inoltre, un programma di educazione alimentare indirizzato agli utenti dei servizi in oggetto (bambini, adulti o bambini ed adulti insieme) che può comprendere attività di sensibilizzazione, laboratori di educazione alimentare (manipolazione di alimenti, preparazione di cibi) che anche richiedano la disponibilità all'utilizzo di cucine/terminali di cucina, la presenza del personale di cucina e altre figure professionali (es. dietiste) e la fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti. Il progetto di educazione alimentare dovrà essere specificato nell'offerta tecnica presentata e sarà oggetto di valutazione in sede di gara come indicato nell'Art. 31 del presente Capitolato. Tutti i progetti, i controlli e le attività in merito al tema della ristorazione scolastica dovranno comunque essere in

linea con le attività previste dal Protocollo per la partecipazione e collaborazione tra famiglie e servizi 0/6 dell'Unione Terre d'Argine (approvato con delibera n. 25 del 22/03/2012 e rinnovato con delibera n. 135 del 07/12/2016) e il Disciplinare per il funzionamento della Commissione Mensa Scolastica (Approvato con Delibera di Giunta Unione n. 35 del 03/04/2019, All. 9).

Art. 14 - SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITA' DELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE

La Committenza richiede l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del commercio equo e solidale nonché a denominazione protetta.

Le Ditte concorrenti alla presente gara dovranno inoltre offrire prioritariamente prodotti del territorio che non devono percorrere lunghe distanze (a Km. 0) quale impegno per la riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra provocate dal trasporto.

Le imprese dovranno attenersi al Regolamento CE 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto nonché alle norme UNI in materia.

Art. 15 - AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

L'Appaltatore deve attenersi a tutta la normativa vigente in materia, ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, e dovrà produrre ai sensi di tale normativa, all'inizio del servizio, il manuale "HACCP" applicato al presente appalto. Prima dell'inizio del servizio dovrà comunque essere prodotta tutta la modulistica che si intende utilizzare. A parte le cucine a gestione diretta dell'Unione Terre d'Argine, le procedure di Haccp sono in carico all'azienda Appaltatrice.

Presso ogni cucina o terminale di cucina affidata in gestione e presso il proprio centro di cottura, l'Appaltatore deve autonomamente effettuare e realizzare un piano di autocontrollo prima dell'inizio del servizio, pena la rescissione del contratto. L'autocontrollo deve essere effettuato in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 testo vigente concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i Regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti ("*Pacchetto igiene*"), con particolare riferimento al regolamento CE 852/2004, nonché il regolamento CE 178/2002 riguardante la rintracciabilità degli alimenti che contempla a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti attività:

- l'esame dei processi di preparazione dei pasti, l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti e le norme di igiene della somministrazione dei pasti;
- l'esame dei processi di confezionamento e trasporto dei pasti e l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- l'individuazione, l'applicazione e l'aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP della vigente legislazione per i processi di cui sopra;
- predisposizione e aggiornamento di schede o altri strumenti a disposizione delle competenti autorità di controllo dell'ASL per la dovuta informazione;
- realizzazione di adeguati interventi di formazione del personale addetto alla gestione della preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti (compresi quelli di qualifica obbligatoria ex L.R. 11/2003).

Tale Piano dovrà essere esteso anche ai refettori delle scuole Primarie nei quali sia prevista la distribuzione a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 16 - CONTROLLI DI CONFORMITA'

16.1 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito presso i Centri Cottura, presso le cucine, presso i refettori o presso laboratori o aziende che producono per conto dell'OEA, accompagnati, su richiesta, da personale

dell'OEA. L'OEA dovrà garantire l'accesso 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 utilizzate per l'espletamento del servizio.

16.2 - Controlli da parte della Stazione appaltante

È facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale ed alle normative vigenti in materia. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli. Oggetto di questi controlli possono essere le materie prime dei pasti e la qualità delle merci e dei pasti (per una descrizione maggiore si veda elenco seguente). Le quantità di derrate rilevate di volta in volta saranno dell'entità minima possibile e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento. Per il prelievo di dette campionature non potrà essere richiesto alcun risarcimento.

I controlli di diversa tipologia, a vista o analitici, potranno interessare a titolo esemplificativo:

a) Controlli a vista

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza delle derrate alimentari;
- modalità di lavorazione dei prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- processi di lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso delle attrezzature e degli impianti;
- caratteristiche dei detergenti e sanificanti, modalità di sanificazione, esposizione delle schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati, etc.;
- stato igienico degli ambienti e dei servizi;
- stato igienico-sanitario degli addetti;
- organizzazione del personale (in particolare il rispetto dei piani presentati in fase di gara);
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature previste;
- modalità di manipolazione;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza;
- rispondenza dei pasti al menu della giornata;
- gradimento del servizio erogato;
- corretta compilazione della modulistica di sistema e del trattamento delle non conformità.

b) Controlli analitici

- temperatura dei pasti;
- prelievo di campioni alimentari e non da sottoporre ad analisi di laboratorio (ad es. analisi microbiologica di alimenti e superfici, analisi merceologica ispettiva o chimico-fisica);
- controlli previsti dalle norme nazionali e regionali in materia di prevenzione della legionella (vd. deliberazione della giunta della Regione Emilia Romagna n. 828/2017) per le parti di competenza.

16.3 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni. L'OEA dovrà garantire l'accesso 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.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i locali di consumo, apposito camice e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze dell'OEA, escluso il Direttore del Servizio. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

16.4 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante, anche mediante soggetti esterni specializzati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati. L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

16.5 - Controlli da parte dell'Appaltatore

Resta nei compiti dell'Appaltatore 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, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Relativamente ai punti critici, l'Impresa concorrente deve indicare la frequenza e la tipologia delle verifiche che intende effettuare. Le analisi batteriologiche chimiche devono essere effettuate almeno con cadenza bimestrale su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazioni ed attrezzature.

Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati ed inviati alla Committenza, oltre che tenuti a disposizione, presso le singole cucine o presso il centro di cottura, dell'autorità sanitaria deputata ai controlli ufficiali, nonché di soggetti interni o incaricati dalla Stazione Appaltante. Qualora il mercato offra tecnologie migliorative, l'Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordato con la Committenza adottando tutte le procedure necessarie per ottimizzare i servizi resi.

16.6 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporre un cartellino con la scritta "*in attesa di accertamento*". La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi. Resta comunque della facoltà della Committenza richiedere in qualsiasi momento informazioni sul regolare svolgimento del servizio ed attivare controlli a campioni.

Il programma relativo ai controlli deve essere specificato nell'offerta tecnica presentata e sarà oggetto di valutazione in sede di gara come indicato nell'Art. 31 del presente Capitolato.

16.7 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito alcuna contro-deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate, così come previste al successivo Art. 50.

16.8 - Controlli da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mense

È diritto dei componenti delle Commissioni Mense procedere al controllo del servizio mensa al fine di verificare la gradibilità, la quantità, il rispetto dei menu proposti e la pulizia dei locali. La Commissione mensa, nello svolgimento della propria attività non interferirà ad alcun titolo con le attività del personale dipendente dalla Ditta aggiudicataria. Tutti i progetti, i controlli e le attività in merito al tema della ristorazione scolastica dovranno comunque essere in linea con le attività previste dal Protocollo per la partecipazione e collaborazione tra famiglie e servizi 0/6 dell'Unione Terre d'Argine (approvato con delibera n. 25 del 22/03/2012 e rinnovato con delibera n. 135 del 07/12/2016) e con il Disciplinare per il funzionamento della Commissione Mensa Scolastica (Approvato con Delibera di Giunta Unione n. 35 del 03/04/2019).

16.9 - Partecipazione dell'OEA alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'OEA, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio o suo incaricato, deve partecipare alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

Art. 17 - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

17.1 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'OEA entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto l'OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell'acqua sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

L'OEA deve fornirne copia alla Stazione appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

17.2 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti.

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

A titolo esemplificativo la Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle procedure igieniche di seguito elencate:

1. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, dovranno essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C – 4°C;
2. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;

3. dovranno essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro dovranno essere accuratamente puliti e sanificati;
4. gli utensili dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;
5. dovranno essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
6. gli ambienti dovranno essere protetti da insetti e altri vettori;
7. dovrà essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
8. dovranno essere evitati tassativamente raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
9. i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
10. i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
11. per la cottura dovrà essere utilizzato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non potrà essere utilizzato pentolame in alluminio;
12. le verdure ed i secondi piatti dovranno essere cotti a vapore o al forno;
13. i grassi dovranno essere aggiunti possibilmente a crudo;
14. la razione di carne e di pesce dovrà essere somministrata possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una limanda, ecc.);
15. è vietato utilizzare le carni al sangue, i cibi fritti, il dado da brodo, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti, verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
16. gli utensili e gli oggetti utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti così come i materiali mono-uso utilizzati per il confezionamento e la somministrazione;
17. devono essere eseguiti i controlli e le procedure per la prevenzione della legionella (vd. deliberazione della giunta della Regione Emilia Romagna n. 828/2017 "Approvazione delle Linee guida regionali per la sorveglianza e il controllo della Legionellosi") per le parti di competenza dell'Appaltatore.

17.3 - Indumenti di lavoro e DPI

L'OEAE deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

L'OEAE deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

17.4 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (Good Manufacturing Practices - GMP) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo ed in ogni altra normativa vigente (es. legata a COVID-19). Si riportano a titolo esemplificativo alcune prescrizioni:

- gli operatori dovranno lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

17.5 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'OEAE al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare giornalmente presso le cucine almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasta test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti. Trascorso tale

termine e senza che si sia verificato alcun caso di intossicazione alimentare, il prodotto campionato deve essere eliminato.

17.6 - Divieto di riciclo

La ditta deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

17.7 - Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso i Centri cottura, presso le cucine e presso i locali di consumo, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dall'OEA. Dovranno essere inoltre seguite anche tutte le procedure e norme igieniche attuali ed eventuali legate a rischi biologici da Covid-19. La ditta deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali. E' tassativamente vietato procedere alla sparcchiatura dei tavoli quando gli utenti sono presenti in mensa, in situazioni particolari (doppi turni o situazioni anomale) su richiesta in forma scritta della OEA la Stazione Appaltante può derogare tale regola.

In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i terminali di distribuzione, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale dell'OEA deve provvedere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Ove presenti, le cappe di aspirazione devono essere funzionanti al momento del lavaggio con lavastoviglie.

17.8 - Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico dell'OEA, in coordinamento con altre figure professionali che operano all'interno del nido/scuola. Ogni attività di pulizia dovrà tenere conto anche delle prescrizioni aggiuntive e vigenti emanate dagli organi competenti in materia di sicurezza igienica (ad es. Covid-19). Le attività minime da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- pulizia e sanificazione dei tavoli con adeguati prodotti a carico della Ditta;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'OEA dovrà provvedere a:

- sparcchiare i tavoli;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Salvo diversa indicazione o organizzazione sulla base dei fabbisogni emergenti nella gestione dei refettori delle scuole primarie dell'Unione Terre d'Argine rimane a carico del personale statale Ata la pulizia dei pavimenti e la sistemazione delle sedie.

17.9 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono in posizione OFF. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

17.10 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocide, devono essere conformi ai requisiti minimi di cui al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (di seguito, "PANGPP"), allegato al DM 24 maggio 2012, pubblicato nella G.U. n. 142 del 20 giugno 2012.

I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

- a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e .s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n ...;
- b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n ...;

L'OEA, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttori ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e, per ragioni di sicurezza, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

17.11 - Pulizie esterne ai Centri Cottura e alle cucine

L'OEA deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza dei Centri Cottura e delle cucine, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta e/o di imballaggi, con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

17.12 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali adibiti a refettori, devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D. Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D. Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltiti a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti sono a totale carico dell'OEA. Pertanto la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

E' tassativamente vietato utilizzare carrelli portavivande per effettuare il trasporto dei rifiuti presso i cassonetti di raccolta. I rifiuti devono essere trasportati presso i cassonetti di raccolta in momenti diversi dall'uscita degli utenti da scuola o dalla presenza dei genitori fuori dai cancelli delle scuole.

Art. 18 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

18.1 - Manipolazione e cottura

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve eventuali deroghe concesse dalla Stazione appaltante purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 4°centigrati.

In linea generale gli alimenti per i quali è consentita, previa l'autorizzazione della Stazione Appaltante, la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, ragù.

La preparazione dei pasti veicolati deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione. Dovranno essere inoltre seguite anche tutte le procedure e norme igieniche attuali ed eventuali legate a rischi biologici da Covid-19. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

18.2 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0 e 4° °C.

18.3 - Modalità di utilizzo dei condimenti

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

Le paste asciutte dovranno essere condite poco prima della somministrazione, se i pasti sono trasportati vanno condite nei terminali di consumo sempre prima della somministrazione. Se previsto, il formaggio deve essere aggiunto al momento della somministrazione o, se richiesto dalla Stazione appaltante, deve essere collocato sui tavoli.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio e.v. di oliva in confezione originaria, sale iodato, aceto. L'OEA deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art. 19 - DISINFESTAZIONE e DERATIZZAZIONE

Il servizio di derattizzazione e disinfestazione programmato (monitoraggio) e straordinario (chiamata in caso di bisogno), da eseguirsi presso gli ambienti delle cucine, terminali di cucine, e tutti gli spazi di preparazione e distribuzione pasti (quali dispensa, zona lavaggio stoviglie e locali adiacenti) nonché aree perimetrali esterne con obbligo di ottemperanza a quanto previsto nei piani di interventi e nelle relative schede ad integrazione del manuale HACCP ai sensi del regolamento CEE 852/2004 e successive modificazioni, è a carico della Committenza.

Rimane a carico dell'Appaltatore la segnalazione agli uffici dell'Unione dell'eventuale non conformità o necessità di intervento.

Art. 20 - ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE

Le cucine esistenti presso ogni struttura scolastica sono attrezzate, come da elenco allegato (All. 10) per la conservazione delle derrate alimentari, per la loro trasformazione e per la distribuzione dei pasti.

Tutte le attrezzature e gli arredi mancanti in quanto di proprietà dell'attuale Ditta assegnataria, dovranno essere fornite dalla nuova Ditta Aggiudicataria (OEA) senza oneri aggiuntivi. La proprietà delle stesse rimarrà in capo alla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà accollarsi la spesa per l'acquisto di tutto il materiale necessario alla normale somministrazione del pasto (stoviglie, utensili e tutto il materiale a perdere) senza alcun onere aggiuntivo da parte della Committenza.

Il materiale di consumo è tutto a carico della Ditta aggiudicataria (OEA), come il materiale a perdere.

La Ditta aggiudicataria dovrà occuparsi anche della manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature di proprietà della Committenza.

La manutenzione è riferita a tutte le attrezzature presenti in ogni struttura scolastica e deve comprendere:

a) **MANUTENZIONE ORDINARIA delle ATTREZZATURE:**

si intendono tutti i lavori preventivi e periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle attrezzature, ivi comprese la sostituzione dei pezzi soggetti a normale usura. In via esemplificativa e non esaustiva si intendono per manutenzione ordinaria delle attrezzature:

- gli interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione ed ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- la revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- il controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- il controllo periodico generale delle componenti idrauliche (compresi gli scarichi dei lavandini, in particolare nella zona lavaggio dove potrebbero otturarsi a causa di residui di cibo);
- il controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- la sostituzione delle guarnizioni;
- la sostituzione delle lampade;
- la sostituzione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso;
- la manutenzione e sostituzione delle zanzariere;
- il controllo periodico e la sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, etc.)
- ogni altra prescrizione dell'AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature.

b) **MANUTENZIONE STRAORDINARIA delle ATTREZZATURE:**

si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto di attrezzature attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi, fino a ripristinare la normale condizione di efficienza e di sicurezza.

