



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA 2 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**PROGETTO TECNICO**

## **INDICE**

1. OGGETTO.....	2
2. GRUPPO DI LAVORO.....	3
3. PRINCIPALI ELEMENTI.....	3
4. CRITERI AMBIENTALI.....	3
5. STRUMENTO D'ACQUISTO.....	4
6. DURATA DELL'ACCORDO QUADRO E DEGLI ORDINATIVI DI FORNITURA.....	4
7. BENCHMARK.....	5
8. ANALISI DELLA DOMANDA.....	5
9. DIVISIONE IN LOTTI E LIMITE DI AGGIUDICAZIONE.....	5
10. BASI D'ASTA E OFFERTA ECONOMICA.....	6
11. CALCOLO DEL COSTO DELLA MANODOPERA.....	8
12. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.....	8
13. OFFERTA TECNICA.....	9
14. OFFERTA ECONOMICA.....	9
15. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	10
15.1 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO.....	11
15.2 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO.....	11
16. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA (DUVRI).....	12
17. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	12

## **1. OGGETTO**

La presente iniziativa ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva scolastica a ridotto impatto ambientale per i Comuni della regione Emilia - Romagna.

L'Agenzia nel 2015 ha bandito la prima edizione della procedura per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e nel 2020 ha lavorato per la predisposizione della nuova edizione; tuttavia, a causa della pandemia di Covid – 19 e delle conseguenti incertezze sulle modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica, è stato ritenuto più opportuno rimandarne la pubblicazione.

Oggetto della prima edizione era esclusivamente l'affidamento del servizio con preparazione dei pasti presso i centri di cottura / cucine delle Amministrazioni contraenti; nella nuova edizione si è deciso di inserire anche il cd. pasto veicolato la cui preparazione avviene presso il centro o i centri di cottura nella disponibilità del Fornitore e che viene trasportato, a cura dello stesso, presso i luoghi di consumo. La procedura in oggetto si rivolge quindi anche ai Comuni sprovvisti di propri centri di cottura e/o di cucine interne.

Tuttavia, questa nuova modalità di erogazione del servizio presenta aspetti di complessità, di cui è stato necessario tenere conto, sia nella fase di definizione della strategia di gara che in quella di stesura della documentazione tecnica. In particolare, è stato necessario trovare una modalità con cui i concorrenti potessero offrire in sede di gara l'estensione territoriale del servizio veicolato che ritengono di poter erogare.

Un ulteriore aspetto di complessità riguarda la qualificazione delle mense scolastiche come biologiche ai sensi del Decreto ministeriale n. 14771/2017 del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca e il Ministro della salute. Tale DM istituisce il Fondo per le mense scolastiche biologiche, al fine di promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente con una dotazione di 10 milioni di euro annui.

Affinché i Comuni della regione Emilia – Romagna possano aderire all'Accordo Quadro che verrà stipulato da Intercent – ER a seguito della presente procedura e, allo stesso tempo, qualificare le proprie mense come biologiche e, quindi, accedere al Fondo, è stato necessario tener conto dei requisiti fissati dal DM e valutare le modalità di remunerazione delle forniture extra di derrate biologiche.

## **2. GRUPPO DI LAVORO**

La documentazione di gara è stata redatta dal personale dell'Agenzia ed è stato efficacemente utilizzato il contributo del gruppo di lavoro coinvolto nel 2020, formato esperti dei seguenti ambiti: igiene degli alimenti e della nutrizione (AUSL Bologna); prevenzione collettiva e sanità pubblica (Regione Emilia-Romagna); sistema agroalimentare (Regione Emilia-Romagna); dei servizi educativi e scolastici e rapporti con le famiglie (Comune di Forlì).

## **3. PRINCIPALI ELEMENTI**

Oggetto dell'iniziativa è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per nidi d'infanzia, scuole dell'infanzia, scuole primarie, scuole secondarie di I grado, centri estivi con preparazione pasti, da effettuarsi sia presso i centri di cottura / cucine delle Amministrazioni contraenti, sia presso il centro o i centri di cottura nella disponibilità del Fornitore, in quanto si rivolge anche ai Comuni sprovvisti di propri centri di cottura e/o di cucine interne.