Qualora l'Appaltatore non esegua gli interventi necessari, provvederà la Committenza ponendo il relativo costo a carico dell'Appaltatore stesso oltre all'addebito della penale prevista nel Capitolato Generale di Appalto.

L'Appaltatore è tenuto ad inviare semestralmente alla Stazione appaltante **copia degli atti attestanti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulle attrezzature effettuati.**

La Ditta aggiudicataria si impegna a non portare fuori dai locali scolastici, per nessun motivo, i beni avuti in consegna o i pasti rimasti, ed a riconsegnare al termine del contratto di appalto i beni avuti in consegna in buono stato e nelle stesse quantità, fatto salvo il normale stato di usura.

L'integrazione e la sostituzione di stoviglie, di utensili da cucina e delle attrezzature necessari alla somministrazione ed alla preparazione dei pasti sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Tali integrazioni e sostituzioni di attrezzature, rispetto alla dotazione iniziale, rimarranno di proprietà della Ditta aggiudicataria e potranno essere ritirate alla scadenza del contratto.

È facoltà della Committenza acquistare tali attrezzature a conclusione del contratto, ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti.

Art. 21 - MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DEGLI IMPIANTI

Sono a carico della Ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica:

- la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi presenti nelle cucine dei Nidi e delle Scuole d'infanzia affidate in appalto, e loro pertinenze quali dispense spogliatoi, servizi igienici;
- la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi presenti nei terminali di consumo e loro pertinenze quali dispense spogliatoi, servizi igienici.

Per quanto concerne gli **impianti** e gli **arredi** si intendono compresi nella manutenzione ordinaria gli interventi relativi al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi, comprensivi degli interventi contenuto nel programma di manutenzione che sarà predisposto dalla Ditta e allegato all'offerta. Per quanto concerne gli **immobili**, in via esemplificativa e non esaustiva si intendono per manutenzione ordinaria:

- il tinteggio completo da eseguirsi con cadenza minima triennale e ripristino periodico quando necessario;
- il tinteggio dei termosifoni e degli infissi compreso il telaio delle zanzariere;
- il controllo delle porte tagliafuoco, maniglioni antipánico e sistemi antincendio, controllo del pavimento e del rivestimento. Il mantenimento e la sostituzione rimane a carico della Committenza;
- la pulizia e la sostituzione dei corpi illuminanti, degli impianti di illuminazione ordinaria e di emergenza;
- ed ogni altra prescrizione dell'AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti.

Per quanto riguarda gli immobili, la Ditta si impegna a comunicare il calendario preventivo dei lavori che intende effettuare nel corso dell'anno entro il mese di aprile.

I lavori debbono obbligatoriamente essere concordati e approvati dall'Amministrazione.

Il personale operante nella struttura ed i tecnici dell'Impresa Aggiudicataria sono tenuti a segnalare tempestivamente al Direttore dell'esecuzione del contratto ogni notizia che possa far ritenere indispensabile, urgente ed opportuno un intervento di manutenzione straordinaria, che rimane a carico dell'Unione delle Terre d'Argine salvo diversi specifici accordi formali con l'Appaltatore.

È altresì richiesto che l'impresa aggiudicataria invii periodicamente (**almeno ogni 6 mesi**) al Centro Servizi Scuole del Settore Istruzione comunicazione degli interventi di manutenzione ordinaria **effettuati in ogni singola struttura con il consuntivo dei lavori e relativi costi effettuati evidenziando lo scostamento dal piano preventivo.**

Art. 22 - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

22.1 - Ubicazione delle cucine e dei refettori

I servizi e le Istituzioni scolastiche dell'Unione Terre d'Argine presso cui è possibile attivare, di norma, il Servizio di ristorazione scolastica di competenza dell'Ente Locale, sono indicati nell'Allegato n. 1 "*Specificata tecnica relativa al dettaglio del servizio richiesto, numero di pasti e ubicazione delle strutture*".

22.2 - Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

La Stazione appaltante, previa stesura di inventario, dà in consegna all'OEA i locali di produzione e consumo del pasto (Cucine e Terminali di Distribuzione). L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della presa in consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

22.3 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'OEA si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dai beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'OEA.

22.4 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'OEA devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'OEA, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art. 23 - SOPRALLUOGO

Allo scopo di assicurare la piena conoscenza dei luoghi e degli ambienti in cui è richiesto il servizio e delle caratteristiche del servizio le imprese partecipanti **potranno facoltativamente** effettuare il sopralluogo documentato presso un nido o una scuola d'infanzia o una scuola primaria, come luoghi esemplificativi per l'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto (vd. Tab. 4).

I sopralluoghi dovranno essere effettuati da persona munita di apposita delega, nei giorni e con le modalità che saranno di volta in volta concordati con i referenti del Settore Istruzione (tel. 059/649716 – E-mail: pubblica.istruzione@terredargine.it).

Le modalità del sopralluogo saranno descritte in modo specifico nel disciplinare di gara.

Tab. 4 – Strutture in cui effettuare il sopralluogo

SERVIZIO	INDIRIZZO	TIPOLOGIA
Campogalliano		
Scuola primaria Marconi	Via Rubiera, 1 - Campogalliano	Terminale di cucina
Carpi		
Nido d'infanzia Melarancia Scuola d'infanzia Agorà	Via Atene, 3 - Carpi	Cucina interna
Scuola primaria G. Verdi	Via Boves, 1 - Carpi	Terminale di cucina
Novi		
Nido d'infanzia Girotondo Scuola d'infanzia Maddalena Gilioli	Via 4 Novembre, 2 - Rovereto S/S	Cucina interna
Soliera		
Scuola d'infanzia Muratori	Via Muratori, 160 - Soliera	Cucina interna
Scuola primaria Menotti	Via Capotti, 20 - Limidi di Soliera	Terminale di cucina

Art. 24 - DETERMINAZIONE DEL FABBISOGNO

Sulla base del consumo di pasti nell'a.s. 2018/2019 si stima che il fabbisogno per i servizi richiesti e per la durata di sei anni scolastici sia:

- **Euro 20.241.040,62** importo a base di gara
- **Euro 20.774,25** oneri sicurezza specifici dovuti non soggetti al ribasso
- **La quota della manodopera è pari ad Euro 9.523.000,00**
- **Euro 20.261.814,87** al netto di IVA importo complessivo dell'appalto.

Con tale corrispettivo si intendono compensati dall'Unione tutti i servizi, le prestazioni necessarie per la perfetta esecuzione dei servizi e qualsiasi onere espresso e non nel presente Capitolato speciale inerente e conseguente l'appalto.

Sulla base della tipologia del servizio richiesto e dei servizi educativi oggetto dell'appalto il fabbisogno è stimato nel seguente modo:

Tab. 5 – Fabbisogno stimato

	SCUOLE d'INFANZIA	Indirizzo	Numero sezioni	Tipologia	Produzione/ Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed azioni connesse	Lavaggio delle stoviglie	Lavaggio e sanificazione delle attrezzature e dei locali adibiti a cucina o terminale	Tipologia di servizio richiesto	Costo pasto €	Costo somministrazione €	Costo ora €	Ore a.s.	Giorni a.s.	Totale pasti anno (bambini+adulti)	Costo pasto x tot. Pasti all'anno	Costo totale per 6 anni
1	S.I. Cattani - STATALE	Via Matteotti, 2 - Campogalliano	5	Terminale di cucina	Pasti in asporto	4 funzioni miste	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	15.625	€ 75.937,50	€ 455.625,00
2	S.I. S. Neri	Via O. Vecchi, 13 - Campogalliano	3	Terminale di cucina	Pasti in asporto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	9.980	€ 48.502,80	€ 291.016,80
3	S.I. Le Chiocciolate	Via Adamello, 5 - Carpi	3	Terminale di cucina	Pasti in asporto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	7.781	€ 37.815,66	€ 226.893,96
4	S.I. S. Neri - STATALE	Via Magazzeno, 21 - Carpi	3	Cucina interna	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,82			220	8.325	€ 47.286,00	€ 283.716,00
5	S.I. Munari - STATALE	Via D.D. Albertario, 48 - Carpi	3	Terminale di cucina (pasti in asporto da scuola d'infanzia Peter Pan)	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,82			220	12.410	€ 70.488,80	€ 422.932,80
6	S.I. Peter Pan	Via D.D. Albertario, 46 - Carpi	4	Cucina interna	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	15.769	€ 76.637,34	€ 459.824,04
7	S.I. N. Mandela - STATALE	Via Martiri di Fossoli, 35 - Carpi	3	Cucina interna	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,82			220	8.488	€ 48.211,84	€ 289.271,04
8	S.I. Berengario - STATALE	Via Tintoretto, 22 - Carpi	3	Cucina interna	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,82			220	7.468	€ 42.418,24	€ 254.509,44
9	S.I. Agorà - STATALE	Via Atene, 3 - Carpi	3	Cucina interna in comune con nido d'infanzia Melarancia	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione + 1 funzione mista	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,55			220	11.472	€ 62.063,52	€ 372.381,12
10	S.I. Pascoli - STATALE	Via Pascoli, 32 - Carpi	3	Cucina interna in comune con nido d'infanzia Scarabocchio	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione + 1 funzione mista	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,55			220	7.325	€ 39.628,25	€ 237.769,50

11	S.I. Meloni - STATALE	Via Meloni, 60 - Carpi	3	Cucina interna	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,82			220	7.035	€ 39.958,80	€ 239.752,80
12	S.I. Andersen - STATALE	Via Montecarlo, 2/B - Carpi	3	Cucina interna	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione + 1 funzione mista	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,55			220	9.790	€ 52.963,90	€ 317.783,40
13	S.I. Arca di Noè - STATALE	Via Bezzecca, 2 - Carpi	3	Cucina interna	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,82			220	7.424	€ 42.168,32	€ 253.009,92
14	S.I. Sorelle Agazzi - STATALE	Via Raffaello Sanzio, 16 - Novi di Modena	4	Cucina interna in comune con nido d'infanzia Mattei	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,82			220	9.193	€ 52.216,24	€ 313.297,44
15	S.I. Maria Maddalena Gilioli - STATALE	Via IV Novembre, 52 - Rovereto sulla Secchia	3	Cucina interna in comune con nido d'infanzia Girotondo	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,82			220	10.450	€ 59.356,00	€ 356.136,00
16	S.I. Bixio - STATALE	Via Gambisa, 61 - Soliera	4	Terminale di cucina (pasti in asporto da scuola d'infanzia Muratori)	Interna con appalto	3 funzioni miste	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	3+5	4,19		18,35	660	220	15.097	€ 75.367,43	€ 452.204,58
17	S.I. B. Muratori - STATALE	Via Muratori, 162 - Soliera	8	Cucina interna (serve anche scuola d'infanzia Bixio)	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione + 6 funzioni miste	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,55			220	27.613	€ 149.386,33	€ 896.317,98
18	S.I. Acquerello (in gestione esterna a cooperativa)	via Zanoni, 8 - Cortile - Carpi	1	Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto cooperativa	Appalto cooperativa	Appalto cooperativa	3	4,19				220	4.751	€ 19.906,69	€ 119.440,14
19	S.I. Pegaso	Via Plauto, 6 - Carpi	3	Terminale di cucina (pasti in asporto da nido d'infanzia Tartaruga)	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	13.042	€ 63.384,12	€ 380.304,72
20	S.I. Arcobaleno	Via B. Powell, 1 - Carpi	4	Cucina interna	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	15.615	€ 75.888,90	€ 455.333,40
21	S.I. Coccinella	Via Cacciatore, 6 - Carpi	3	Cucina interna	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	12.734	€ 61.887,24	€ 371.323,44

22	S.I. I Girasoli - STATALE	Via N. Biondo, 75 - Carpi	4	Cucina interna in comune con nido Orso Biondo	Interna con appalto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2+4	4,86	0,82			220	11.085	€ 62.962,80	€ 377.776,80
----	---------------------------	---------------------------	---	-----------------------------------------------	---------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	-----	------	------	--	--	-----	---------------	-------------	--------------

	NIDI d'INFANZIA	Indirizzo	Numero sezioni	Tipologia	Produzione/ Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed azioni connesse	Lavaggio delle stoviglie	Lavaggio e sanificazione delle attrezzature e dei locali adibiti a cucina o terminale	Tipologia di servizio richiesto	Costo pasto €	Costo somministrazione €	Costo ora €	Ore a.s.	Giorni anno scolastico	Totale pasti anno (bambini+adulti)	Costo pasto x tot. Pasti all'anno	Costo totale per 6 anni
1	Nido Flauto Magico	Via O. Vecchi, 15 - Campogalliano	2	Terminale di cucina	Pasti in asporto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	9.713	€ 47.205,18	€ 283.231,08
2	Nido Melarancia (part-time)	Via Atene, 3 - Carpi	2	Cucina interna in comune con scuola d'infanzia Agorà	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	4.698	€ 22.832,28	€ 136.993,68
3	Nido La Tartaruga	Via Cremaschi, 1/A - Carpi	1	Cucina interna (serve anche scuola d'infanzia Pegaso)	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	4.675	€ 22.720,50	€ 136.323,00
3a	Spazio bimbi Tartaruga		1	Cucina interna (serve anche scuola d'infanzia Pegaso)	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	6	3,56				220	3.960	€ 14.097,60	€ 84.585,60
4	Nido Pollicino	Via Meloni, 52 - Carpi	3	Cucina interna	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	8.908	€ 43.292,88	€ 259.757,28
5	Nido Scarabocchio	Via Leopardi, 31 - Carpi	3	Terminale di cucina (pasti in asporto da scuola d'infanzia Pascoli)	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	9.354	€ 45.460,44	€ 272.762,64

6	Nido Orso Biondo	Via N. Biondo, 75 - Carpi	3	Cucina interna in comune con scuola d'infanzia Girasoli	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	8.604	€ 41.815,44	€ 250.892,64
7	Nido Pettiroso	Via Pezzana, 92 - Carpi	3	Cucina interna	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	8.490	€ 41.261,40	€ 247.568,40
8	Nido Aquilone	Via M. Buonarroti, 37 - Novi di Modena	2	Cucina interna in comune con scuola d'infanzia S.Ile Agazzi	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	3.291	€ 15.994,26	€ 95.965,56
9	Nido Girotondo	Via 4 Novembre, 2 - Rovereto S/S	2	Cucina interna in comune con scuola d'infanzia Maria Maddalena Gilioli	Interna con appalto	Altra ditta in convenzione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	2	4,86				220	3.095	€ 15.041,70	€ 90.250,20

	SCUOLE PRIMARIE	Indirizzo		Tipologia	Produzione/ Fornitura dei pasti	Somministrazione dei pasti ed azioni connesse	Lavaggio delle stoviglie	Lavaggio e sanificazione delle attrezzature e dei locali adibiti a cucina o terminale	Tipologia di servizio richiesto	Costo pasto €	Costo somministrazione €	Costo ora €	Ore a.s.	Giorni anno scolastico	Totale pasti anno (bambini+adulti)	Costo pasto x tot. Pasti all'anno	Costo totale per 6 anni
1	Primaria Marconi	Via Rubiera, 1 - Campogalliano		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	52.453	€ 284.819,79	€ 1.708.918,74
2	Primaria Martiri per la Libertà	Via Cappellano, 1 - Budrione - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	12.438	€ 67.538,34	€ 405.230,04
3	Primaria Gasparotto	Via Cacciatore, 10 - Fossoli - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	20.324	€ 110.359,32	€ 662.155,92
4	Primaria G. Verdi	Via Boves, 1 - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	20.260	€ 110.011,80	€ 660.070,80
5	Primaria Don Milani	Via Martiri di Fossoli, 27 - Cibeno - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	24.727	€ 134.267,61	€ 805.605,66
6	Primaria A. Frank	Via Cremaschi, 1 - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	12.695	€ 68.933,85	€ 413.603,10

7	Primaria M. Fanti	Via Carducci, 34/I - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	24.600	€ 133.578,00	€ 801.468,00
8	Primaria Giotto	Via Giotto, 22 - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	14.261	€ 77.437,23	€ 464.623,38
9	Primaria S. Pertini	Via Atene, 1 - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	23.860	€ 129.559,80	€ 777.358,80
10	Primaria G. Rodari	Via Cuneo, 44 - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	22.348	€ 121.349,64	€ 728.097,84
12	Primaria L. Da Vinci	Via Giusti, 12 - Carpi		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	11.342	€ 61.587,06	€ 369.522,36
13	Primaria A. Frank	Viale Martiri della Libertà, 20 - Novi di Modena		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	15.553	€ 84.452,79	€ 506.716,74
14	Primaria C. Battisti	Via E. Curiel, 47/A - Rovereto S/S		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	1.346	€ 7.308,78	€ 43.852,68
15	Primaria Garibaldi	Via Caduti di Nassiriya - Soliera		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	36.645	€ 198.982,35	€ 1.193.894,10
16	Primaria C. Menotti	Via Papotti 20 - Limidi - Soliera		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	25.708	€ 139.594,44	€ 837.566,64
17	Primaria C. Battisti	Via Canale di sopra, 340 - Sozzigalli - Soliera		Terminale di cucina	Pasti in asporto	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	Appalto ditta ristorazione	1	5,43				200	4.499	€ 24.429,57	€ 146.577,42

Struttura	Tipologia di servizio richiesto	Costo ora €	Ore anno scolastico	Totale ore	Costo all'anno	Costo totale per 6 anni
Cucine interne	7	18,35	280	280	€ 5.138,00	€ 30.828,00

FABBISOGNO TOTALE

Costo all'anno	Costo totale per 6 anni
€ 3.373.506,77	€ 20.241.040,62

L'individuazione del fabbisogno annuale reale tuttavia dipenderà: dal numero di iscritti ai diversi servizi, da adeguamenti alla normativa di tempo in tempo vigente in materia, dalle organizzazioni scolastiche e dalle possibilità di bilancio dell'Ente Locale.

I dati riportati in questo Capitolato, quindi, hanno carattere di stima indicativa e potranno subire variazioni in base al numero di iscritti al servizio, a una diversa determinazione dei calendari e degli orari scolastici, anche in relazione alle direttive ministeriali e a nuovi provvedimenti che potranno essere emanati dalle competenti autorità scolastiche, da progetti finanziati a cui l'Ente aderisce entro il *range* dell'importo del contratto previsto dall'art. 106, comma 12, Dlgs 50/2016 e s.m.i.

Art. 25 - PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

25.1 - Disposizioni generali relative al personale

L'Appaltatore dovrà disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un adeguato espletamento dei servizi richiesti.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Detto personale deve essere di età non inferiore ai 18 anni, in possesso di idoneità senza prescrizioni e/o limitazioni alla specifica mansione rilasciata dal medico competente, per capacità fisiche e per qualificazione professionale; dovrà essere in regola con tutte le norme previste per lo svolgimento del servizio ed in possesso di tutti i requisiti professionali previsti dalle vigenti norme legislative e regolamentari vigenti in materia. Gli obblighi di cui sopra vincolano la Ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

25.2 – Osservanza delle normative

L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

In particolare è fatto obbligo alla Ditta attenersi a quanto disposto dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, così come modificato dal D.Lgs.106/2009 e a tutta la ulteriore legislazione applicabile in materia.

L'Impresa aggiudicataria 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 e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. Dovranno essere inoltre seguite anche tutte le procedure e norme igieniche attuali ed eventuali legate a rischi biologici da Covid-19.

Tutto il personale impegnato per le attività oggetto del presente appalto, dovrà essere in possesso dell'idoneità alla specifica mansione, rilasciata dal Medico Competente dell'appaltatore.

L'Impresa aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuale (DPI) appropriati ai rischi inerenti le attività svolte per i rischi presenti nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Impresa dovrà comunicare al momento dell'avvio del servizio il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (ex. D.lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni).

Compete inoltre all'Impresa aggiudicataria la nomina delle figure responsabili quali:

- RSPP Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione;
- Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione;
- Addetti all'emergenza;
- Addetti antincendio;
- Addetti pronto soccorso;

- Preposti nelle differenti unità lavorative.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. Il personale impiegato dovrà essere adeguatamente formato nel rispetto della normativa vigente in materia di Sicurezza ed Igiene del Lavoro, prevenzione incendi (rif. DM 10/03/1998 e s.m.i.) e Primo Soccorso (rif. DM 388/2003 e s.m.i.).

Si dovrà dare evidenza dell'avvenuta formazione degli operatori oltre che dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività.

In aggiunta a ciò dovranno essere assolti per i lavoratori ed i preposti, gli obblighi formativi secondo l'accordo Stato-Regioni del 21.12.2011, ai sensi dell'art. 37 c.2 del D.Lgs.81/2008 testo vigente.

Prima dell'inizio del servizio l'Impresa aggiudicataria dell'appalto è tenuta ad effettuare un incontro, in data da concordare fra le parti, con il RSPP dell'Unione per evidenziare, se presenti, i rischi dovuti a possibili "interferenze" e le misure di sicurezza per la loro eliminazione o il contenimento, tale da permettere il lavoro in sicurezza.

Allo scopo di consentire al Committente di valutare che il valore economico dell'offerta sia adeguato rispetto al costo del lavoro ed al costo della sicurezza, l'appaltatore dovrà esplicitamente indicare in offerta ed in maniera separata rispetto ai precedenti, i propri specifici oneri della sicurezza. Il Committente si riserva di valutarne la congruità rispetto alle caratteristiche delle attività oggetto del presente appalto.

Se durante l'attività venisse rilevata l'insorgenza di interferenze fra le attività sarà compito del Servizio prevenzione e protezione dell'Appaltatore segnalarle tempestivamente al servizio prevenzione e protezione dell'ente.

Nel caso eventuali interferenze non previste fossero evidenziate dall'Ente sarà il medesimo ad intervenire ai fini della loro riduzione, eliminazione ed eventuale comunicazione del rischio residuo da interferenza oltre che delle misure di prevenzione e protezione adottate. I presunti rischi dovuti ad interferenze possono comunque essere dedotti facendo riferimento all'Allegato 1 che descrive l'organizzazione dei servizi oggetto d'appalto. Il documento non ha carattere statico e deve essere aggiornato in occasione di modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e della sicurezza dei lavoratori.

25.3 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Modena.

L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. I funzionari dell'Unione sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con l'Unione. A richiesta, la Ditta è pure tenuta a presentare tutta la documentazione attestante il rispetto di norme e contratti da parte delle eventuali altre Imprese che in qualsiasi modo forniscano servizi di cui al presente appalto.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'OEA delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'OEA deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'OEA si è posta in regola.

La Committenza si riserva la facoltà di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento qualora risulti da denuncia dell'Ispettorato del lavoro e/o di organi sindacali, che la Ditta è inadempiente per quanto riguarda l'osservanza:

- a) delle norme, sia di legge sia di contratti collettivi di lavoro, che disciplinano le assicurazioni sociali (quelli per inabilità e vecchiaia, malattie, infortuni, etc.);
- b) del versamento di qualsiasi contributo che le leggi e i contratti collettivi di lavoro impongano di compiere al datore di lavoro al fine di assicurare al lavoratore il conseguimento di ogni suo diritto patrimoniale.

Ciò fino a quando non sia accertato che sia corrisposto quanto dovuto e che la vertenza sia stata definita.

Qualora la Ditta non provveda entro il dodicesimo mese dall'inizio di questa procedura a sanare ogni pendenza in merito alla vertenza, la Committenza risolverà il contratto.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento, la Ditta non può opporre alcuna eccezione, neanche a titolo di risarcimento danni.

25.4 - Clausola sociale

In relazione allo specifico oggetto del servizio del presente Capitolato, la continuità assistenziale è considerata un valore, nel rispetto di tutte le norme e disposizioni vigenti.

A tal fine, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, la Ditta aggiudicataria dell'appalto è tenuta obbligatoriamente al rispetto delle clausole sociali previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del comparto di appartenenza.

In caso la Ditta aggiudicataria non faccia parte del comparto e abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti tra quelle oggetto del servizio in affidamento, dovrà, in via prioritaria, assumere il personale che opera alla dipendenze del gestore uscente, dallo stesso individuato come idonee, a condizione che sia coerente con l'organizzazione prescelta.

L'impegno è da annoverare tra gli obblighi contrattuali specifici che gravano sull'appaltatore.

25.5 - Norme comportamentali comuni del personale

Il personale della Ditta deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato (D.P.R. 62/2013 *"Codice di comportamento dei pubblici dipendenti"*), alle norme fissate dal presente Capitolato, alle norme e regolamenti dell'Ente Locale (*"Codice di comportamento dei dipendenti dell'Unione"* approvato con Deliberazione della Giunta dell'Unione Terre d'Argine n. 3 del 22/01/2014 e s.m.i.), alle disposizioni concordate dall'Unione con i responsabili della Ditta. Deve inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto dell'utenza. Il personale della Ditta è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti; inoltre dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili secondo quanto disposto dal Regolamento Europeo 2016/679.

La Ditta, in considerazione della specifica delicatezza del servizio, garantisce che il personale da essa impiegato nel servizio oggetto dell'appalto, non abbia subito condanne penali e/o non abbia pendenze in atto. E' inoltre valido tutto quanto si applica del D.Lgs. 81/2008 testo vigente e della Legge 125/2001 in materia di assunzione di alcool, sostanze psicotrope e stupefacenti. L'Aggiudicatario è tenuto, altresì, ad ottemperare ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. n. 39/2014, nel quale è definito che *"chi intende 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"* deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale da cui risulti l'assenza di condanne per gli illeciti sopra indicati, e comunicarlo alla Stazione Appaltante.

L'OEA è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello della Stazione appaltante, il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo presente nei plessi e gli addetti dei soggetti incaricati del servizio di controllo di conformità per il buon esito del servizio e.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che

ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

L'Impresa è altresì impegnata a sostituire quel personale che abbia disatteso le prescrizioni indicate dal contratto. La sostituzione dovrà avvenire nel rispetto dell'art. 7 della Legge 300/1970 nonché delle norme contrattuali vigenti.

25.6 - Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

L'OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, e all'inizio di ogni anno scolastico, l'OEA dovrà comunicare, per mezzo posta elettronica certificata (PEC), alla Stazione appaltante l'elenco nominativo del personale, suddiviso per centro di refezione presso il quale viene prestato servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato per ogni singolo giorno. Tutto il personale addetto ai servizi, come da programma proposto nel progetto-offerta dovrà essere presente negli orari stabiliti.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC). La Ditta si impegna, salvo casi di forza maggiore, a garantire la stabilità del personale, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio. Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale con personale di pari qualifica. Detto personale deve essere debitamente formato, in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta tecnica. Nel caso in cui, per cause assolutamente imprevedibili e straordinarie, non fosse in grado di garantire la necessaria presenza di personale, secondo quanto previsto dallo schema proposto nel progetto, la Ditta è tenuta a darne tempestiva comunicazione alla Committenza, per consentire l'adozione di ogni misura tesa a tutelare la continuità dei servizi, fatta salva ogni successiva azione di contestazione e rivalsa secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

In ogni caso la Ditta si impegna a ripristinare la regolarità del servizio nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore.

25.7 - Figure professionali richieste

Le figure professionali previste e necessarie per lo svolgimento del Servizio di Ristorazione scolastica sono:

Responsabile dell'Appalto (o del Servizio)

Le funzioni attribuite al Responsabile d'appalto sono di governo dei rapporti con la committenza in riferimento, allo sviluppo dello specifico contratto, alle verifiche tecniche riguardanti la qualità e l'efficacia del servizio, allo sviluppo economico-amministrativo del contratto. Deve essere in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea magistrale o triennale) e dovrà avere maturato un'esperienza 5 anni in merito alla medesima funzione di Responsabile d'Appalto di servizi analoghi a quello oggetto del presente Capitolato.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'Esecuzione del contratto incaricato dalla Stazione appaltante.

Il Responsabile del Servizio può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Assistente di produzione

La Ditta Affidataria deve individuare una figura specializzata nel settore dell'alimentazione e ristorazione con esperienza documentata sul coordinamento della gestione di servizi e attività analoghi a quelli richiesti di almeno 18 mesi.

E' la figura responsabile del coordinamento dell'intero servizio e deve possedere sia capacità tecnico operative sia relazionali. Mantiene i rapporti con l'ente appaltante e svolge attività di controllo di tutto il processo produttivo. Si occupa della pianificazione del servizio, della gestione del personale, della qualità del servizio prendendo anche parte alla Commissione Mensa.

Dietologo o Dietista

È una figura specializzata nel settore dell'alimentazione e ristorazione in possesso di un titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti e con esperienza professionale almeno biennale in servizi analoghi.

Svolge funzioni di progettazione e gestione dei menù raccordandosi con la produzione, l'organizzazione e la parte igienico-sanitaria. Deve possedere sia competenze tecnico operative sia relazionali. Prende parte alla Commissione Mensa se e quando ritenuto necessario in accordo con l'Ente Committente.

La dietista e/o il dietologo è inoltre responsabile di tutte le attività collegate alla supervisione, preparazione e somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:

- somministrazione delle diete speciali;
- messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- Interloquire, se richiesto, con gli incaricati degli interventi di controllo di conformità, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali;
- addestrare il personale dedicato alla preparazione e distribuzione delle diete speciali.

La dietista e/o il dietologo oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibita anche alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Capocuoco

L'OEA per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare cuochi provvisti di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente) ed in possesso di esperienza professionale almeno quinquennale nell'ambito della ristorazione scolastica. Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento. Il capocuoco si occupa delle operazioni di coordinamento per:

- la preparazione dei pasti;
- la verifica della corretta applicazione delle metodiche di lavoro;
- il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- il confezionamento pasti da asporto.

Personale addetto alla preparazione dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti dal presente capitolato e adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta. Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso di un'esperienza almeno biennale di lavoro nella ristorazione collettiva, e si occupa delle operazioni di:

- preparazione e confezionamento dei pasti nel rispetto delle corrette metodiche di lavoro e disposizioni del Piano HACCP;
- pulizia e sanificazione locali e materiali ed attrezzature della cucina nel rispetto delle corrette metodiche di lavoro e disposizioni del Piano HACCP.

Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale e automezzi in numero pari a quanto dichiarato in sede di offerta, tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di

personale impiegato deve essere quello indicato dall'OEA nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale, nelle proporzioni minime precedentemente indicate, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, l'OEA ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

In possesso di un'esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva, è costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

Si occupa dei servizi di refettorio (apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione dei pasti, riordino e pulizia dei tavoli, sanificazione spazi dedicati).

Oltre a queste figure, l'Appaltatore dovrà comunque disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un adeguato espletamento dei servizi richiesti.

Il progetto sulla capacità professionale della Ditta sarà oggetto di valutazione negli aspetti indicati dall'Art. 31 del presente Capitolato.

25.8 – Formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, la ditta affidataria dovrà assicurare la formazione, in materia di igiene, del personale addetto al servizio così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla L.R. 2003 n. 11 e Determinazione Giunta Regionale n° 16963 del 29/12/2011 o norme equivalenti e più aggiornate.

La ditta affidataria ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i locali adibiti a refettorio.

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

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'affidamento. L'appaltatore dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso delle macchine e delle attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale, fornire all'Amministrazione comunale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

25.9 - Informazione ai dipendenti dell'OEA

L'OEA, all'inizio di ogni anno scolastico, è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio delle attività, un incontro con i propri addetti finalizzato alla presentazione del servizio di ristorazione, nel corso del quale deve illustrare le prescrizioni che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio. A tali incontri potranno partecipare di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

Art. 26 - ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA

La Ditta fissa un recapito ad una distanza massima di 25 Km dalla sede dell'Unione delle Terre d'Argine, dotato di idoneo collegamento telefonico, e-mail e fax, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio. Presso tale recapito, almeno durante gli orari di apertura del servizio, presta attività personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari.

A tale recapito sono altresì indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che l'Unione intenda far pervenire alla Ditta. La distanza e la congruità della sede fissata dalla Ditta saranno

verificate dalla Stazione Appaltante alla stipula del contratto e durante il controllo dell'esecuzione dell'appalto.

Come già indicato nell'art. 25, inoltre, l'Affidatario individua un **Responsabile dell'Appalto (o del Servizio)** che risponda all'insieme dei rapporti contrattuali fra Ditta e Unione e almeno una o più figure professionali anch'esse con adeguata esperienza e competenze tecniche/relazionali (**Assistente di produzione**), che rispondano alla Committenza e alle Istituzioni Scolastiche per la gestione del servizio. In caso di più figure di Assistente di produzione la Ditta definisce la suddivisione delle istituzioni scolastiche o dei territori assegnati a ciascun Assistente di produzione in modo da garantire alla Committenza e alle scuole stesse un'agevole gestione ordinaria del servizio stesso.

Il personale referente collabora con la Committenza o con l'Istituzione Scolastica direttamente qualora delegato nella verifica del servizio fornito. Di tale verifica, eventualmente delegata, deve essere fornita alla Committenza l'opportuna verbalizzazione.

L'Affidatario comunica alla Committenza, prima dell'inizio del servizio oltre ai dati anagrafici e gli attestati che danno diritto all'assegnazione del servizio richiesto già indicato nell'art. 25 del personale, l'assegnazione oraria per ciascun operatore e la sede di servizio assegnata. L'Affidatario deve inoltre comunicare tempestivamente (entro 10 giorni) ogni altro dato che dovesse ritenersi eventualmente necessario dalla Stazione Appaltante in merito alla corretta esecuzione del servizio, nel rispetto della normativa vigente. L'Affidatario è infine tenuto a comunicare tempestivamente alla Committenza variazioni in merito all'organizzazione e assegnazione del personale, e comunque entro 7 giorni lavorativi.

Art. 27 - VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore è tenuto a procedere a proprie spese alla rilevazione della qualità dei servizi erogati, attraverso strumenti idonei a rilevarne il grado di efficacia ed efficienza. L'Appaltatore è inoltre tenuto a rilevare su richiesta dell'Unione Terre d'Argine per almeno due volte nel periodo di validità del presente appalto attraverso la somministrazione di appositi questionari, di concerto con il Direttore dell'esecuzione del contratto, la valutazione della qualità percepita o ulteriori aspetti della qualità che dovessero risultare utili alla Committenza per la rilevazione della qualità del servizio sia da parte degli utenti che accedono ai servizi sia da parte degli operatori e professionisti dei servizi istituzionali che interagiscono con i servizi oggetto del presente appalto.

I risultati delle rilevazioni, opportunamente strutturati, devono essere trasmessi all'Unione Terre d'Argine con apposita relazione che ne evidenzia i dati quantitativi e qualitativi.

PARTE 3

Relazione giuridica della prestazione

CAPO I: NORME DI RIFERIMENTO, DATI GENERALI, MODALITÀ E CRITERI DI APPROVAZIONE

Art. 28 - NORME REGOLATRICI

Il servizio dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto dalle norme vigenti in materia di:

- refezione scolastica e servizi annessi;
- La Ditta deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;
- L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

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

Norme generali

- a) tutte le norme contenute nel presente Capitolato, dal Bando e dal Disciplinare di gara;
- b) D.Lgs. 18/04/2016 n. 50 e s.m.i.;
- c) Decreto Legislativo 231/2001 in materia di Responsabilità amministrativa delle società e degli enti;
- d) D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- e) D.P.R. 62/2013 "Codice di comportamento dei pubblici dipendenti", e dal Codice di comportamento dei dipendenti dell'Unione approvato con Deliberazione della Giunta dell'Unione Terre d'Argine n. 3 del 22/01/2014 e s.m.i.;
- f) tutte le norme vigenti in materia di tutela dei minori in rapporto alle responsabilità specifiche connesse al servizio oggetto della presente gara;
- g) all'articolo 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della Legge n. 136 del 31/08/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e s.m.i.;
- h) D.lgs n. 39/2014 in Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile e successive modifiche ed integrazioni;
- i) Normativa di legge in materia di sciopero, di cui alla legge 02/06/1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.

Normativa relativa all'autonomia delle Istituzioni Scolastiche e i servizi educativi:

- j) la Legge "Istituzione del fondo per l'arricchimento e l'ampliamento dell'offerta formativa e per gli interventi perequativi" del 18 dicembre 1997 e il DPR 275 dell'8 marzo 1999 denominato "Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 21 della legge 15 marzo 1997, n. 57";
- k) il Dlgs. del 31 marzo 1998, n. 112 denominato "Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle regioni ed enti locali, in attuazione del capo I della legge 15 marzo 1997, n. 59";
- l) la Legge del 10 marzo 2000, n. 62 recante "Norme per la parità scolastica e disposizioni su diritto allo studio e all'istruzione";
- m) la Legge del 28 marzo 2003, n. 53 "Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale";

- n) il Dlgs. del 15 aprile 2005, n. 76 recante “Definizione delle norme generali sul diritto-dovere all’istruzione e alla Formazione, a norma dell’art. 2, comma 1, lettera c), della legge 28 marzo 2003, n. 53”;
- o) il Dlgs. del 17 ottobre 2005, n. 226 recante “Norme generali e livelli essenziali delle prestazioni sul secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione”;
- p) la legge 6 del agosto 2008, n. 133 “Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, recante disposizioni urgenti per lo sviluppo economico, la semplificazione, la competitività, la stabilizzazione della finanza pubblica e la perequazione tributaria” e la legge 30 ottobre 2008, n. 169 “Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, recante disposizioni urgenti in materia di istruzione e università”;
- q) il DPR n. 81 del 20 marzo 2009 “Norme per la riorganizzazione della rete scolastica e il razionale ed efficace utilizzo delle risorse umane della scuola, ai sensi dell’articolo 64, comma 4, del DL 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133”, nonché i successivi regolamenti e disposizioni attuative;
- r) il DPR n. 88 del 15 marzo 2010 “Norme per il riordino degli istituti tecnici a norma dell’articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133”, nonché i successivi regolamenti e disposizioni attuative;
- s) il DPR n. 89 del 20 marzo 2009 “Revisione dell’assetto ordinamentale, organizzativo e didattico della scuola dell’infanzia e del primo ciclo di istruzione ai sensi dell’articolo 64, comma 4, del DL 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133”, nonché i successivi regolamenti e disposizioni attuative;
- t) la Legge del 30 luglio 2010, n. 122 “Misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di competitività economica. Conversione in legge del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78”;
- u) la Legge del 15 luglio 2011, n. 111 “Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, recante disposizioni urgenti per la stabilizzazione finanziaria”;
- v) la Legge Regionale Emilia Romagna n. 5 del 30 giugno 2011 “Disciplina del sistema regionale dell’istruzione e formazione professionale”;
- w) la Legge Regionale Emilia-Romagna n. 6 del 22 giugno 2012, “Modifiche ed integrazioni alla Legge Regionale 10 gennaio 2000, n. 1 (Norme in materia di servizi educativi per la prima infanzia)”;
- x) Legge del 13 luglio 2015, n. 107 “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti” e relativi decreti attuativi approvati e in via di approvazione;
- y) la Legge Regionale Emilia-Romagna n. 19 del 25 novembre 2016 “Servizi educativi per la prima infanzia. Abrogazione della L.R. n. 1 del 10 Gennaio 2000”;
- z) Decreto legislativo n. 63/2017 “Effettività del diritto allo studio attraverso la definizione delle prestazioni, in relazione ai servizi alla persona, con particolare riferimento alle condizioni di disagio e ai servizi strumentali, nonché potenziamento della carta dello studente, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera f), della legge 13 luglio 2015, n. 107;
- aa) Delibera di Giunta Regionale n. 247 del 26/02/2018 “Direttiva per organizzazione e svolgimento dei soggiorni di vacanza socioeducativi in struttura e dei centri estivi, ai sensi della L.R. 14/08, art. 14” e s.m.i.;
- bb) Delibera di Giunta Regionale n. 276 del 26/02/2018 “Approvazione progetto per la conciliazione vita-lavoro: sostegno alle famiglie per la frequenza di centri estivi” e s.m.i..

Normativa relativa al servizio di refezione scolastica:

- cc) linee guida di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica (Ministero della Salute, anno 2010);
- dd) linee Guida per l’educazione alimentare, Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca (Miur) 2011);
- ee) linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana, Inran (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti) e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, 2003;
- ff) delibera di Giunta Regione Emilia Romagna 426/2006;
- gg) linee Strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (contributo n. 56/2009);
- hh) delibera Giunta della Regione Emilia-Romagna (n. 418/2012);
- ii) LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti) dell’Istituto Nazionale della Nutrizione;

- jj) deliberazione della giunta della Regione Emilia Romagna n. 828/2017 “Approvazione delle Linee guida regionali per la sorveglianza e il controllo della Legionellosi”);
- kk) Legge n. 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”;
- ll) L.R. 4 novembre 2002, n° 29 “Norme per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva;
- mm) Delibera di Giunta Comune di Carpi n. 160 del 22/10/2019 “*Approvazione di obiettivi e misure finalizzate a ridurre l’impatto che determinati prodotti di plastica hanno sull’ambiente, sugli ecosistemi e sulla salute umana*”;
- nn) Deliberazione di Consiglio Comunale di Campogalliano n. 45 del 28/10/2019;

Art. 29 - IMPORTO A BASE DI GARA

Il valore complessivo stimato del presente appalto per l'affidamento dei diversi servizi indicati e per la durata di **6 anni scolastici**, sulla base del fabbisogno stimato a partire dai dati del consumo di pasti nell'a.s. 2018/2019 viene calcolato in (tabella 6):

- **Euro 20.241.040,62** importo a base di gara
- **Euro 20.774,25** oneri sicurezza specifici duvri non soggetti al ribasso
- **La quota della manodopera è pari ad Euro 9.523.000,00**
- **Euro 20.261.814,87** al netto di IVA importo complessivo dell'appalto.

Tab. 6 – Importo a base di gara

	SCUOLE d'INFANZIA	Indirizzo	Tipologia di servizio richiesto	Costo pasto €	Costo somministrazione €	Costo ora	Ore a.s.	Giorni a.s.	Totale pasti anno (bambini+adulti)	Costo pasto x tot. Pasti all'anno	Costo totale per 6 anni
1	S.I. Cattani - STATALE	Via Matteotti, 2 - Campogalliano	2	4,86				220	15.625	€ 75.937,50	€ 455.625,00
2	S.I. S. Neri	Via O. Vecchi, 13 - Campogalliano	2	4,86				220	9.980	€ 48.502,80	€ 291.016,80
3	S.I. Le Chioccioline	Via Adamello, 5 - Carpi	2	4,86				220	7.781	€ 37.815,66	€ 226.893,96
4	S.I. S. Neri - STATALE	Via Magazzeno, 21 - Carpi	2+4	4,86	0,82			220	8.325	€ 47.286,00	€ 283.716,00
5	S.I. Munari - STATALE	Via D.D. Albertario, 48 - Carpi	2+4	4,86	0,82			220	12.410	€ 70.488,80	€ 422.932,80
6	S.I. Peter Pan	Via D.D. Albertario, 46 - Carpi	2	4,86				220	15.769	€ 76.637,34	€ 459.824,04
7	S.I. N. Mandela - STATALE	Via Martiri di Fossoli, 35 - Carpi	2+4	4,86	0,82			220	8.488	€ 48.211,84	€ 289.271,04

8	S.I. Berengario - STATALE	Via Tintoretto, 22 - Carpi	2+4	4,86	0,82			220	7.468	€ 42.418,24	€ 254.509,44
9	S.I. Agorà - STATALE	Via Atene, 3 - Carpi	2+4	4,86	0,55			220	11.472	€ 62.063,52	€ 372.381,12
10	S.I. Pascoli - STATALE	Via Pascoli, 32 - Carpi	2+4	4,86	0,55			220	7.325	€ 39.628,25	€ 237.769,50
11	S.I. Meloni - STATALE	Via Meloni, 60 - Carpi	2+4	4,86	0,82			220	7.035	€ 39.958,80	€ 239.752,80
12	S.I. Andersen - STATALE	Via Montecarlo, 2/B - Carpi	2+4	4,86	0,55			220	9.790	€ 52.963,90	€ 317.783,40
13	S.I. Arca di Noè - STATALE	Via Bezzecca, 2 - Carpi	2+4	4,86	0,82			220	7.424	€ 42.168,32	€ 253.009,92
14	S.I. Sorelle Agazzi - STATALE	Via Raffaello Sanzio, 16 - Novi di Modena	2+4	4,86	0,82			220	9.193	€ 52.216,24	€ 313.297,44
15	S.I. Maria Maddalena Gilioli - STATALE	Via IV Novembre, 7 - Rovereto sulla Secchia	2+4	4,86	0,82			220	10.450	€ 59.356,00	€ 356.136,00
16	S.I. Bixio - STATALE	Via Gambisa, 61 - Soliera	3+5	4,19		18,35	660	220	15.097	€ 75.367,43	€ 452.204,58
17	S.I. B. Muratori - STATALE	Via Muratori, 162 - Soliera	2+4	4,86	0,55			220	27.613	€ 149.386,33	€ 896.317,98
18	S.I. Acquerello (in gestione esterna a cooperativa)	via Zanoni, 8 - Cortile - Carpi	3	4,19				220	4.751	€ 19.906,69	€ 119.440,14