Il servizio comprende:

- Produzione dei pasti (acquisto e stoccaggio delle derrate, lavorazione delle materie prime e cottura);
- Confezionamento dei pasti;
- Trasporto presso le strutture/refettori;
- Apparecchiatura e preparazione dei refettori;
- Sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- Rigoverno post-consumo.

## **4. CRITERI AMBIENTALI**

4.1 Al fine di ridurre gli impatti ambientali derivanti dall'esecuzione dell'appalto il progetto di gara è stato redatto tenendo delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020 e della L.61/2022, ad oggetto "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta".

## **5. STRUMENTO D'ACQUISTO**

Ai sensi dell'art. 58 del Codice, l'Agenzia si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER).

L'affidamento della procedura avverrà mediante procedura aperta a seguito della quale verrà stipulato un Accordo Quadro multifornitore ai sensi dell'art. 21 della Legge Regionale dell'Emilia-Romagna 24 maggio 2004, n. 11.

Si precisa che, per ciascun lotto, l'Accordo quadro multifornitore verrà stipulato con i concorrenti risultati primo e secondo in graduatoria, così strutturato:

- il primo aggiudicatario fornirà il servizio di ristorazione a tutte le Amministrazioni contraenti dotate di centri cottura o i cui plessi scolastici siano dotati di cucina interna e fornirà, altresì, il servizio di pasto c.d. veicolato a tutti i Comuni che avrà indicato nell'offerta tecnica;
- il secondo aggiudicatario fornirà il servizio di pasto c.d. veicolato a tutti i Comuni che avrà indicato nell'offerta tecnica e che non sono stati indicati dal primo aggiudicatario;
- si evidenzia che il secondo aggiudicatario non è obbligato alla stipula dell'Accordo quadro con l'Agenzia, in questo caso l'Accordo quadro sarà stipulato unicamente con il primo aggiudicatario;
- i Comuni per i quali né il primo né il secondo aggiudicatario hanno dato disponibilità a fornire il servizio di pasto c.d. veicolato potranno richiederne l'attivazione, in via prioritaria, al primo aggiudicatario e, solo in caso di diniego da parte di quest'ultimo, al secondo aggiudicatario. Gli aggiudicatari non sono obbligati a fornire il servizio veicolato ai Comuni non indicati nell'offerta tecnica.

## **6. DURATA DELL'ACCORDO QUADRO E DEGLI ORDINATIVI DI FORNITURA**

L'Accordo Quadro avrà una durata di 24 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione dello stesso e potrà essere rinnovato fino ad ulteriori 12 mesi.

Gli Ordinativi di fornitura avranno una durata di 60 mesi e decorreranno dalla data della loro emissione.

Gli Ordinativi di fornitura potranno essere emessi fino a concorrenza dell'importo massimo spendibile pari al valore complessivo a base d'asta per ciascun lotto.

Nel caso in cui più lotti siano aggiudicati allo stesso Fornitore, qualora sia esaurito l'importo massimo spendibile di uno o più lotti, i Comuni potranno attingere dall'importo relativo all'altro o agli altri lotti.

La durata degli Ordinativi di fornitura in corso di esecuzione potrà essere modificata, fino ad un massimo di 6 mesi, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice. In tal caso il

contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'Accordo Quadro agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

## **7. BENCHMARK**

Al fine di acquisire una visione complessiva relativamente alle caratteristiche strategiche delle gare aventi ad oggetto i servizi di ristorazione scolastica e di effettuare l'analisi dei prezzi, volta alla determinazione delle basi d'asta, è stata condotta un'analisi di benchmark con le più recenti iniziative espletate delle stazioni appaltanti che di seguito si riportano:

- Centrale Unica di Committenza Unione Terre dei Castelli;
- Comune di Forlì;
- Comune di Bologna;
- Comune di Riccione;
- Comune di Firenze;
- Roma capitale;
- Comune di Ferrara;
- Provincia autonoma di Trento.

## **8. ANALISI DELLA DOMANDA**

L'analisi della domanda è stata effettuata attraverso:

- Questionario fabbisogni: rilevazione quali-quantitativa del numero previsto di pasti, disaggregati per tipologia, calcolato con riferimento ad un anno scolastico;
- Ordinativi di fornitura della Convenzione Intercent - ER Ristorazione scolastica 1: analisi del numero di pasti prodotti nell'arco di un anno scolastico, comunicati dall'attuale fornitore, e della tipologia di enti e relativi importi degli ordinativi emessi;
- Mappatura dei contratti in vigore: analisi dei contratti per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica in vigore per i Comuni che non hanno risposto al questionario fabbisogni, con particolare attenzione ai Comuni medio – grandi, utilizzando come fonti i portali Ted Tenders e Contrattipubblici.org, il BUR e i siti istituzionali.

## **9. DIVISIONE IN LOTTI E LIMITE DI AGGIUDICAZIONE**

La gara è stata suddivisa nei seguenti 6 lotti territoriali:

- Lotto 1: Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti delle province di Piacenza e Parma;

- Lotto 2: Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Modena;
- Lotto 3: Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Reggio Emilia;
- Lotto 4: Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti del territorio della Città Metropolitana di Bologna (1) (\*);
- Lotto 5: Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti del territorio della Città Metropolitana di Bologna (2) e della provincia di Ferrara (\*);
- Lotto 6: Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti delle province di Forlì – Cesena, Ravenna e Rimini.

(\*) *Il dettaglio dei Comuni del territorio della Città metropolitana di Bologna suddivisi tra lotto 4 e lotto 5 è contenuto nell'Allegato 11 "Questionario estensione del servizio veicolato" al Disciplinare di gara.*

È stato inoltre previsto un limite di aggiudicazione che prevede che, nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più lotti, al medesimo potrà essere aggiudicato fino ad un massimo di tre lotti, che saranno individuati sulla base del criterio dell'importanza economica dei lotti, inteso come maggior valore a base di gara del lotto; in subordine qualora fra i lotti da aggiudicare vi siano contemporaneamente i lotti n. 2 e n. 4 (aventi lo stesso valore a base di gara), si procederà sulla base il maggior ribasso offerto dal concorrente; qualora applicando i precedenti criteri non sia possibile pervenire all'individuazione del lotto da aggiudicare (fra i lotti n.2 e n. 4), si procederà mediante sorteggio.

Il limite di aggiudicazione sopra descritto non si applica qualora la sua applicazione comporti la non aggiudicazione di un determinato lotto (ad esempio, nel caso in cui il concorrente risulti il solo ad aver presentato offerta per un ulteriore lotto, oltre a quelli allo stesso aggiudicati, oppure nel caso in cui l'offerta del concorrente risulti essere l'unica offerta valida per l'ulteriore lotto, oltre a quelli allo stesso aggiudicato).

Per la stipula dell'Accordo quadro come secondo aggiudicatario non sono previsti limiti.

## **10. BASI D'ASTA E OFFERTA ECONOMICA**

Per l'analisi dei prezzi, volta alla determinazione delle basi d'asta, si è tenuto conto del benchmark effettuato con le iniziative di acquisto bandite dalle stazioni appaltanti sopra citate.