19	S.I. Pegaso	Via Plauto, 6 - Carpi	2	4,86				220	13.042	€ 63.384,12	€ 380.304,72
20	S.I. Arcobaleno	Via B. Powell, 1 - Carpi	2	4,86				220	15.615	€ 75.888,90	€ 455.333,40
21	S.I. Coccinella	Via Cacciatore, 6 - Carpi	2	4,86				220	12.734	€ 61.887,24	€ 371.323,44
22	S.I. I Girasoli - STATALE	Via N. Biondo, 75 - Carpi	2+4	4,86	0,82			220	11.085	€ 62.962,80	€ 377.776,80

	NIDI d'INFANZIA	Indirizzo	Tipologia di servizio richiesto	Costo pasto €	Costo somministrazione €	Costo ora	Ore a.s.	Giorni a.s.	Totale pasti anno (bambini+adulti)	Costo pasto x tot. Pasti all'anno	Costo totale per 6 anni
1	Nido Flauto Magico	Via O. Vecchi, 15 - Campogalliano	2	4,86				220	9.713	€ 47.205,18	€ 283.231,08
2	Nido Melarancia (part-time)	Via Atene, 3 - Carpi	2	4,86				220	4.698	€ 22.832,28	€ 136.993,68
3	Nido La Tartaruga	Via Cremaschi, 1/A - Carpi	2	4,86				220	4.675	€ 22.720,50	€ 136.323,00
3a	Spazio bimbi Tartaruga		6	3,56				220	3.960	€ 14.097,60	€ 84.585,60
4	Nido Pollicino	Via Meloni, 52 - Carpi	2	4,86				220	8.908	€ 43.292,88	€ 259.757,28
5	Nido Scarabocchio	Via Leopardi, 31 - Carpi	2	4,86				220	9.354	€ 45.460,44	€ 272.762,64

6	Nido Orso Biondo	Via N. Biondo, 75 - Carpi	2	4,86				220	8.604	€ 41.815,44	€ 250.892,64
7	Nido Pettiroso	Via Pezzana, 92 - Carpi	2	4,86				220	8.490	€ 41.261,40	€ 247.568,40
8	Nido Aquilone	Via M. Buonarroti, 37 - Novi di Modena	2	4,86				220	3.291	€ 15.994,26	€ 95.965,56
9	Nido Girotondo	Via 4 Novembre, 2 - Rovereto S/S	2	4,86				220	3.095	€ 15.041,70	€ 90.250,20

	SCUOLE PRIMARIE	Indirizzo	Tipologia di servizio richiesto	Costo pasto €	Costo somministrazione €	Costo ora	Ore a.s.	Giorni a.s.	Totale pasti anno (bambini+adulti)	Costo pasto x tot. Pasti all'anno	Costo totale per 6 anni
1	Primaria Marconi	Via Rubiera, 1 - Campogalliano	1	5,43				200	52.453	€ 284.819,79	€ 1.708.918,74
2	Primaria Martiri per la Libertà	Via Cappellano, 1 - Budrione - Carpi	1	5,43				200	12.438	€ 67.538,34	€ 405.230,04
3	Primaria Gasparotto	Via Cacciatore, 10 - Fossoli - Carpi	1	5,43				200	20.324	€ 110.359,32	€ 662.155,92
4	Primaria G. Verdi	Via Boves, 1 - Carpi	1	5,43				200	20.260	€ 110.011,80	€ 660.070,80
5	Primaria Don Milani	Via Martiri di Fossoli, 27 - Cibeno - Carpi	1	5,43				200	24.727	€ 134.267,61	€ 805.605,66
6	Primaria A. Frank	Via Cremaschi, 1 - Carpi	1	5,43				200	12.695	€ 68.933,85	€ 413.603,10
7	Primaria M. Fanti	Via Carducci, 34/l - Carpi	1	5,43				200	24.600	€ 133.578,00	€ 801.468,00
8	Primaria Giotto	Via Giotto, 22 - Carpi	1	5,43				200	14.261	€ 77.437,23	€ 464.623,38

9	Primaria S. Pertini	Via Atene, 1 - Carpi	1	5,43				200	23.860	€ 129.559,80	€ 777.358,80
10	Primaria G. Rodari	Via Cuneo, 44 - Carpi	1	5,43				200	22.348	€ 121.349,64	€ 728.097,84
12	Primaria L. Da Vinci	Via Giusti, 12 - Carpi	1	5,43				200	11.342	€ 61.587,06	€ 369.522,36
13	Primaria A. Frank	Viale Martiri della Libertà, 20 - Novi di Modena	1	5,43				200	15.553	€ 84.452,79	€ 506.716,74
14	Primaria C. Battisti	Via E. Curiel, 47/A - Rovereto S/S	1	5,43				200	1.346	€ 7.308,78	€ 43.852,68
15	Primaria Garibaldi	Via Caduti di Nassiriya - Soliera	1	5,43				200	36.645	€ 198.982,35	€ 1.193.894,10
16	Primaria C. Menotti	Via Papotti 20 - Limidi - Soliera	1	5,43				200	25.708	€ 139.594,44	€ 837.566,64
17	Primaria C. Battisti	Via Canale di sopra, 340 - Sozzigalli - Soliera	1	5,43				200	4.499	€ 24.429,57	€ 146.577,42

Struttura	Tipologia di servizio richiesto	Costo ora €	Ore anno scolastico	Totale ore	Costo all'anno	Costo totale per 6 anni
Cucine interne	7	18,35	280	280	€ 5.138,00	€ 30.828,00

IMPORTO TOTALE STIMATO

Costo all'anno	Costo totale per 6 anni
€ 3.373.506,77	€ 20.241.040,62

Art. 30 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi degli artt. 60 e 95 del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i., previo esperimento di **procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, da individuare sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi del comma 3 lettera a) dello stesso art. 95 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., mediante valutazione di elementi diversi, indicati in seguito, da evidenziare in un progetto specifico per la gestione del servizio posto in appalto, nonché del prezzo complessivo. Non sono ammesse offerte economiche in aumento.

La Stazione Appaltante 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 definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico. L'Ente fino all'aggiudicazione definitiva ed in qualsiasi momento si riserva, ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, di annullare il procedimento. Nessun compenso è riconosciuto per la partecipazione all'appalto.

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa conseguente a valutazione operata da apposita Commissione di gara, di nomina della Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre d'Argine.

Art. 31 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Le Ditte concorrenti dovranno realizzare un progetto organizzativo che preveda le risorse e le forniture di ogni materiale necessario per il funzionamento complessivo dei servizi oggetto del presente appalto e coerenti con gli elementi richiesti nella descrizione più dettagliata dei criteri sulla qualità del progetto e del servizio.

Nella seguente tabella ed in ulteriori specifici articoli del Capitolato vengono espresse utili indicazioni per la redazione del progetto, anche in relazione alle singole attività, la Ditta dovrà assumere come **standard minimi** del servizio richiesto come declinati nella Parte 2 del presente Capitolato "Relazione descrittiva della prestazione".

Il progetto deve essere redatto secondo le indicazioni meglio specificate in seguito.

Un progetto complessivo per un massimo di 40 facciate formato A4, Arial carattere 11, interlinea minima, margini del foglio superiore-inferiore-destro e sinistro pari a 2 cm; il progetto deve essere descritto con l'indice definito nella tabella 7 e tenendo conto delle indicazioni specificate negli articoli sopracitati. In ogni elemento dell'indice, se sussistono, devono essere indicate le specificità di ciascun servizio.

E' a discrezione dei concorrenti, se ritenuto necessario, produrre eventuali allegati esplicativi, tabelle, grafici, ecc. fermo restando che le uniche parti dell'offerta tecnica che saranno oggetto di valutazione saranno quelle contenute nel progetto tecnico, nei limiti indicati e disciplinati per le specifiche sezioni del progetto stesso. Le informazioni relative ai curricula del personale richiesti o forniti dalla ditta dovranno rientrare nel numero di facciate previste, ma potranno essere inseriti sotto forma di tabella riassuntiva con le informazioni utili alla valutazione.

In allegato potranno essere ammessi, ad esempio:

- Depliant;
- Planimetrie;
- Layout;
- Titolo di proprietà;
- Elenco prodotti di pulizia utilizzati.

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa conseguente a valutazione operata da apposita commissione di gara, di nomina della Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre d'Argine. La Commissione di gara prenderà in considerazione i sottoelencati parametri:

- | | |
|----------------------|-------------------------------------------|
| 1. Offerta Tecnica | Punteggio massimo attribuibile = 80 punti |
| 2. Offerta Economica | Punteggio massimo attribuibile = 20 punti |

1. OFFERTA TECNICA: Max punti 80

In conformità dell'Art. 144 (Servizi di ristorazione) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., la valutazione dell'offerta tecnica tiene conto del merito tecnico/qualitativo del progetto di gestione del servizio quali la qualità dei generi alimentari (in particolare quelli DOP, IGP, QC, biologici, provenienti da filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale), il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui all'Art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i della qualità della formazione degli operatori oltre che alle capacità imprenditoriali delle Ditte partecipanti.

Elementi qualitativi

Tabella 7 – Elementi di valutazione offerta tecnica

1. PROGETTO ORGANIZZATIVO: Sub-criteri		
1.a)	<p>Modalità organizzative del processo di produzione (Art. 6, 7, 11, 16, 21) Selezione dei fornitori, tracciabilità, lavorazione degli alimenti, confezionamento, piano di trasporto, gestione non conformità - piano delle manutenzioni. Criteri motivazionali: il punteggio verrà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle modalità organizzative che si intende realizzare per l'attuazione dei servizi così come descritti negli articoli del presente capitolato speciale d'appalto (anche riguardo alle misure di salvaguardia dell'ambiente).</p>	MAX PUNTI 14
1.b)	<p>Organico dedicato e livelli di professionalità (Art. 25, 31) Organigramma e funzioni-gramma con indicazione del numero degli addetti e dell'organico di supporto previsto (dietologi, coordinatori), monte ore lavoro, piano di lavoro. Criteri motivazionali: il punteggio verrà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle modalità organizzative del piano che si intende realizzare per l'attuazione dei servizi così come descritti negli articoli del presente capitolato speciale d'appalto.</p>	MAX PUNTI 14
1.c)	<p>Piano di gestione delle emergenze (Art. 8) Individuazione delle tipologie delle emergenze e loro risoluzione. Criteri motivazionali: il punteggio verrà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle emergenze e delle relative soluzioni.</p>	MAX PUNTI 8
1.d)	<p>Piano di sostituzione del personale e contenimento del turn over (Art. 25) Piano di sostituzioni in caso di assenze impreviste, non programmate o programmate del proprio personale dedicato; il piano deve contenere la descrizione delle misure adottate dalla ditta per il contenimento del turn over. Il piano deve riportare in sintesi le principali azioni e procedure previste in tali casi nonché le modalità per interfacciarsi con la Committenza in tali situazioni. Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione delle misure adottate dalla ditta per minimizzare il turn over e delle principali azioni e procedure previste in tali casi.</p>	MAX PUNTI 8
1.e)	<p>Piano Formativo (Art. 26) Piano formativo da svolgersi per la durata dell'appalto a favore dei dipendenti che verranno impiegati nel servizio (sono escluse tutte le formazioni obbligatorie inerenti la sicurezza o quelle obbligatorie inerenti il profilo professionale compresi i corsi di aggiornamento in caso di rinnovo di abilitazioni/certificati necessari allo svolgimento della mansione). Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione del programma formativo da svolgersi per tutta la durata dell'appalto.</p>	MAX PUNTI 2
1.f)	<p>Piano dei controlli sanitari (Art. 16) Piano di controllo su alimenti, persone, ambienti (inclusa l'eventuale fase di trasporto). Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione della presenza di un laboratorio abilitato e accreditato alle analisi dei cibi (dimostrabile con apposita convenzione), la frequenza e le modalità con cui si effettuano i controlli.</p>	MAX PUNTI 4

2	<p>PROPOSTA DI PROGETTI DI INFORMAZIONE/EDUCAZIONE ALIMENTARE rivolti a bambini, famiglie, personale insegnante (durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia) (Art. 13)</p> <p>Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione della qualità dei progetti proposti tenendo conto della differenziazione delle azioni proposte rispetto alla tipologia e al grado di coinvolgimento/partecipazione.</p>	<p>MAX PUNTI 2</p>
3	<p>PROPOSTE PER LA RILEVAZIONE DEL LIVELLO DI QUALITA' COMPLESSIVA PERCEPITA DEL SERVIZIO (Art. 27)</p> <p>Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione degli strumenti utilizzati e definizione degli indicatori; reportistica prodotta; proposta di condivisione con l'amministrazione contraente; modalità di attivazione di possibili azioni preventive; modalità di attivazione di possibili azioni correttive.</p>	<p>MAX PUNTI 2</p>
4	<p>OFFERTA DI ULTERIORI DERRATE DOP, IGP, QC E PRODOTTI TRADIZIONALI (Art. 11)</p> <p>Proposta di fornitura di ulteriori prodotti DOP, IGP e QC rispetto a quelli descritti nel Capitolato speciale, in più rispetto alle quantità previste dai CAM.</p> <p>Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche dei prodotti che portano un beneficio al menu in termini qualitativi (tipologia del prodotto offerto), da valutare anche in base alla quantità e della frequenza di somministrazione.</p>	<p>MAX PUNTI 5</p>
5	<p>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI DI COLTIVAZIONE ED ALLEVAMENTO LOCALE in ambito regionale e/o di generi agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica (Art. 11)</p> <p>Proposta di fornitura di ulteriori prodotti agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica, ai sensi dell'art. 4, c. 5-quater del D.L. 12/9/2013, n°104, rispetto a quelli descritti nel Capitolato speciale.</p> <p>Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche dei prodotti che portano un beneficio al menù in termini qualitativi (tipologia del prodotto offerto), da valutare anche in base alla quantità e della frequenza di somministrazione.</p>	<p>MAX PUNTI 5</p>
6	<p>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI NON LOCALI BIOLOGICI (Art. 11)</p> <p>Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici non locali rispetto a quelli descritti nel Capitolato speciale e in più rispetto alle quantità previste dai CAM.</p> <p>Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche dei prodotti che portano un beneficio al menù in termini qualitativi (tipologia del prodotto offerto), da valutare anche in base alla quantità e della frequenza di somministrazione.</p>	<p>MAX PUNTI 5</p>
7	<p>MISURE PER LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI E DEGLI SPRECHI ALIMENTARI (Art. 7, 13, 17)</p> <p>8.1 Devono essere indicate le misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 dalla Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in base ai reali benefici sull'ambiente. Le soluzioni proposte per essere valutate devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici all'ambiente (esempio: riduzione di CO₂, riduzione del rumore, ecc.);</p> <p>8.2 Azioni sul contenimento e la riduzione degli sprechi alimentari anche ai sensi della Legge 19 agosto n. 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".</p> <p>Criteri motivazionali: Il punteggio sarà assegnato in base alle azioni proposte, alla loro diversificazione e suddivisione sul processo produttivo e distributivo.</p>	<p>MAX PUNTI 7</p>
8	<p>MIGLIORIE GRATUITE IN AGGIUNTA a quanto richiesto dal capitolato (Art. 32)</p> <p>Proposta di migliorie del servizio e delle attrezzature utilizzati nella preparazione, consegna dei pasti, oltre che volte al risparmio energetico.</p> <p>Criteri motivazionali: il punteggio sarà assegnato valutando contestualmente le proposte</p>	<p>MAX PUNTI 4</p>

<p>progettuali (interventi organizzativi sul servizio) e la coerenza con i correlati investimenti che la ditta si impegna a realizzare;</p> <p><i>Tali proposte dovranno essere economicamente quotate esclusivamente all'interno dell'offerta economica (non costituendo un fattore specifico per l'attribuzione del punteggio dell'offerta economica, ma un parametro che verrà controllato nel corso dell'esecuzione del contratto).</i></p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

L'attribuzione dei punteggi ai singoli elementi del progetto tecnico di ogni concorrente verrà effettuata dalla Commissione giudicatrice, appositamente costituita e nominata dal Dirigente Responsabile dopo la presentazione delle offerte.

Per gli elementi qualificanti il progetto e le potenzialità aziendali, ed esclusivamente per gli elementi discrezionali Commissione provvederà alla loro valutazione assegnando un coefficiente tra 0 e 1 espresso in valori centesimali a ciascun elemento del progetto, risultante dalla media dei coefficienti attribuiti da ciascun singolo commissario, secondo la seguente articolazione:

Ottimo	0,90-1,00
Molto buono	0,80-0,89
Buono	0,60-0,79
Sufficiente	0,50-0,59
Scarso	0,20-0,49
Insufficiente	0,00-0,19

I punteggi discrezionali assegnati dai commissari saranno modulati sulla scala da 0,00 a 1,00 sulla base di criteri di qualità trasversali alle aree oggetti di valutazione, che riguardano:

- rispondenza agli aspetti richiesti nella tabella 6 dell'offerta tecnica ulteriori rispetto a quelli che la Ditta deve avere come requisiti;
- innovazione e/o contemporaneità delle proposte;
- rispondenza ai bisogni dell'utenza, alla particolarità del servizio richiesto, all'organizzazione dei servizi e alle caratteristiche del territorio, efficacia ed efficienza delle proposte;

I coefficienti risultanti dalla valutazione verranno moltiplicati per i punteggi massimi previsti per ciascun sub-elemento. Il punteggio finale del merito tecnico risulterà dalla somma dei punteggi parziali attribuiti con le modalità sopra descritte.

Non verranno ammesse alla fase successiva le Ditte che non abbiano conseguito un punteggio qualità/affidabilità di almeno 40 punti su 80.

2. OFFERTA ECONOMICA: Max punti 20

L'offerta economica dovrà indicare la percentuale di ribasso da applicare ai costi che costituiscono la base d'asta di cui all'art. 29 (cfr. All. 12). Il ribasso sarà unico per tutti i servizi oggetto di gara. Saranno presi in considerazione solamente ribassi che comprendono al massimo due decimali. In caso di discordanza tra prezzi/ribassi unitari in cifre e prezzi/ribassi in lettere saranno ritenuti validi quelli indicati in lettere.

Il punteggio sarà attribuito mediante la seguente formula:

$$V_i = 20 * (R_i/R_{max})^\alpha$$

Dove

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-simo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

α = 0,5

In sostanza il valore V_i per ogni concorrente si otterrà moltiplicando il massimo punteggio ottenibile dall'offerta economica (= 20) * (la radice quadrata del risultato ottenuto dalla divisione tra R_i/R_{max}). I punti relativi al prezzo offerto saranno assegnati considerando due decimali, con arrotondamento al millesimo superiore qualora l'ultima cifra sia pari o superiore a 5.

Il servizio sarà assegnato all'Impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore dato dalla somma del punteggio sul merito tecnico del progetto e sul prezzo offerto.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta complessivamente più vantaggiosa, tutti gli elementi dell'offerta tecnica che sono stati oggetto di giudizio qualitativo, forniti dalla Ditta aggiudicataria, unitamente all'offerta economica, costituiscono formalmente oggetto del contratto.

Art. 32 - MESSA IN ATTO DELLE SOLUZIONI MIGLIORATIVE OFFERTE

L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dall'OEA, non fossero state da questa accolte, l'OEA deve mettere in atto le varianti alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione appaltante tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione appaltante.

Art. 33 - VALIDITA' DELL'OFFERTA

Le offerte delle Imprese rimangono valide ed impegnative per giorni 180 dal termine ultimo di presentazione.

CAPO II: AMMISSIONE ALLA GARA

Art. 34 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E AMMISSIBILITÀ ALLA GARA

Possono partecipare alla gara gli operatori economici ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, che non incorrono nelle cause di esclusione come determinate dall'art. 80 del medesimo decreto. Gli operatori economici possono partecipare alla gara sotto forma di Raggruppamenti temporanei di concorrenti (art. 45 comma 2 lettera d) o Consorzi ordinari di concorrenti (art. 45 comma 2 lettera e) costituiti o costituendi con le modalità e ai sensi dell'art. 48 del medesimo decreto.

Possono partecipare alla gara gli operatori economici in possesso di risorse umane, tecniche ed economiche in grado di fornire i servizi richiesti. In particolare il possesso di tali requisiti è comprovato dai seguenti aspetti:

A) Caratteristiche di carattere generale (art. 80 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i)

Per partecipare alla gara le Ditte devono dichiarare di non trovarsi in nessuna causa di esclusione dalla partecipazione alle gare pubbliche previste dall'art. 80 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.

1. Requisiti di idoneità professionale: Iscrizione per la tipologia dei servizi oggetto dell'appalto presso la C.C.I.A.A. competente per territorio o, se si tratta di Imprese aventi residenza in un paese UE diverso dall'Italia, in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza, secondo quanto previsto dall'art. 83 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Per le società cooperative è richiesta l'iscrizione, ai sensi del D.M. 23 giugno 2004, anche all'Albo delle società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività produttive o secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE ovvero da Imprese che intendono riunirsi o consorziarsi, ai sensi dell'art. 45 del D.lgs 50/2016 e s.m.i, i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale devono essere posseduti dai soggetti raggruppati o raggruppandi, con riferimento alle attività da svolgere nell'ambito del RTI, secondo le modalità previste nel presente Capitolato, ovvero nel Disciplinare di gara.

2. Requisiti di capacità economico – finanziaria: i concorrenti, ai sensi dell'art. 83, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, dovranno:

a) presentare almeno n. 2 idonee referenze, rilasciate da altrettanti primari istituti bancari, con le quali viene attestata la solidità dell'operatore economico concorrente e la capacità-economico finanziaria dello stesso ad assumere l'impegno di eseguire il servizio in caso di aggiudicazione della gara. In caso di raggruppamento le n. 2 dichiarazioni dovranno essere prodotte da ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento stesso;

b) avere realizzato un fatturato complessivo dell'Impresa, negli ultimi tre esercizi finanziari utili (2016-2017-2018) non inferiore a Euro 10.120.000,00 (Euro diecimilionicentoventimila/00) per la gestione di servizi analoghi a quelli oggetto di gara. Per servizi analoghi a quelli oggetto di gara, si intendono i servizi di ristorazione e fornitura pasti rivolti ai plessi scolastici (dai Nidi d'Infanzia fino alle Scuole secondarie di I grado);

c) avere in attivo i bilanci degli ultimi 3 esercizi compiuti e regolarmente approvati (2016-2017-2018);

3. Requisiti di capacità tecnica-organizzativa: I concorrenti, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, dovranno:

a) avere alle proprie dipendenze almeno un dirigente dell'Impresa responsabile dell'area di prestazione dei servizi di cui al presente appalto, con esperienza professionale di almeno cinque anni continuativi;

b) avere alle proprie dipendenze almeno un responsabile del controllo di qualità, almeno 3 dietisti, un responsabile referente dell'appalto in possesso di esperienza professionale di almeno cinque anni conduzione dei servizi di refezione scolastica analoghi per dimensione e caratteristiche, disporre di un sistema di autocontrollo interno sullo svolgimento dei servizi;

- c) avere personale inquadrato nel settore della ristorazione collettiva;
- d) avere gestito in maniera continuativa, nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (2017, 2018, 2019), almeno un servizio di refezione scolastica per conto di un unico Ente, per un importo annuo pari o superiore a Euro 2.500.000,00;
- e) avvalersi almeno di un laboratorio accreditato, proprio o convenzionato, per le analisi periodiche di controllo chimico-fisiche e microbiologiche su alimenti in entrata e in uscita e sulle superfici di lavorazione;
- f) possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 idonea, pertinente e proporzionata all'oggetto "Servizio di ristorazione scolastica" o comunque "Servizio di ristorazione collettiva". La comprova dei requisiti è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma di riferimento rilasciato da un organismo di certificazione accreditato;
- g) possedere o assumere impegno ad attivare, in caso di aggiudicazione, qualora non già disponibile, il centro pasti di cui agli art. 3, 6, 8 del presente Capitolato. Entro 6 mesi dall'avvio del servizio l'appaltatore deve garantire per i siti di produzione (centro pasti principale e centro pasti di emergenza) l'acquisizione della certificazione ISO 22000 in materia di igiene e sicurezza alimentare e della certificazione UNI EN ISO 22005:2008, in materia di rintracciabilità di alimenti, loro ingredienti e imballaggi.
- h) possesso di Certificazione dei Sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma ISO 14001:2004.

In caso di raggruppamenti temporanei i requisiti di cui sopra devono essere posseduti secondo quanto di seguito indicato:

- i requisiti di idoneità professionale di cui al punto 1 nonché i requisiti di capacità economico-finanziaria di cui al punto 2 – lett. a) e c) ed i requisiti di capacità tecnico-organizzativa di cui ai punti 3 lett. a), c) e f) devono essere posseduti da tutti gli operatori economici facenti parte del raggruppamento;
- i requisiti di capacità tecnico-organizzativa di cui al punto 3 lett. d), e) e g) devono essere posseduti dall'impresa capogruppo del raggruppamento;
- i requisiti di capacità tecnico-organizzativa di cui al punto 3 lett. b) relativi a responsabile del controllo di qualità, responsabile referente dell'appalto, sistema di autocontrollo interno, devono essere posseduti dall'impresa mandataria del raggruppamento;
- il requisito di capacità tecnico-organizzativa di cui al punto 3 lett. b) relativo a 3 dietisti può essere riferito ad una qualsiasi delle ditte raggruppate, in nome e per conto del raggruppamento;
- il requisito di capacità economico-finanziaria di cui al punto 2 – lett. b) deve essere posseduto cumulativamente dal Raggruppamento, in misura almeno del 70% da parte della Mandataria del Raggruppamento.

Il raggruppamento dovrà comunque possedere nel suo complesso il totale dei requisiti richiesti. I consorzi di cui all'art. 47 del D.lgs 50/2016 e s.m.i sono ammessi alle stesse condizioni previste per gli operatori economici singoli nel caso posseggano i requisiti sopra descritti. In caso contrario, i consorzi medesimi potranno partecipare alla gara utilizzando i requisiti posseduti dalle proprie consorziate relativamente ai requisiti di capacità tecnico-organizzativa di cui al precedente punto 3, lettere a), b), c) ed e), mentre i requisiti di cui ai punti 2 e 3 lettera d) dovranno essere posseduti direttamente dal consorzio concorrente, nel caso dei consorzi di cui all'art. 34 c. 1 let. b) e con riferimento ai soli consorziati esecutori per i consorzi di cui all'art. 34 c. 1 let. c) (consorzi stabili). Si applicano in ogni caso le disposizioni di cui al D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i in materia di ammissione dei consorzi alle gare, con particolare riferimento all'art. 47 del medesimo decreto, nonché le disposizioni di cui al DPR 207/2010 art. 277 per i consorzi stabili.

Le imprese aventi sede in uno Stato dell'Unione Europea, o firmatari di accordi sugli appalti pubblici di cui all'art. 45 c.1 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i, saranno ammessi nel rispetto delle condizioni di cui al suddetto articolo.

Le dichiarazioni di cui al punto 2 lett. a) che precede, dovranno essere presentate già in sede di offerta. I restanti requisiti di cui ai punti 1, 2, 3 che precedono potranno essere attestati in sede di gara mediante dichiarazione sottoscritta resa in conformità alle disposizioni di cui al DPR 445/2000 sulla base del documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'art. 85 del D.lgs n.50/2016 e s.m.i. Al concorrente aggiudicatario verrà richiesta, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara, la documentazione probatoria prevista dalla citata normativa vigente.

AVVALIMENTO: in caso di avvalimento dovrà essere resa apposita dichiarazione del concorrente attestante l'eventuale avvalimento dei citati requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-

organizzativa necessari per la partecipazione alla gara. A pena di esclusione dovrà essere fornita tutta la documentazione prevista dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, compreso il contratto di avalimento.

Nella dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria deve essere specificato che la stessa si obbliga verso il concorrente e la Stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente. Inoltre nel contratto di avalimento dovranno essere specificate, in modo dettagliato ed esauriente, le risorse umane, economiche, strumentali e l'organizzazione che vengono messe a disposizione per l'esecuzione dell'appalto.

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.

I requisiti di ordine generale e di idoneità professionale, nonché i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa di cui sopra dovranno essere posseduti alla data di scadenza del "Termine di presentazione delle offerte" indicato nel bando di gara.

Il termine ultimo per richiedere eventuali chiarimenti tecnici è 5 giorni prima della scadenza fissata per la presentazione delle offerte.

Ai sensi dell'art. 86 del D.lgs 50/2016 e s.m.i, in sede di verifica delle dichiarazioni presentate in sede di gara:

- o se trattasi di servizi prestati a favore di Amministrazioni o Enti Pubblici, essi devono essere successivamente provati da certificati rilasciati e visti dalle Amministrazioni o dagli Enti medesimi da richiedersi a cura della Stazione Appaltante;
- o se trattasi di servizi prestati a privati l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente, comunque con l'indicazione di elementi ed evidenze oggettive utili affinché la Stazione Appaltante possa verificare anche formalmente tale requisito.

Art. 35 - CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA

Fatto salvo quanto previsto nel bando e nel disciplinare di gara, sono esclusi dalla partecipazione alla gara le Imprese non in regola con gli adempimenti e le norme previste:

- dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016;
- dalle leggi, dai regolamenti e dalle disposizioni previste nei vigenti contratti normativi salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro.

In sede di gara a dimostrazione che il soggetto partecipante non si trova in una delle situazioni di cui ai punti predetti sarà sufficiente che lo stesso produca una dichiarazione in cui attesti, sotto la propria responsabilità, l'assenza dei motivi di esclusione.

Saranno considerate inoltre inammissibili le offerte nelle quali il costo del lavoro previsto in sede di gara sia inferiore al costo stabilito dal C.C.N.L. del settore di riferimento, dalle leggi previdenziali e assistenziali.

Non possono partecipare separatamente alla gara Imprese che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art.80 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. In tale fattispecie ne conseguirà l'esclusione sia dell'Impresa controllante sia di quella controllata.

Entro il termine indicato nell'apposita richiesta dell'Amministrazione a seguito della comunicazione di avvenuta aggiudicazione l'Impresa dovrà fornire la documentazione probatoria di quanto certificato in sede di gara con riferimento alle cause di esclusione dalla gara stessa.

Per quanto concerne i requisiti generali di partecipazione di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, le relative modalità di dichiarazione e dimostrazione saranno indicate nel disciplinare di gara.

Nel caso in cui l'Amministrazione ritenga che l'offerta presentata sia da considerarsi anormalmente bassa ai sensi dell'art.97 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, procederà, mediante istruttoria, ad una valutazione di congruità dell'offerta medesima, richiedendo adeguate precisazioni in merito alle diverse voci che compongono il prezzo offerto, con particolare riferimento ai costi della sicurezza e del personale.

Art. 36 - RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI D'IMPRESA

Sono ammesse a presentare offerta, anche Imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, con le modalità di cui all'art. 48 del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50 e relativi Consorzi ai sensi della Legge 381/91.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale di tutte le Imprese raggruppate nei confronti dell'Ente. Sono ammessi i raggruppamenti temporanei di Imprese già costituiti o non ancora costituiti.

Nel caso di offerte presentate da raggruppamenti temporanei o da consorzi essi dovranno indicare le parti del servizio che saranno svolte dalle singole Imprese raggruppate, con obbligo di evidenziare il nome delle Imprese esecutrici.

Non è consentita l'associazione o il raggruppamento temporaneo d'Impresa diverso da quello dichiarato in sede d'offerta, salvo quanto disposto dall'art. 48 commi 18 e 19 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Art. 37 - STIPULA DEL CONTRATTO

L'OEA si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese che verranno richieste dalla stazione appaltante. Nel caso in cui l'OEA non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto sarà stipulato con atto pubblico amministrativo con modalità elettronica.

Il soggetto aggiudicatario, entro il termine indicato nell'apposita richiesta dell'ufficio contratti, è tenuto a:

- comunicare il nominativo del legale rappresentante autorizzato a sottoscrivere il contratto;
- 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;
- provvedere al versamento di tutte le spese conseguenti al contratto;
- depositare la cauzione definitiva;
- depositare la scrittura privata autenticata di conferimento del mandato speciale con rappresentanza alla capogruppo, in caso di raggruppamento in Imprese;
- depositare le polizze assicurative prescritte.

L'Impresa dovrà comunque iniziare il servizio entro il termine fissato dall'Ente nella comunicazione di avvenuta assegnazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ricorrendone le circostanze previste dalle vigenti norme.

Art. 38 - RINUNCIA ALLA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

Qualora l'OEA non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia versata. La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'OEA il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 39 - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

I documenti contrattuali che definiscono e regolano i rapporti tra le parti sono i seguenti:

- il contratto da sottoscrivere con la Ditta aggiudicataria, in forma pubblica amministrativa secondo la forma stabilita dalla legge in materia;
- il presente Capitolato speciale d'appalto, completo di ogni allegato;
- l'offerta tecnico/economica presentata dall'Appaltatore.

I documenti e le certificazioni che devono essere prodotti e messi a disposizione riguardano:

Manuale della Qualità

L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Manuale di Autocontrollo e Registro delle Manutenzioni

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche allegate al presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Documento di Valutazione dei Rischi

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

L'OEA dovrà mantenere sempre aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Rispetto delle norme di certificazione

L'OEA è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione per i sistemi di gestione previsti dai requisiti di partecipazione alla gara per tutta la durata dell'appalto.

Qualora l'OEA dovesse disattendere tale previsione, la Stazione appaltante può fissare un adeguato termine entro il quale l'OEA dovrà conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, la Stazione appaltante procederà all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e all'eventuale risoluzione del contratto.

Art. 40 - ESTENSIONE E RIDUZIONE

Ferme restando le condizioni di aggiudicazione e senza che l'Impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità i servizi oggetto del contratto d'appalto potranno essere ridotti o aumentati alle stesse condizioni organizzative ed economiche e fino alla concorrenza di un quinto dell'importo dell'appalto, ai sensi della normativa vigente ed in particolare dell' art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare il contratto in corso nei casi previsti dalla normativa vigente e in particolare dal D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. art. 63 comma 5 e art. 106, comma 1.

Art. 41 - DOMICILIO FISCALE E RECAPITI

L'OEA deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio del Comune di Modena. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate brevi manu, ovvero mediante lettera raccomandata ovvero tramite PEC, fax o altro mezzo consentito dalla legge, presso il suddetto domicilio eletto.

Qualsiasi comunicazione fatta all'OEA dal responsabile preposto della Stazione appaltante si considererà fatta personalmente al titolare dell'OEA. In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il Raggruppamento temporaneo.

Ogni variazione di domicilio conseguente alla variazione del domicilio dovrà essere comunicata per iscritto alla Stazione appaltante, in mancanza le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli effetti di legge valide, senza che l'OEA possa eccepire nulla in merito sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale

Art. 42 - LINGUA UFFICIALE

La lingua ufficiale è l'italiano. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche, le specifiche tecniche dei prodotti, le attrezzature e quant'altro presentato dall'Appaltatore nell'ambito del contratto, dovranno essere in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall'Appaltatore alla Committenza, in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione nella lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata a tutti gli effetti come non ricevuta.

Art. 43 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

In materia di subappalto trova applicazione quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

E' fatto altresì assoluto divieto all'Appaltatore di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto e gli ordinativi, a pena di nullità della cessione stessa. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi di cui ai commi precedenti, la Stazione Appaltante, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Nel caso di trasformazioni d'Impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere potrà avvenire ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. d punto 2) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Art. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO e DISCIPLINA DI DANNI/INDENNIZZI

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali contenute nel presente Capitolato, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile e dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa o altre procedure derivanti da insolvenza, fatto salvo quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa;
- cessione del contratto;
- impiego di personale non dipendente o socio dall'Impresa;
- casi di intossicazione alimentare dovuta al servizio di refezione offerto;
- tre contestazioni scritte a cui la Ditta non fornisca adeguate soluzioni;
- rifiuto di accesso ai locali di produzione pasti al personale addetto al controllo di qualità;
- danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà della Committenza;
- mancata realizzazione del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007.
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli integrativi della Provincia di Modena;
- non ottemperanza, entro 10 giorni, alle prescrizioni dell'Ente in conseguenza dei rilievi effettuati dalla Direzione del Settore Istruzione;
- interruzione significativa e/o ripetuta non motivata del servizio;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza;
- violazione delle disposizioni sulla tracciabilità dei pagamenti ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'Impresa sarà tenuta nei confronti dell'Ente al pagamento degli indennizzi e dei danni conseguenti e per le maggiori spese nei seguenti casi:

- a) mancato rispetto di quanto previsto dal progetto tecnico presentato dall'Impresa;
- b) sospensione o abbandono o mancata effettuazione da parte dell'Impresa di uno o più servizi;
- c) impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza dei servizi;
- d) violazione degli orari concordati con l'Ente per l'effettuazione dei servizi;

- e) comportamento non corretto da parte dei dipendenti e comunque non consono all'ambiente nel quale sono tenuti a svolgere il servizio;
- f) danni provocati al patrimonio.

Qualsiasi danno provocato al patrimonio in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte dell'Impresa aggiudicataria.

Ferme le eventuali responsabilità di ordine penale, la risoluzione del contratto comporterà per l'Impresa l'escussione del deposito cauzionale da parte dell'Ente appaltante, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dall'Ente per essersi rivolto ad altre Imprese, nonché ogni altro eventuale danno, spesa o pregiudizio che per tali fatti dovessero accadere allo stesso. In questo caso l'Impresa non potrà accampare pretese di sorta e conserverà solo il diritto alla contabilizzazione e pagamento dei servizi regolarmente eseguiti. L'Impresa dovrà nominare, entro 15 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto, un proprio rappresentante munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi controversia possa insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto.

Art. 45 - RECESSO

Le modalità di recesso sono quelle previste dalla normativa vigente, in particolare dall'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., fermo restando quanto previsto dagli artt. 88 comma 4-ter e 92 comma 4 del D.Lgs. 06/09/2011 n. 159.

Art. 46 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

- Interruzione temporanea del servizio per guasti

In caso di interruzione del servizio per cause di forza maggiore, quali interruzione di corrente o altro non imputabili alla ditta affidataria, questa dovrà provvedere alla consegna dei pasti, rifornendosi da altro centro di cottura di riserva, per il tempo necessario al ripristino e alla riparazione degli impianti. La ditta affidataria dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre.

- Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta affidataria la stessa è tenuta a dare congrua informazione all'Amministrazione, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra la ditta affidataria e l'Amministrazione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo. Nessuna rivalsa da parte della ditta affidataria sarà accolta in caso di sciopero del personale dell'Istituto Comprensivo o dell'Unione Terre d'Argine o sospensione delle lezioni comunicate entro le 24 ore.

- Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Ente Locale

In caso di interruzione temporanea dell'attività didattica che riguarda i nidi e le scuole a gestione comunale/unione, l'Unione Terre d'Argine dovrà darne comunicazione alla ditta affidataria con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi, senza riconoscerne alcun indennizzo.

- Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Ciò significa che a fronte di mancate prestazioni nulla è dovuto alla Ditta Aggiudicataria. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, pandemia o diffusioni virali, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore le situazioni quali carenza di personale o traffico.

Nei casi di forza maggiore, la ditta affidataria dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi. Resta salva altresì la responsabilità della ditta affidataria per interruzioni del servizio dovute a cause a lei imputabili.

Art. 47 - PREZZI E LORO REVISIONE

Per l'adeguamento dei prezzi, dopo il primo anno, si applica l'art. 106, primo comma, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

La procedura di adeguamento dei prezzi è effettuata dalla Stazione appaltante con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi FOI (famiglie, operai e impiegati) riferito al mese di gennaio dell'anno di contratto precedente a quello per cui l'adeguamento è richiesto.

Nell'ipotesi in cui la Stazione appaltante eserciti l'opzione di rinnovo e sia stato raggiunto il numero di pasti previsti nell'originaria procedura di gara, il prezzo del pasto sarà decurtato dell'importo previsto per le soluzioni migliorative offerte in sede di gara, riguardanti la fornitura di macchinari, arredi, miglioramenti impiantistici ecc. Tale riduzione viene applicata in quanto alla scadenza naturale del contratto i beni forniti si riterranno ammortizzati. Nel caso in cui al momento del rinnovo non sia stato raggiunto il numero di pasti previsto, la riduzione del prezzo potrà essere effettuato solo al raggiungimento del numero di pasti previsto nell'originaria procedura.

La revisione dovrà essere richiesta dalla parte che vi abbia interesse mediante lettera raccomandata con assicurata di ricezione e produrrà effetto dal giorno dell'esecutività dell'atto formale dell'Amministrazione che dovrà essere fatto entro 30 giorni dal ricevimento, fermi restando i termini annuali di riferimento dianzi riferiti.

Art. 48 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione delle prestazioni rese in esecuzione del contratto avverrà mediante emissione di fatture mensili posticipate, suddivise per ogni singolo servizio svolto, emesse elettronicamente in ossequio a quanto disposto dall'art. 25 del D.L. 66/2014 relativamente all'obbligo della fatturazione elettronica a partire dal 31 marzo 2015.

In considerazione del fatto che possono essere richiesti sia l'insieme del servizio ovvero solo una componente dello stesso, come previsto ai precedenti articoli, il prezzo unitario è applicato per il pasto complessivamente prodotto-trasportato e distribuito, mentre sarà suddiviso nelle componenti di cui ai precedenti articoli solo al fine di poter, in fase di esecuzione e contabilizzazione, remunerare i servizi effettivamente richiesti e svolti.

Le fatture emesse mensilmente devono dettagliare i costi per la ristorazione scolastica, separati per ciascun plesso, salvo ulteriori dettagli che la Stazione appaltante si riserva di richiedere

Il pagamento, ove non emergano eccezioni sulla fornitura e sulle relative fatture, avverrà entro giorni 30 (trenta) dalla data di accettazione della fattura (accettazione intesa come verifica della idoneità e conformità della fattura o attestazione di regolare esecuzione), in conformità a quanto stabilito dal D.lgs. n. 192/2012, e comunque previa verifica dell'adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi.

Il Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, ha fissato la decorrenza degli obblighi di utilizzo della fatturazione elettronica nei rapporti economici con la Pubblica Amministrazione ai sensi della Legge 244/2007, art. 1, commi da 209 a 214. In ottemperanza a tale disposizione, a decorrere dal 31 Marzo 2015 non potranno più essere emesse fatture verso l'Ente che non siano in forma elettronica.

Le fatture elettroniche riportanti obbligatoriamente il CIG, passeranno per il Sistema di Interscambio - SdI (unico sistema centralizzato gestito dall'Agenzia delle entrate), che provvede ad inoltrarle all'Ente destinatario individuato mediante un codice detto Codice Univoco Ufficio (CUU). Per l'Unione delle Terre d'Argine il CUU è UFA4B7.

Ai sensi dell'art. 30, c. 5-bis del D. Lgs n.50/2016 e s.m.i., a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni, nel certificato di pagamento è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopraddetti, l'OEA non potrà opporre eccezione alla Stazione appaltante, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad

alcuna pretesa. La Stazione appaltante potrà rivalersi, per il recupero delle penali comminate, il rimborso di spese e il risarcimento di eventuali danni contestati all'OEA, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della garanzia definitiva.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'OEA può sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque, le attività previste nel presente capitolato.

Tutti gli importi indicati nei documenti di gara sono da ritenersi al netto dell'IVA.

L'Unione delle Terre d'Argine rientra nel regime di cui all'articolo 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014 n. 190 (Split payment). Tutte le fatture emesse nei confronti di questi enti dal 1° gennaio 2015, per la fornitura di beni e servizi, dovranno essere predisposte nel rispetto delle nuove disposizioni previste dalla citata normativa. Non rientrano nell'ambito di applicazione della normativa le prestazioni di servizi assoggettate a ritenuta d'acconto, le fatture estere e le fatture sottoposte a "reverse charge".

Nella fattura dovrà essere obbligatoriamente inserita l'annotazione "SCISSIONE DEI PAGAMENTI", così come disposto dall'art. 2 del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 23/01/2015. L'Unione delle Terre d'Argine provvederà al pagamento della sola base imponibile al netto di eventuali note di accredito, provvedendo successivamente al versamento dell'IVA esposta in fattura.

Art. 49 - TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'OEA si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto della Stazione appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'OEA si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dalla Stazione appaltante.

L'OEA si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, 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 L. 136/2010; l'OEA si impegna ad esibire, a semplice richiesta della Stazione appaltante, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.

L'OEA si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente la Stazione appaltante e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 50 - INADEMPIENZE E PENALI

Le forniture dovranno essere in ogni caso garantite anche in occasione di maltempo od altre cause o circostanze.

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge e dal presente Capitolato la Committenza, a tutela delle norme ivi contenute e qualora le stesse vengano disattese con responsabilità dell'Appaltatore, applicherà le seguenti penalità detraendole direttamente dal primo pagamento utile:

1. Mancata consegna, anche parziale, di una o di entrambe delle due portate principali nella singola sede di ristorazione: **da 100,00 a 1.000,00 €;**
2. Mancata, anche parziale, consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione: **da 50,00 a 250,00 €;**

3. Per ogni variazione del menu giornaliero, o di ingredienti, previsto (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, e se attivato servizio merenda), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o non concordata con la Committenza: **da 50,00 a 400,00 €**;
4. Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, e di ogni preparazione gastronomica e delle attrezzature, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni: **da 400,00 a 1.500 €**;
5. Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature dei vari piatti accertato su almeno tre pesate della stessa preparazione: **€ 400,00**;
6. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, sia per inadempienze accertate presso il Centro pasti sia per ogni inadempienza accertata presso la singola scuola e quant'altro disposto dal disciplinare del sistema HACCP: **€ 700,00**; se la trasgressione è riferita alle modalità di trasporto, la penale sarà di **€ 700,00** per ogni mezzo di trasporto;
7. Qualora il ritardo nella consegna dei pasti in asporto, rispetto all'orario previsto, sia superiore ai 15 minuti: **€ 400,00**;
8. Per ogni servizio del presente Capitolato, numero di personale non rispondente a quanto stabilito dal Capitolato o progetto presentato in fase di gara, per ogni unità mancante e per ogni giorno di inadempienza: **€ 700,00**;
9. Per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale: **€ 350,00**;
10. Per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze: **€ 750,00**;
11. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti, le penali saranno pari al **20% dell'importo giornaliero** della fornitura prevista per il giorno in cui si è verificata l'inadempienza, riservandosi l'Unione di richiedere un piatto freddo alternativo;
12. Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nella singola porzione anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione: **€ 500,00**, con ulteriore penale di **€ 750,00** se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi l'Unione di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della Ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo;
13. Per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti legati a diete speciali: **€650,00**;
14. Per ogni erronea somministrazione dei pasti dietetici, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità della ditta appaltatrice: **€1.500,00**;
15. Per ogni inadempienza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali non previste nei precedenti commi, la penale sarà **rapportata, in ragione della gravità, all'importo delle prestazioni mensili**.

L'Ente avrà comunque la facoltà di procedere, a spese dell'Impresa inadempiente, all'esecuzione d'ufficio, totale o parziale, dei mancati servizi oggetto dell'appalto.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro e non oltre cinque giorni dalla notifica della contestazione. Le penali di cui sopra non troveranno applicazione esclusivamente nel caso in cui le contro deduzioni presentate nei termini prescritti siano ritenute oggettivamente valide e fondate ad insindacabile giudizio dell'Ente nella figura del RUP.

Se l'Impresa, nell'arco temporale del contratto, verrà sottoposta al pagamento di tre penali, per deficienze del servizio o inosservanza agli obblighi contrattuali anche in assenza di imposizioni al risarcimento danni, sarà facoltà dell'Unione Terre d'Argine risolvere il contratto e aggiudicarlo alla seconda Impresa in graduatoria con eventuale interdizione alla partecipazione, della Ditta in dolo, a nuove gare dell'Ente secondo motivata valutazione dell'Ente medesimo in occasione della gara successiva.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo l'Ente potrà rivalersi sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta, salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

Nel caso di inadempienze di carattere contributivo e retributivo da parte dell'Appaltatore è prevista l'applicazione dell'art. 30 commi 5 e 6 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Per tale sospensione o ritardo di pagamento, l'Impresa non può opporre eccezione all'Ente e non ha titolo per il risarcimento di danni.

Art. 51 – OBBLIGHI e ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore 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 e trasporto pasti e comunque applicabili alla filiera alimentare. L'OEA deve pertanto garantire la completezza e l'omogeneità del servizio e deve farsi carico dell'efficienza dei servizi richiesti.

L'Appaltatore è altresì responsabile di ogni danno arrecato alla Committenza od a terzi per l'inidonea esecuzione del servizio, rimanendo pertanto sollevata la Committenza da ogni pretesa risarcitoria.

Il servizio dovrà essere organizzato evitando interferenze al normale andamento dell'attività e dei servizi istituzionali della Committenza con l'osservanza degli orari prestabiliti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'OEA, e quindi s'intendono compresi nell'Offerta dello stesso, le spese relative a:

- la realizzazione del servizio nei termini previsti dal presente capitolato;
- spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del Contratto di Appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione;
- garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale (iva esclusa), destinata a rifondere la Committenza, a prima richiesta, dei danni derivanti dall'inadempienza contrattuale. Tale deposito dovrà restare vincolato per tutta la durata del contratto;
- polizza assicurativa come descritto successivamente;
- l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'assicurazione del personale impiegato per la realizzazione del presente appalto, contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità, la vecchiaia e le altre disposizioni in vigore o che potranno intervenire nel corso dell'appalto;
- l'adozione, di propria iniziativa, nell'esecuzione dei servizi dei procedimenti e cautele di qualsiasi genere atti a garantire l'incolumità del personale e dei terzi, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati;
- Spese per la fornitura e gestione del sistema informatico per prenotazione pasti;
- Spese per le manutenzioni ordinarie presso i Centri Cottura, le cucine e i Terminali di Distribuzione;
- Spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, vassoi ecc.;

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'OEA, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, e l'OEA non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti della Stazione appaltante, assumendosene il medesimo OEA ogni relativa alea.

L'OEA è tenuto altresì ai seguenti obblighi:

- indicare in sede di offerta uno o più responsabili che saranno referenti dei responsabili di procedimento espressamente indicati dalla Committenza (Unione delle Terre d'Argine).
- indicare in sede di offerta il Responsabile della protezione dei dati (DPO) in ottemperanza al Regolamento Europeo 2016/679 alle successive modificazioni intervenute.

L'Appaltatore sarà unico responsabile, sia penalmente sia civilmente, tanto verso l'Amministrazione quanto verso Terzi, di tutti i danni, di qualsiasi natura che fossero arrecati, sia durante sia dopo l'esecuzione dei servizi, per colpa o negligenza tanto sua quanto dei suoi dipendenti o anche come semplice conseguenza dei servizi stessi.

In conseguenza l'Appaltatore, con la firma del contratto di appalto, resta automaticamente impegnato a:

- attenersi alle disposizioni ed alle norme di buona prassi interna che saranno emanate dal Responsabile di procedimento;

- mantenere sui luoghi oggetto dell'appalto una disciplina da parte del proprio personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni man mano impartite;
- utilizzare per l'attività dell'appalto personale munito dei titoli e della preparazione professionale adeguata stabiliti dalle norme legislative e contrattuali vigenti e conformi alle esigenze di ogni specifico servizio. Lo stesso personale dovrà conoscere le norme antinfortunistiche e sarà tenuto all'osservanza di tutte le norme.

Art. 52 - SPESE A CARICO DELLA COMMITTENZA

La Stazione appaltante si farà carico esclusivamente delle seguenti spese presso tutte le strutture messe a disposizione dell'OEA (Cucine e Terminali di distribuzione):

- a) la raccolta ed accettazione delle domande di iscrizione al servizio mensa;
- b) la determinazione delle tariffe dell'utenza e delle eventuali agevolazioni o esenzioni;
- c) tutti gli oneri connessi alla fatturazione del servizio agli utenti;
- d) la comunicazione della data di inizio e di fine del servizio e del numero degli iscritti;
- e) la riscossione delle suddette tariffe e delle eventuali morosità;
- f) gli oneri per le utenze (energia elettrica, gas per cucina, riscaldamento, acqua);
- g) la messa in disponibilità dei locali;
- h) l'attività quotidiana di prenotazione pasti, ove necessaria;
- i) la cessione in comodato d'uso dei locali e delle attrezzature in uso presso le diverse cucine;
- j) la manutenzione straordinaria (come meglio specificato all'art. 21) e adeguamento strutturale e impiantistico dei locali consegnati.
- k) La fornitura dei pasti per il personale educativo in alcune sedi di Centro Estivo.

La Committenza si impegna a mettere a disposizione dell'Appaltatore solo attrezzature conformi alle norme tecniche e legislative applicabili, resta a carico dell'Appaltatore il mantenimento dei livelli di sicurezza iniziali.

Resta inteso che l'Impresa Appaltatrice dovrà rivolgersi al Committente ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, collegabili con l'attività della Committenza, previa adozione, da parte dell'Impresa Appaltatrice, di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione richiesta dalla particolare circostanza.

In corso d'opera, qualora dovessero modificarsi le condizioni sopra esposte, sarà cura del Committente promuovere una nuova iniziativa di coordinamento e cooperazione al fine dell'eliminazione dei rischi che tale nuova situazione potrebbe comportare. È compito dell'Appaltatore segnalare preventivamente al Committente eventuali situazioni che devono essere mutate rispetto al piano originale che comportano variazioni delle condizioni di sicurezza.

Art. 53 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'OEA deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'OEA anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'OEA, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 54 - COPERTURA ASSICURATIVA E RESPONSABILITA'

L'Appaltatore è tenuto a rispondere dei danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi, compresi gli utenti, dai prodotti forniti ovvero riconducibili a fatto dell'Appaltatore stesso o di dipendenti o collaboratori del medesimo, in relazione all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, comprese tutte le attività complementari e accessorie rispetto a quelle principali e prevalenti, nessuna esclusa, tenendo al riguardo

indenne l'Amministrazione Committente da ogni eventuale richiesta di danni o pretesa risarcitoria da chiunque avanzata nei confronti dell'Amministrazione stessa ovvero di suoi rappresentanti, dipendenti o collaboratori.

A tal fine l'Appaltatore dovrà provvedere a stipulare o dimostrare di avere in corso di validità - per l'intera durata dell'appalto e sue eventuali proroghe, idonei contratti per la copertura assicurativa dei seguenti rischi:

- a. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi in relazione all'esercizio di attività e servizi oggetto del presente capitolato speciale d'appalto - comprese tutte le connesse attività accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata - da prestarsi con massimali di garanzia non inferiori rispettivamente a:
 - € 7.500.000,00 complessivamente per sinistro, con i limiti di
 - € 5.000.000,00 per ogni persona che abbia subito danni per morte o lesioni personali, nonché di
 - € 2.500.000,00 per danni a cose;

- b. Responsabilità Civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), con un massimali di garanzia non inferiori rispettivamente a:
 - € 5.000.000,00 complessivamente per sinistro, con il limite di
 - € 2.500.000,00 per ogni prestatore d'opera infortunato;

La copertura assicurativa deve prevedere espressamente, fra le altre, anche le seguenti estensioni della garanzia RCT:

- l'estensione del novero dei terzi a: titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione; professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- l'estensione ai danni da intossicazioni e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, manifestatisi tanto in occasione della somministrazione, quanto successivamente alla stessa, purché non oltre 6 mesi dalla somministrazione e in ogni caso non oltre 6 mesi dalla cessazione dell'appalto;
- l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;
- l'estensione alla responsabilità civile per fatto di qualsiasi persona della quale l'Appaltatore sia tenuto a rispondere per legge, nonché alla responsabilità civile personale, di dipendenti e preposti, riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni;
- l'estensione ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà dell'Aggiudicatario - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
- l'estensione della garanzia ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

Deve inoltre prevedersi l'estensione della garanzia RCO alle malattie professionali nonché ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;

L'esistenza e la validità della copertura assicurative nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia delle relative polizze quietanzate, nei termini stabiliti dall'Ufficio richiedente dell'Amministrazione Committente e in ogni caso prima della stipulazione del contratto.

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

Art. 55 - DISPOSIZIONI IN MERITO ALLA PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

In materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni la Ditta deve fornire ogni informazione utile all'Amministrazione per adempiere alla Legge n. 190/2012 e successivo D.Lgs. 33/2013 e s.m.i. in particolare così come modificati dal D.Lgs. 97/2016.

In ottemperanza alle misure anticorruzione previste dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione dell'Unione Terre d'Argine (Aggiornamento 2016–2018, approvato con Delibera Consiglio Unione n. 12 del 30.03.2016) alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria non dovranno essere presenti in qualità di Direttore dell'esecuzione del contratto – Coordinatore – Personale educativo persone di cui all'art.53, comma 16 ter del D.lgs 165/2001. La Committenza prevede azioni di monitoraggio annuale relative al rispetto del divieto di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.lgs 165/2001.

Art. 56 - TUTELA DELLA PRIVACY

Al momento della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679, la Ditta aggiudicataria verrà nominata Responsabile del trattamento dei dati personali dall'Unione delle Terre d'Argine. Il Responsabile del trattamento, che deve presentare garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche ed organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato, ha il compito e la responsabilità di adempiere a tutto quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare. L'art. 28, comma 3, del Regolamento (UE) 2016/679 impone che i trattamenti da parte di un Responsabile del trattamento siano disciplinati da un contratto o da altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri (Allegato 13) che vincoli il responsabile del trattamento al Titolare del trattamento e che stipuli la materia disciplinata e la durata del trattamento, la natura e la finalità del trattamento, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del Titolare del trattamento. La nomina è da intendersi valida per tutta la durata del contratto principale relativo al servizio oggetto dell'affidamento che vincoli la Ditta aggiudicataria al Titolare del trattamento. La Ditta aggiudicataria sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati degli utenti che saranno raccolti e trasmessi dall'Unione delle Terre d'Argine in qualità di Titolare del trattamento. Per quanto riguarda, invece, i dati che saranno raccolti successivamente dalla Ditta stessa per lo svolgimento del servizio, ad integrazione di quanto ricevuto dalla stazione appaltante, il Titolare del trattamento sarà la Ditta aggiudicataria con tutti gli obblighi e incombenze ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e della normativa vigente in materia.

Art. 57 - GARANZIA PROVVISORIA, DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI

Unitamente alla documentazione amministrativa di ammissione, le Ditte partecipanti alla gara dovranno prestare cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara, da liberare, per le Ditte non aggiudicatarie, appena avvenuta l'aggiudicazione.

Come già indicato l'Aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale (iva esclusa).

In caso di aggiudicazione con ribasso di gara superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Tale garanzia è da prestare e si svilupperà nelle modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, per il risarcimento dei danni derivante dall'inadempimento delle obbligazioni stesse nonché dal rimborso delle somme che la Committenza avesse eventualmente corrisposto senza titolo nel corso dell'Appalto.

È fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione qualora detta garanzia risultasse insufficiente.

La garanzia può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo n. 385 del 1° settembre 1993, che svolgono in via

esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia definitiva rimarrà vincolata fino al regolare e completo adempimento da parte dell'Appaltatore di tutti gli obblighi contrattuali e verrà svincolata dietro richiesta scritta dell'Appaltatore stesso.

Contestualmente alla garanzia definitiva, la Ditta dovrà versare l'importo relativo alle spese contrattuali, secondo i tempi e le modalità che saranno appositamente indicati dall'ufficio contratti.

L'Appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui la Committenza avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'Appaltatore, prelevandone l'importo dal canone d'appalto.

In caso di Raggruppamento la polizza fideiussoria deve essere intestata a tutte le imprese che intendono costituire il raggruppamento medesimo.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che aggiudicherà il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 58 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente contratto le parti, prima di adire le competenti autorità giudiziarie, si impegnano ad esperire un tentativo di composizione. Nel caso in cui sia risultato vano il tentativo di composizione della controversia, è competente il Foro di Modena.

Art. 59 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato (compreso tutti gli allegati) si fa riferimento a tutte le norme regolanti la materia, nonché all'avviso di gara ed al regolamento dei contratti della Committenza.

ALLEGATI

Sono parti integranti del presente Capitolato i seguenti elaborati:

All. 1 - *Specifica tecnica relativa al dettaglio del servizio richiesto, numero di pasti e ubicazione delle strutture*

All. 2 - *Menù per Nidi e Scuole d'infanzia con cucina interna*

All. 3 - *Menù tipo per nidi, scuole d'infanzia e scuole primarie con pasto in asporto*

All. 4 - *Indicazioni per la realizzazione di un menù scolastico*

All. 5 - *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti 0-14*

All. 6 - *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti adulti*

All. 7 - *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*

All. 8 - *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti;*

All. 9 - *Disciplinare per il funzionamento della commissione mensa scolastica - Delibera di giunta Unione Terre d'Argine n. 35/2019*

All. 10 - *Elenco attrezzature e arredi mancanti*

All. 11 - *Stima dei costi della sicurezza*

All. 12 - *Modulo offerta economica*

All. 13 - *Nomina responsabile privacy*