Si riporta di seguito il valore complessivo a base d'asta per i sei lotti oggetto di gara:

Numero lotto	Oggetto del lotto	Importo
Lotto 1	<i>Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti delle province di Piacenza e Parma.</i>	93.624.000,00 €
Lotto 2	<i>Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Modena.</i>	35.250.000,00 €
Lotto 3	<i>Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Reggio Emilia.</i>	39.480.000,00 €
Lotto 4	<i>Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti del territorio della Città Metropolitana di Bologna (1) (*).</i>	35.250.000,00 €
Lotto 5	<i>Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti del territorio della Città Metropolitana di Bologna (2) e della provincia di Ferrara (*).</i>	33.840.000,00 €
Lotto 6	<i>Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti delle province di Forlì – Cesena, Ravenna e Rimini.</i>	66.270.000,00 €

(\*) Il dettaglio dei Comuni del territorio della Città metropolitana di Bologna suddivisi tra lotto 4 e lotto 5 è contenuto nell'Allegato 11 "Questionario estensione del servizio veicolato" al Disciplinare di gara.

La base d'asta complessiva della gara, per tutta la durata degli Ordinatori di fornitura, è pari ad euro **€ 303.714.000,00**. L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.



## 11. CALCOLO DEL COSTO DELLA MANODOPERA

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base del singolo lotto comprende i **costi della manodopera** che l'Agenzia ha stimato, dopo aver effettuato un benchmark con le procedure di gara bandite dalle stazioni appaltanti sopra citate, in circa il 45% dell'importo a base di gara, corrispondente a € 27.334.260,00 annui e a € 136.671.300,00 per 5 anni.

## 12. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Ai fini della partecipazione all'iniziativa sono richiesti i seguenti requisiti:

- **Requisiti di idoneità:**
  - ✓ Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara;
  
- **Requisiti di capacità economica e finanziaria:**
  - ✓ **Fatturato specifico medio annuo** nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a ciascuno degli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore agli importi di seguito riportati, IVA esclusa. Il settore di attività è *servizio di ristorazione collettiva*.

<b>Lotto</b>	<b>Fatturato specifico medio annuo</b>
Lotto 1	13.107.360,00 €
Lotto 2	4.935.000,00 €
Lotto 3	5.527.200,00 €
Lotto 4	4.935.000,00 €
Lotto 5	4.737.600,00 €
Lotto 6	9.277.800,00 €

- **Requisiti di capacità tecnica e professionale:**

- ✓ Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma **UNI EN ISO 9001:2015** nel settore IAF 30, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: *servizio di ristorazione e gestione mense aziendali*
- ✓ Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma tecnica **UNI EN ISO 14001:2015** o equivalente nel settore dei servizi alimentari ovvero alla EMAS (Regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), idonee, pertinenti e proporzionate al seguente ambito di attività: *servizio di ristorazione e gestione mense aziendali*.
- ✓ Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare (SGSA) alla norma tecnica **UNI EN ISO 22000:2005** per il settore dei servizi alimentari, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: *servizio di ristorazione e gestione mense aziendali*.

### **13. OFFERTA TECNICA**

L'Offerta tecnica dei concorrenti dovrà contenere i seguenti documenti:

- a) Relazione tecnica dei servizi offerti che deve contenere l'illustrazione dei vari criteri di qualità contrassegnati con la lettera D (discrezionali);
- b) Questionario offerta tecnica, opportunamente compilato in tutti i suoi fogli per la valutazione dei criteri tabellari (T), a latere del quale sarà necessario allegare le prove di quanto dichiarato ove richiesto;
- c) Questionario estensione copertura servizio veicolato per la valutazione del criterio quantitativo (Q).

I maggiori dettagli sui contenuti dell'offerta tecnica sono riportati nel Disciplinare di gara.

### **14. OFFERTA ECONOMICA**

Per la formulazione dell'offerta economica ciascun concorrente dovrà esprimere un prezzo unitario, IVA esclusa, per ciascuna delle voci di costo di seguito riportate:

<b>VOCI DI COSTO</b>	
<b>Centri cottura/cucine delle Amministrazioni Contraenti</b>	
n. 1	Fino a 200 pasti al giorno
n. 2	Da 201 a 500 pasti al giorno
n. 3	Da 501 a 1000 pasti al giorno
n. 4	Oltre 1000 pasti al giorno
<b>Servizio di pasto veicolato</b>	
n. 5	Comuni fino a 200 pasti al giorno
n. 6	Comuni da 201 a 1000 pasti al giorno
n. 7	Comuni oltre 1000 pasti al giorno
<b>Maggiorazione mense BIO ex DM 14771 del 18/12/2017</b>	
n. 8	Mense BIO
n. 9	Mense ECCELLENZA BIO

Il concorrente dovrà allegare lo schema offerta economica – Allegato 6 debitamente compilato e sottoscritto digitalmente, per ciascun lotto cui intende partecipare. La busta economica comprende altresì la stima dei costi aziendali relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro e la stima dei costi della manodopera.

Inoltre, per una più rapida valutazione della congruità dell'offerta presentata si chiede ai concorrenti di anticipare i giustificativi relativi alle verifiche di anomalia dell'offerta di cui al paragrafo 22 del Disciplinare secondo le modalità indicate nel modello di richiesta (Allegato 13 – Fac-simile giustificativi dell'offerta economica) allegato alla documentazione di gara.

## 15. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice, secondo la ripartizione di seguito riportata:

	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

## 15.1 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella tabella di cui al paragrafo 17.1 del Disciplinare di gara.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di **sbarramento pari a 46 punti su 90**.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, per la determinazione del coefficiente  $C_{ai}$  variabile da zero a uno, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari a ciascun elemento qualitativo dell'offerta secondo la seguente scala:

Giudizio	Ottimo	Più che adeguato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Scarsamente adeguato	Non adeguato
Coefficiente $C_{ai}$ assegnato	1,00	0,80	0,60	0,40	0,20	0,00

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo di calcolo indicato nella colonna "Modalità di attribuzione del punteggio"

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

## 15.2 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO

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

**Formula del "ribasso massimo non lineare"**

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

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

$R_a$  = ribasso dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

$R_{max}$  = ribasso dell'offerta più conveniente.

$\alpha = 0,3$

## 16. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA (DUVRI)

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, (Allegato 8 al Disciplinare di gara), contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione oggetto della presente gara, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione dei singoli contratti, così come previsto dall'art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Sulla base dei rischi standard da interferenza individuati, si ritiene che l'attuazione delle relative misure da adottare comporti oneri per la sicurezza pari ad € 0,00.

Tale documento sarà integrato dall'Amministrazione contraente, prima dell'inizio dell'esecuzione, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto e quantificando gli eventuali oneri correlati; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dal Fornitore, è allegata all'Ordinativo di Fornitura prima dell'inizio dell'attività.

Resta comunque onere di ciascun Fornitore elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dallo stesso.

## 17. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 50 e dell'art. 100 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale, con particolare riferimento a quanto previsto, in materia di cambio appalto dall'art. 226 del CCNL per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo" del 08/02/2018, Parte Speciale, Titolo X, Settore Ristorazione Collettiva.

L'elenco del personale impiegato per il servizio presso le Amministrazioni che avevano aderito alla Convenzione "Ristorazione scolastica 1" è riportato nell'Allegato 12 "Elenco personale in carico al gestore uscente".

Si prevede inoltre che su richiesta scritta delle rappresentanze sindacali o dei sindacati di categoria, l'appaltatore uscente, l'appaltatore entrante, l'Amministrazione contraente, con l'eventuale coinvolgimento della stazione appaltante, siano tenuti ad espletare, prima dell'avvio delle attività, un esame congiunto con i soggetti sindacali richiedenti al fine di garantire il rispetto della clausola sociale, la corretta applicazione contrattuale a tutela dei diritti e della retribuzione dei lavoratori e definire le modalità di ricorso al subappalto.

Ai fini del rispetto della clausola sociale di cui al presente punto, l'appaltatore entrante è tenuto a presentare, alle Amministrazioni contraenti, un progetto di assorbimento (i cui contenuti devono essere conformi a quanto previsto dalla Delibera ANAC n. 114 del 2019 contenente le Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali") atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale preliminarmente all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura.