



COMUNE DI VILLA-MINOZZO

(REGGIO EMILIA)

II SETTORE FINANZIARIO – SERVIZIO SCUOLA

SERVIZIO DI PRODUZIONE E FORNITURA PASTI DA ASPORTO DESTINATI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DEGLI UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA , DEGLI UTENTI DEL MICRONIDO E DEGLI UTENTI DEL CENTRO DIURNO PER DISABILI DEL COMUNE DI VILLA MINOZZO (RE)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I – DISCIPLINA

Articolo 1 – Oggetto

Il presente Capitolato disciplina le caratteristiche qualitative, le specifiche tecniche e le modalità di erogazione del servizio di ristorazione

Il presente Capitolato è parte del progetto del servizio approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 94 del 29/07/ a norma dei commi 14 e 15 dell'articolo 23 del Codice.

Articolo 2 – Normativa e rinvio

La disciplina della procedura di gara e del successivo rapporto contrattuale di diritto privato è contenuta nel documento denominato “*bando e disciplinare*” e nello schema di “*contratto d'appalto*”, disciplina che qui si intende integralmente riportata e trascritta.

Per tutto quanto non previsto in tali documenti, si rinvia al **Codice**, il decreto legislativo 18 aprile 2016 numero 50 di *Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture*, nonché ai provvedimenti attuativi del Codice medesimo e ad ogni altra norma regolatrice gli appalti pubblici.

Articolo 3 – Appalto pubblico

A norma dell'articolo 1655 del Codice civile, *l'appalto* è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro.

A norma dell'articolo 3 del Codice, sono *appalti pubblici* i contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti e la prestazione di servizi.

TITOLO II – CONTENUTI TECNICI

Articolo 4 – Oggetto della prestazione

Il presente appalto ha ad oggetto il servizio di produzione e fornitura pasti da asporto destinati alla ristorazione scolastica degli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria , degli utenti del Micronido e degli utenti del Centro Diurno per disabili , come meglio sottospecificato:

-SCUOLA DELL'INFANZIA DI MINOZZO – C.so Don Venerio Fontana-MINOZZO

Alunni : N° 13

Operatori scolastici : N° 2

Giornate di apertura dal lunedì al Venerdì

Orario indicativo di consumo ore 11,30

-SCUOLA DELL'INFANZIA DI CASE BAGATTI-Via Case Bagatti n°1-ASTA

Alunni : N°8

Operatori scolastici : N° 2

Giornate di apertura dal lunedì al Venerdì

Orario indicativo di consumo ore 12,00

SCUOLA DELL'INFANZIA DI VILLA MINOZZO – Corso Prampa ,18 – VILLA MINOZZO

Alunni : N° 34

Operatori scolastici : N° 2

Giornate di apertura dal lunedì al Venerdì

Orario indicativo di consumo ore 12,00

-SCUOLA PRIMARIA DI MINOZZO –C.so Don Venerio Fontana -MINOZZO

Alunni : N° 27

Operatori scolastici : N° 2

Giornate di apertura : Martedì e giovedì

Orario indicativo di consumo ore 13,00

-SCUOLA PRIMARIA DI CASE BAGATTI –Via Case Bagatti n°1-ASTA

Alunni : N° 22

Operatori scolastici : N° 2

Giornate di apertura : Martedì e Giovedì

Orario indicativo di consumo ore 13,00

-SCUOLA PRIMARIA DI VILLA MINOZZO – Piazza del Volontariato, 8 -VILLA MINOZZO.

Alunni : N° 54

Operatori scolastici : N° 2

Giornate di apertura : Martedì e Giovedì

Orario indicativo di consumo ore 13,00

-MICRONIDO “ L'ABETE BIANCO” –C.so Prampa , n. 9 - VILLA MINOZZO

Alunni : N 14

Giornate di apertura : lunedì a venerdì

Orario indicativo di consumo ore: 10,30

CENTRO DIURNO PSICHIATRICO – Via Aldo Moro -Villa Minozzo

Utenti adulti n° 12

Giornate di apertura dal Lunedì al Venerdì per l'intero anno solare

Orario indicativo di consumo ore 12,30

Articolo 5 – Stima della prestazione

La stima del numero dei pasti riportato sulla tabella sottostante è indicativo; la fornitura dovrà essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori. L'eventuale variazione del numero degli utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario stabilito.

I giorni e gli orari di somministrazione verranno comunicati dall'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità scolastiche.

NUMERO PASTI PRESUNTI PERIODO 01.10.2016 -31.08.2018	
Scuola dell'infanzia	19.500
Scuola Primaria	9.920
Micronido	5.320
Adulti-operatori scolastici	3.235
Utenti del centro diurno	5.125
TOTALE PASTI PRESUNTI nel periodo considerato:	43.100

La stima è stata quantificata sia considerando il numero degli alunni che il numero dei pasti erogati nel precedente periodo dal 01.04.2014 30/06/2016.

La stima potrebbe subire variazioni anche in conseguenza della programmazione dell'attività didattica svolta dagli organi direttivi delle scuole, a loro insindacabile giudizio.

Il corrispettivo sarà determinato dal numero dei pasti effettivamente erogati moltiplicato per il prezzo unitario determinatosi in seguito alla gara, sottraendo dal costo unitario lo sconto offerto dall'aggiudicatario.

Articolo 6 – durata del contratto

Il contratto avrà durata di due anni scolastici : 2016/2017 – 2017/2018 , con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020, fino al 31/08/2020 agli stessi patti e condizioni.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale opzione , la Ditta affidataria sarà obbligata ad adempiere.

La ditta affidataria sarà soggetta ad un periodo di prova di tre mesi, decorrenti dalla data di redazione del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora, durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare alla ditta che segue in graduatoria. Entro tre mesi dalla scadenza naturale del contratto,

L'Amministrazione dovrà comunicare alla ditta affidataria l'intenzione di avvalersi della facoltà del rinnovo.

E' vietato il tacito rinnovo del contratto.

La stipulazione del contratto avverrà nei termini previsti dall'art. 32, comma 8, del D. Lgs 50/2016.

L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto dall'articolo sopra indicato, si riserva, nei casi di urgenza o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale anche in pendenza della stipulazione del contratto.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di dichiarare la decadenza totale o parziale del contratto, per il venir meno delle ragioni di pubblico interesse che giustificano l'istituzione e l'esecuzione, anche parziale, del servizio oggetto del presente capitolato a fronte di nuove forme organizzative e di gestione del servizio medesimo, senza che la ditta affidataria abbia nulla a pretendere salvo il riconoscimento delle prestazioni già effettuate.

Art. 7- Modalità di scelta del contraente

Aggiudicazione **mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** ex art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. 50/2016.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida e ritenuta congrua.

Non sono ammesse offerte parziali.

Ai sensi dell'art. 32, comma 6, del D.Lgs. 50/2016 l'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta mentre l'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine di cui all'art. 32, comma 8, del medesimo decreto.

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore della ditta che avrà accumulato il maggior punteggio tenendo conto dei seguenti criteri:

OFFERTA TECNICA MAX 70 PUNTI

Il progetto tecnico/organizzativo deve essere tassativamente redatto, pena la non valutazione, entro un massimo di 15 fogli fronte/retro, formato A4, carattere Times New Roman 12, interlinea 1,5 in lingua italiana, secondo lo schema e l'articolazione indicati e di seguito esposti. In aggiunta alla relazione richiesta è possibile presentare i menù proposti e altra brochure esplicativa.

A) PROGETTO ORGANIZZATIVO: **max punti 15**

Il progetto deve prevedere l'assetto organizzativo indicando il numero del personale impiegato, i profili professionali come indicati all'art. 13 del capitolato e gli orari di lavoro.

B) FORMAZIONE PROFESSIONALE PREGRESSA: **max punti 5**

Attività di formazione/aggiornamento professionale: Numero medio di ore di formazione effettuata nel triennio 2015-2014-2013 nelle materie della ristorazione, a favore dei dipendenti che risultino in servizio al 31/12/2015 (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).

C) FORMAZIONE PROFESSIONALE DA SVOLGERSI: **max punti 5**

Attività di formazione/aggiornamento professionale: Programma formativo da svolgersi nel biennio 2016/2018 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).

D) PIANO DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE E CONTENIMENTO DEL TURN OVER: **max punti 7**

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 l'Amministrazione Comunale in tali situazioni.

E) PROPOSTA DI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTI A BAMBINI, FAMIGLIE, PERSONALE SCOLASTICO : **max punti 8**
(es. tipo, durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia)

F) OFFERTA DI DERRATE ALIMENTARI : **max punti 10**

Rispetto agli alimenti descritti nel capitolato speciale e nell'allegato 1 , da consegnare ai servizi sociali dell'Ente per la successiva destinazione a famiglie indigenti – per un valore minimo del 0,5% del contratto.

G) GESTIONE DELLE EMERGENZE : **max punti 5**
Descrizione delle modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.

H) IMPATTO AMBIENTALE : **max punti 5**
Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi all'attività di ristorazione.

I) PROCEDURE DI PREPARAZIONE DEI PASTI : **max punti 10**
Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti e modalità di mantenimento della temperatura degli stessi sino al momento del ritiro da parte dell'Amministrazione Comunale .

Verranno escluse dalla gara i partecipanti che a seguito della applicazione dei parametri sopra citati non conseguiranno un punteggio di almeno 45 punti.

La commissione attribuirà un punteggio per ogni requisito richiesto applicando i seguenti parametri di valutazione:

1	ottimo
0.80	buono
0.60	discreto
0.40	sufficiente
0.20	insufficiente
0	assente

La valutazione ottenuta verrà poi moltiplicata per i punteggi massimi previsti per ogni requisito. La somma dei punteggi ottenuti per ciascun requisito determinerà il punteggio totale dell'offerta tecnica presentata.

Il punteggio relativo all'offerta qualitativa sarà dunque attribuito in ragione della seguente formula:

$$P = \sum n (A * B)$$

P = valutazione totale dell'offerta $\sum n$

= sommatoria

n = numero totale dei requisiti

A= punteggio attribuito dalla commissione per ogni requisito, variabile da 0 a 1

B= punteggio massimo attribuibile per ogni singolo requisito

La Commissione ha facoltà, nel corso dell'esame dei progetti-offerta, di richiedere alle imprese in gara ulteriori chiarimenti e delucidazioni sui progetti stessi, allo scopo di poter formulare giudizi meglio approfonditi e documentati.

OFFERTA ECONOMICA MAX 30 PUNTI

Il punteggio massimo prefissato sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il miglior prezzo (prezzo più basso).

Dovrà essere offerto un ribasso per ogni voce di costo richiesta .

La valutazione del prezzo migliore sarà effettuata secondo la seguente tabella:

	Prezzo offerto		Numero pasti per il periodo	totale
Pasti bambini scuola infanzia		*	19.500	a)
Pasto alunni scuola primaria		*	9.920	b)
Pasto bambini micronido		*	5.320	c)
Pasto adulti operatori scolastici		*	3.235	d)
Pasto adulti centro diurno		*	5.125	e)
			Totale (F)	<hr/>

Il prezzo migliore sarà considerato sul totale complessivo (F) ottenuto dalla somma dell' offerta complessiva per i pasti (A+B+C+D+E)

Il punteggio massimo sarà attribuito al prezzo più basso e proporzionalmente alle altre offerte secondo la seguente formula di calcolo:

Omin

$$P_i = \frac{O_{min}}{O_i} \times 30$$

Dove P_i è il punteggio del singolo partecipante; Dove O_{min} è il prezzo più basso offerto; Dove O_i è il prezzo offerto dal partecipante di cui viene calcolato il punteggio; 30 è il punteggio massimo da assegnare.

Si precisa che:

- Le voci di costo indicate sono tutte al netto dell'iva e degli oneri per la sicurezza;
- il ribasso dovrà essere espresso utilizzando un massimo di due cifre decimali;
- l'offerta economica deve essere debitamente sottoscritta e corredata da una fotocopia di un documento di identità del rappresentante legale;
- in caso di costituendo raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario di concorrenti o GEIE, entrambi gli allegati devono essere sottoscritti da tutti i soggetti interessati e corredata da tutti i relativi documenti di identità.
- devono essere indicati i c.d. costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro per tutta la durata del contratto, ad esclusione del periodo di eventuale rinnovo (ex art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016).

Art. 8 Importo a base Di gara e valore presunto dell'appalto

L'importo a base di gara stimato per i servizi oggetto del presente appalto è pari ad Euro **211.453,60** esclusa I.V.A.e oneri per la sicurezza calcolati nella misura di euro 1.000,00 per il periodo 2016/2018 calcolato nel seguente modo:

	Numero pasti	Importo	totale
Pasti bambini scuola infanzia	19.500	4,86	€ 94.770,00
Pasti alunni scuola primaria	9.920	4,58	€ 45.433,60
Pasti bambini Micronido	5.320	4,86	€ 25.855,20
Pasti adulti (operatori scolastici)	3.235	5,43	€ 17.566,05
Pasti adulti (Centro Diurno)	5.125	5,43	€ 27.828,75

Il valore globale presunto dell'appalto è stimato in euro 509.888,64 (*comprensivo degli oneri per la sicurezza*), IVA esclusa, così suddivisi:

Euro 212.453,60 importo a base di gara periodo 2016/2018 con decorrenza dal 01.10.2016);

Euro 212.453,60 per eventuale rinnovo per il biennio a.s. 2018/2019 – 2019/2020

Euro 84.981,44 per eventuale aumento delle prestazioni nel periodo 2016/2020 nella percentuale massima del 20% come di seguito specificato.

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato è indicativo e non impegnativo per l'Amministrazione Comunale, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non preventivabili (numero dei bambini iscritti, assenze, interruzione del servizio, variazione del numero delle classi a tempo pieno). L'importo definitivo dipenderà dal numero dei pasti effettivamente richiesti e forniti.

L'importo della gara aggiudicata in sede di offerta sarà oggetto di revisione annuale dei prezzi a decorrere dal 01/09/2017. L'adeguamento viene calcolato sulla base dell'indice dei prezzi al consumo rilevato a livello nazionale, elaborato dall'ISTAT e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana con riferimento alla data del 30 giugno di ciascun anno, rispetto a quello del 30 giugno dell'anno precedente.

La richiesta di adeguamento ISTAT deve essere presentata entro il mese di luglio di ciascun anno successivo all'aggiudicazione.

L'Ente si riserva la facoltà nel corso dello svolgimento contrattuale di modificare l'importo, in aumento o in diminuzione, in relazione all'aumento o al decremento degli utenti e/o ad una diversa organizzazione dei servizi previsti. La variazione dovrà essere comunicata per iscritto con preavviso di almeno 15 gg. In ogni caso la variazione economica non potrà essere superiore o inferiore del **20%** della somma offerta in sede di gara. La ditta affidataria è tenuta ad accettare le eventuali variazioni in difetto o in eccesso alle stesse condizioni dell'offerta di gara. La ditta affidataria non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la somministrazione risulti inferiore a quella precedentemente indicata così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni alle medesime condizioni di cui al presente capitolato.

Al contratto si applica in ogni caso l'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 9 Articolazione del servizio

Locali , Impianti, Attrezzature

I locali, ove la Ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e organizzazione produttiva, devono essere idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene e sanità ed in giusto rapporto tra il numero dei pasti prodotti, la potenzialità delle attrezzature e gli ambienti.

La Ditta aggiudicataria, al momento della sottoscrizione del contratto, dovrà disporre, qualora non ne sia già provvista o non ne avesse già il possesso, di un centro cottura ubicato ad una distanza non superiore a **20 Km** dal centro del Comune di Villa Minozzo , al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi ed il loro consumo.

Il centro cottura dovrà essere provvisto di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità e la Ditta, pertanto, dovrà provvedere, a proprie spese e con propri macchinari, all'organizzazione dei locali adibiti alla cottura dei cibi.

Il centro deve presentare i requisiti richiesti dalle norme di legge vigenti e deve essere in possesso delle prescritte registrazioni sanitarie ai sensi del Regolamento C.E. n. 852/2004.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di effettuare un sopralluogo nel centro cottura al fine di verificare la rispondenza ai requisiti richiesti.

Calendario

Il calendario del servizio di refezione è comunicato dal Responsabile del Servizio Scuola del Comune in accordo con l'Autorità Scolastica. Il calendario può essere variato in relazione ad esigenze organizzative sopravvenute. Le date di inizio e di fine del servizio coincideranno, di norma, con la data di inizio e di fine dell'anno scolastico. Le autorità scolastiche nel corso dell'anno si riservano la facoltà di prevedere modifiche al calendario scolastico regionale nel rispetto della propria

autonomia scolastica, dandone preavviso alla ditta affidataria di almeno 15 giorni consecutivi.

Prenotazione dei pasti

L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale della scuola, debitamente autorizzato, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato al responsabile della cucina entro e non oltre le ore 9,30 riportante il numero dei pasti per: bambini, adulti, diete speciali e temporanee, ecc.. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

I pasti per gli utenti del Centro Diurno dovranno essere forniti in base al numero delle prenotazioni comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso del consumo direttamente da parte delle strutture interessate al personale responsabile della cucina

Consegna dei pasti da asporto

I pasti per della scuola dell'infanzia, della Scuola Primaria e del Micronido saranno serviti presso i vari plessi scolastici e quindi ritirati e trasportati con mezzo e personale fornito dall'Amministrazione Comunale. E' a carico dell'Amministrazione Comunale la consegna e la distribuzione dei pasti .

Tutto il ciclo di produzione dovrà essere svolto in conformità alle norme vigenti in materia di preparazione, manipolazione dei cibi, al fine di garantire la salubrità dei cibi medesimi e le prerogative organolettiche e di appetibilità.

Le attrezzature per la conservazione dei pasti da asporto dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi di almeno 65° per gli alimenti caldi e una temperatura non superiore a 10° per quelli freddi.

Tutte le attrezzature necessarie per un corretto ed efficiente servizio di preparazione e confezionamento dei pasti da asporto è a totale carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi alla pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori isotermici e di ogni altro utensile necessario di proprietà utilizzato dalla stessa per la consegna dei pasti da asporto.

Art.10 Cause di 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 Comunale, 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 sospensione delle lezioni comunicate entro le 24 ore.

- Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione Comunale

In caso di interruzione temporanea dell'attività didattica, l'Amministrazione Comunale 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. 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, 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. 11 Fornitura documentazione per contributi UE

La ditta affidataria sarà tenuta a fornire all'Amministrazione, qualora fosse richiesto, i documenti ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti dalle norme nazionali o comunitarie inerenti ai prodotti alimentari.

Art. 12 Dotazione prevista per la consumazione dei pasti e caratteristiche delle stoviglie

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc... È a carico della ditta affidataria la fornitura iniziale delle stoviglie e il reintegro delle stesse, sia quelle a perdere che pluriuso, necessarie alla consumazione dei pasti.

Il materiale di norma utilizzato per la consumazione del pranzo, sarà composto da:

- 1 piatto piano;
- 1 piatto fondo;
- 1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino;
- 1 bicchiere;
- 1 tovaglietta di carta monouso (se non presente il tovagliato);
- 1 tovagliolo di carta;
- brocche dell'acqua con coperchio (per più utenti);
- cestini per pane (per più utenti);
- materiali di consumo quando necessario (olio, aceto, sale, zucchero, limoni, ecc..).

Art. 13 Personale

La ditta affidataria, prima dell'avvio del servizio, individua il personale con idonea qualifica professionale che viene assegnato in maniera stabile al servizio e ne rispetta organizzazione e orari.

Il personale messo a disposizione dalla ditta affidataria dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'amministrazione contraente al coordinatore del servizio designato dalla ditta affidataria, si intendono come presentate direttamente alla ditta stessa.

La ditta affidataria dovrà garantire la stabilità del servizio, con la continuità degli stessi operatori, assicurando le sostituzioni dovute ad assenze per ferie, malattie e permessi, con personale di pari qualifica e debitamente formato, senza costi aggiuntivi da parte delle singole amministrazioni.

Il personale della ditta affidataria incaricato delle prestazioni deve garantire la massima collaborazione con l'amministrazione contraente, i responsabili dei settori interessati e gli altri servizi educativi e scolastici in cui si trova ad operare, allo scopo di assicurare il buon esito del servizio ed il suo costante miglioramento.

Art. 14 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.

Art. 15 Regole di comportamento

La ditta affidataria dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

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

La ditta affidataria dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di cartellino identificativo riportante nome e cognome, qualifica, azienda di appartenenza e foto personale;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

La ditta affidataria sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato

Art. 16 Vestiario

La ditta affidataria, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato per i servizi di preparazione dei pasti da asporto, per ogni anno di durata, divise complete di lavoro (camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc..

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dalla ditta affidataria.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dalla ditta affidataria, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Durante l'esecuzione del servizio, il personale della ditta affidataria dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo; tale documento è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Art. 17 Comportamenti non conformi

L'Amministrazione si riserva di richiedere l'allontanamento dei dipendenti della ditta affidataria che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra e del personale ritenuto non idoneo per seri e comprovati motivi, chiedendone la sostituzione. In tale caso la ditta affidataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Art. 18 Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione dei pasti da asporto, dovrà mantenere uno standard elevato di pulizia personale. In particolare, al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione, nelle ore di lavoro, il personale dovrà avere la capigliatura completamente raccolta nel copricapo, non portare smalto sulle unghie e non fumare.

Art. 19 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nelle Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna e le Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la valutazione e controllo del 10 aprile 2012.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie che qui si intendono tutte richiamate; dovranno essere tutti di prima categoria e provenire dalle migliori case accreditate, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione e rispettare gli standard igienici convenzionalmente previsti dalla normativa vigente. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

È tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

L'acqua fornita sarà quella erogata dagli acquedotti comunali. Nel caso di particolari situazioni, la ditta affidataria dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti.

.Art. 20 Tipologia delle derrate alimentari

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, dovranno privilegiare il principio del KM0, IGP e DOP, gli alimenti locali o nazionali e a filiera corta.

Ai sensi della L.R. n.29/2002, tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti saranno costituiti in misura complessivamente non inferiore al 50% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e da prodotti tipici e tradizionali. In particolare si individuano i seguenti prodotti:

Biologici:

- frutta (mela)
- verdura (insalata, carota)
- prodotti lattiero-caseari
- pasta di semola di grano duro, riso parboiled
- carni di vitellone
- polpa, pelati e passata di pomodoro
- farina tipo "0"
- olio extra vergine di oliva

Tipici:

- Parmigiano reggiano
- Prosciutto crudo di Parma
- Mortadella di Bologna IGP

I menu devono essere proposti prevedendo una varietà degli alimenti e rispettando il principio della stagionalità. I menù dovranno contenere le materie prime di produzione biologica unica: olio extravergine di oliva, frutta, verdura (ad esclusione di arance, kiwi e banane). Gli altri alimenti specifici sono esplicitati **nell'allegato 1 "Tabelle merceologiche"**. Le grammature devono essere come indicato nella normativa regionale: Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia - Romagna del 2009 e Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, come riportato nelle tabelle di composizione e grammatura degli alimenti di cui agli **allegato n.2.**

Art. 21 Diete speciali

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

Diete in bianco per massimo tre giorni: in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato;

Diete speciali per patologie particolari: riconosciute e certificate dal medico convenzionato con l'ASL per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche);

Diete per motivi religiosi o culturali.

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro le ore di prenotazione dei pasti.

La ditta affidataria dovrà prevedere i menù il più possibile simili a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

Per allergie e/o patologie, la ditta affidataria dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione.

Le diete speciali saranno confezionate in contenitori multiporzione, ove possibile, identificate con la tipologia di dieta e scuola di appartenenza.

Art. 22 Ricevimento e conservazione delle derrate

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

Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

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

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

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

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

art. 23 Composizione dei pasti

I pasti per gli alunni delle Scuole, dovranno essere confezionati nel rispetto dei menù concordati dalle parti e saranno composti da:

- SCUOLA DELL'INFANZIA - MICRONIDO

- pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta, pane,
- merenda pomeridiana

Gli orari indicativi di consumo sono i seguenti:

- pranzo ore 11,30 (scuola infanzia) – merenda pomeridiana: 15,30
- pranzo ore 10,30 (Micronido)

- SCUOLA PRIMARIA

- pranzo: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta, pane .
Gli orari indicativi di consumo del pranzo sono : ore 13,00

- PASTI PER GLI ADULTI

Il menù base per i pasti per gli operatori scolastici e gli utenti del Centro Diurno per disabili dovrà essere generalmente composto da:

- un primo piatto,
- un secondo piatto
- un contorno pane;
- frutta

Art. 24 Preparazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

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

- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato.

Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Tutte le pietanze calde, che dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura.

Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

Art. 25 Conservazione dei pasti campione

La ditta affidataria, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi.

Art. 26 Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

I locali, le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione dei pasti da asporto dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo. Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovrà essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

Art. 27 – Sistema HACCP

L'appaltatore ha l'obbligo di attivare un sistema d'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare nella sua attività i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.

L'appaltatore deve:

garantire che preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, manipolazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico;

individuare eventuali processi, fasi e operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

L'appaltatore ha l'obbligo di consegnare alla stazione appaltante copia del proprio manuale HACCP.

Art. 28 Caratteristiche del servizio

Il **costo unitario del pasto** è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta concessionaria a seguito dell'aggiudicazione del servizio in oggetto. Pertanto, nel costo del pasto, si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Con gli importi di cui al presente articolo, la ditta concessionaria si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Amministrazione comunale e dagli utenti per i servizi in argomento, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.

L'appalto del servizio di refezione scolastica prevede l'esecuzione dei seguenti servizi:

- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di svolto nel centro di cottura individuato ;

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura dei pasti con linea calda (cioè il giorno stesso della loro consumazione) in multiporzione, comprese le diete personalizzate;
 - la consegna del pasto in appositi contenitori termici multiporzione, per il successivo asporto a cura dell'Amministrazione Comunale;
 - la fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta per la consumazione dei pasti presso i refettori;
 - il lavaggio dei contenitori termici, la pulizia del terminale pasti e di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti da asporto;
 - la fornitura di tutto il materiale, i prodotti e le attrezzature occorrenti per le operazioni di lavaggio;
 - pulizia e sanificazione nel terminale pasti;
 - il mantenimento dei locali nei quali viene svolto il servizio di preparazione dei pasti, nelle condizioni igienico sanitarie idonee all'attività svolta;
- .
- Essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e previste dalle leggi vigenti per il regolare funzionamento della cucina principale e di quella di riserva.

Art. 29 Servizi aggiuntivi

Il gestore si impegna, ove richiesto, ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli già menzionati, purchè ciò non arrechi pregiudizio alla qualità del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto.

- Il servizio sarà reso allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari condizioni del servizio reso.

Art. 30 Piano d'emergenza

La ditta aggiudicataria dovrà sempre e comunque garantire la preparazione dei pasti per i plessi nelle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti.

La ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 60 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

Per i casi d'emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina, la ditta **dovrà disporre di un cucina di riserva**, autorizzata ai sensi della normativa vigente in materia.

Art. 31 Organi preposti alla vigilanza

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi di igiene pubblica e ambientale facenti capo all'Asl competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione Comunale, gli organi amministrativi comunali, i responsabili del servizio secondo le rispettive competenze.

Per i controlli sono competenti i servizi S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti Nutrizione) e il SIP (Servizio Igiene Pubblica) dell'A.U.S.L.

Art. 32 Programmi sperimentali e di educazione alimentare

La ditta affidataria dovrà collaborare per la realizzazione e lo svolgimento di corsi di educazione alimentare promossi dall'Amministrazione contraente o altri organi istituzionali coinvolti, sulla base di quanto offerto in sede di gara.

Art. 33 Controlli e penali

E' facoltà dell'Amministrazione contraente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

Il personale incaricato dall'Amministrazione Comunale effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati sulla struttura, le derrate alimentari, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni, anche avvalendosi dell'AUSL territoriale

Durante i controlli, gli incaricati dell'Amministrazione contraente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività della ditta affidataria. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dalla ditta affidataria che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

Oltre a quanto previsto specificatamente negli articoli precedenti, eventuali inadempienze risultanti da tali controlli potranno determinare l'applicazione delle seguenti penali:

- € 300,00 qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata inferiore a quanto previsto dalla normativa;
- € 300,00 dopo almeno 5 episodi, qualora fossero utilizzate derrate non conformi a quanto previsto all'allegato I;
- € 300,00 per almeno 5 episodi in cui sia riscontrato il cambio del menu, non previamente concordato con l'Amministrazione Comunale;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, e di quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, per inadempienze accertate presso le cucine ;
- € 250,00 ogni 5 episodi di ritardo non giustificato nella consegna dei pasti da asporto superiori a 15 minuti;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo;
- € 750,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze;
- € 250,00 per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti delle diete speciali per patologie particolari;
- € 500,00 per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità della ditta affidataria.

Le infrazioni, che comportino o meno l'applicazione di penalità, vengono contestate per iscritto alla ditta affidataria mediante PEC. La ditta affidataria ha facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora dette controdeduzioni non possano essere raccolte, a insindacabile giudizio dei responsabili degli Uffici preposti dell'Amministrazione Comunali, che avranno richiesto l'applicazione della penale di cui trattasi, ovvero non vi sia risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, sarà quantificata l'entità economica della penale e applicata alla ditta affidataria a decorrere dalla data di inizio dell'inadempimento.

L'Amministrazione Comunale procederà alla "costituzione in mora" della ditta affidataria, con richiesta di provvedere al pagamento di quanto dovuto, ovvero potranno avvalersi, a loro insindacabile scelta, della cauzione prestata, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

Ove per effetto dell'applicazione delle penali e delle conseguenti compensazioni con la cauzione definitiva prestata dalla ditta

affidataria/concessionaria, l'importo garantito dovesse risultare inferiore al 50% del valore della cauzione originariamente prestata, la ditta affidataria è tenuta a reintegrare tale cauzione fino all'originaria consistenza, a semplice richiesta da parte dell'Amministrazione interessate entro i termini perentori da questa assegnati, a pena di risoluzione ai sensi dell'art. 1456 c.c.

La richiesta e/o pagamento delle penali non esonera in nessun caso la ditta affidataria dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è resa inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Art. 34 Disposizioni in materia di sicurezza

La ditta affidataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. ed integrazioni, pertanto:

- opera nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordina gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i propri lavoratori, informandosi dall'Amministrazione Comunale, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva;
- forma ed informa tutto il personale sui rischi specifici dell'attività per lavoratori e preposti;
- forma il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso e prevenzione incendi, fornendo all'Amministrazione Comunale la documentazione attestante l'avvenuta formazione;
- fornisce al proprio personale: apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro; idoneo vestiario di lavoro, compresi guanti, mascherine, sopravvesti, idoneo copricapo ecc; i necessari dispositivi di protezione.

L'Amministrazione Comunale promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un proprio specifico documento di valutazione dei rischi (Duvri) in cui indica le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto. I costi relativi alla sicurezza del lavoro sono accessibili, su richiesta, al rappresentante dei lavoratori e alle organizzazioni sindacali dei lavoratori.

Inoltre fornisce alla stessa dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Art. 35 Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

La gara è finanziata con mezzi propri dell'Amministrazione Comunale per la parte di propria competenza.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale i seguenti oneri:

- a) il ritiro presso il centro di cottura dei pasti da asporto per la successiva consegna presso le sedi scolastiche e Micronido;
- b) la riconsegna al centro di cottura dei contenitori termici utilizzati per l'asporto dei pasti
- c) la raccolta ed accettazione delle domande di iscrizione al servizio mensa;
- d) la determinazione delle tariffe dell'utenza e delle eventuali agevolazioni o esenzioni;

- e) tutti gli oneri connessi alla fatturazione del servizio agli utenti;
- f) la comunicazione della data di inizio e di fine del servizio e del numero degli iscritti;
- g) la riscossione delle suddette tariffe e delle eventuali morosità;

Art. 36 Oneri a carico della ditta affidataria

Sono a carico della ditta affidataria tutti gli oneri indicati nel presente capitolato.

Art. 37 Fatturazione e pagamenti.

La ditta affidataria dovrà emettere quotidianamente la bolla di consegna riportante l'ora di consegna, il nome della struttura destinataria, il numero dei pasti forniti per le singole voci (pasti adulti e pasti bambini).

Le fatture singole, dovranno riportare: il numero delle bolle di riferimento, il prezzo unitario stabilito, l'aliquota IVA applicata, la distinzione tra alunni e personale docente e il plesso scolastico.

La fatturazione va emessa a fine di ogni mese in formato elettronico secondo le specifiche tecniche indicate nel D.M. n. 55 del 3 aprile 2016 in formato elettronico; qualora il documento non risultasse corretto o mancante di specifiche voci potrà essere rifiutato. Si informa altresì che l'Amministrazione rientra nel regime di cui all'art. 1, comma 629 lettera b) della legge 23 dicembre 2014 n. 190 (Split Payment).

Nella fattura dovrà essere obbligatoriamente inserita l'annotazione "SCISSIONE DEI PAGAMENTI" così come disposto dall'art. 2 del Decreto del Ministro dell'Economia e delle finanze del 23/01/2015.

L'Amministrazione provvederanno al pagamento della sola base imponibile al netto di eventuali note di credito, provvedendo successivamente al versamento dell'Iva esposta in fattura.

I pagamenti verranno effettuati entro 30 giorni dalla data di ricevimento, previo accertamento da parte dei responsabili comunali della prestazione effettuata. I termini di pagamento sono sospesi per il tempo necessario all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) di cui all'art. 2 del D.L. 210/2002 convertito nella L. 266/2002 e a verificare l'obbligo di pagamento delle somme iscritte a ruolo ex-art.48 bis del D.P.R.602/1973 qualora previsto.

In caso di fatture incomplete, e nel caso in cui il Responsabile del Settore competente riscontri elementi o circostanze che impediscono la liquidazione della fattura, si provvederà a darne comunicazione formale alla ditta affidataria; la comunicazione sospende i termini di pagamento fino a quando non vengano rimossi gli elementi o le circostanze sollevate.

Per i pagamenti di importo superiore a € 10.000,00, la liquidazione del corrispettivo è subordinata all'esito positivo delle verifiche previste dal Decreto del Ministero dell'economia e delle finanze n. 40/2008.

Con i corrispettivi indicati nelle fatture, l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.

Art. 38 Assicurazione

La ditta affidataria risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione dello svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne

l'Amministrazione Comunale da ogni eventuale richiesta di danni o pretesa risarcitoria da chiunque avanzata in relazione all'esecuzione dell'appalto.

La ditta affidataria è pertanto tenuta a stipulare o dimostrare di avere in corso di validità idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (Rct) comprensivo della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (Rco).

La descrizione del rischio assicurato dal suindicato contratto dovrà recare espresso riferimento alla copertura dei rischi derivanti dall'esecuzione dell'appalto descritto nel presente capitolato tecnico, con tutte le attività e servizi che ne formano parte e comprese le attività complementari e accessorie rispetto a quelle principali e prevalenti, nessuna esclusa.

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

- **Euro 7.500.000,00** per sinistro, con i limiti di:

- o **Euro 5.000.000,00** per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- o **Euro 2.500.000,00** per danni a cose.

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

relativamente alla garanzia RCT:

- a) l'estensione del novero dei terzi a:
 - titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
 - professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
 - stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione;
- b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;
- c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto/concessione;
- d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta affidataria/concessionaria, compresa la 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 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- e) l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera la ditta affidataria si avvalga nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
- f) l'estensione ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà della ditta affidataria - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
- g) l'estensione ai danni a cose trovatisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- h) l'estensione ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia alla ditta affidataria o a persone di cui la stessa debba rispondere;
- i) l'estensione ai danni alle cose di terzi di cui la ditta affidataria debba rispondere ai sensi degli artt. 1783, 1784, 1785 bis e 1786 del C.C.;

j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

relativamente alla garanzia RCO:

k) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;

l) l'estensione alle malattie professionali.

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

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

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

Art. 39 Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti, la ditta affidataria, all'atto della stipula dei singoli contratti, presta cauzione con riferimento all'importo del contratto nella misura prevista dall'art. 103, comma 1, del D.Lgs. 50/2016.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 90, comma 7, del D.Lgs. 50/2016.

Ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale si rivalga sul deposito cauzionale, la ditta affidataria è tenuta a provvedere al reintegro nel termine di 30 giorni.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione fino a un massimo dell'80% dell'iniziale importo. L'ammontare residuo della garanzia verrà svincolato ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n.50/16.

Art. 40 Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa

La ditta affidataria si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche e si impegna altresì a dare immediata comunicazione di eventuali variazioni al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto. Le fatture, pertanto, dovranno riportare il numero di conto corrente postale o bancario dedicato sul quale dovranno essere accreditate le somme. Qualsiasi variazione apportata a tale conto corrente dovrà essere comunicata entro 7 giorni all'Amministrazione Comunale, specificando i dati identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Si richiamano le clausole risolutorie e le sanzioni previste dalla Legge n. 136/2010 e successive modificazioni. Qualora il soggetto gestore non assolva agli obblighi

previsti dall'art. 3 – comma 1 – della Legge 136/2000 e s.m.i. il presente contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi del comma 9 bis del citato art 3. La ditta affidataria si impegna ad inserire in tutti i contratti di qualsiasi natura che dovesse stipulare per dare esecuzione alle obbligazioni assunte con il presente capitolato, una clausola che imponga la tracciabilità dei flussi finanziari derivanti dai rispettivi rapporti contrattuali.

Art. 41 Cessione e subappalto

È vietata alla ditta affidataria, pena la rescissione dei contratti e l'incameramento della cauzione, la cessione del contratto.

Art. 42 Risoluzione del contratto

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione avrà diritto, nel modo e nelle forme di legge, alla risoluzione dei contratti anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- dopo due contestazioni scritte a cui la ditta affidataria non fornisca adeguate giustificazioni;
- abbandono dell'appalto;
- quando la ditta affidataria si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;
- in caso di esito negativo dei controlli di cui all'art. 16;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata ed ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta affidataria incorrerà nella perdita della cauzione che resterà incamerata dal comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

L'eventuale soppressione completa o parziale dei servizi oggetto dell'appalto potrà essere causa di risoluzione anticipata, anche parziale, dei contratti senza oneri per l'Amministrazione Comunale.

Al contratto si applicano in ogni caso gli artt. 108 e 109 del D.Lgs. 50/2016.

Il recesso verrà inoltre esercitato nel caso previsto dall'art. 92, comma 4 del D.lgs 159/2011.

Al contratto che l'Amministrazione Comunale stipulerà con la ditta affidataria si applica la clausola automatica di recesso ex art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012 n. 95 convertito con modificazioni dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135, previo atto del Responsabile.

Art 43 Osservanza delle disposizioni di legge

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta affidataria avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto (a titolo esemplificativo quanto attiene al protocollo HACCP).

Art. 44 Trattamento dei dati personali

La ditta affidataria, per quanto concerne il trattamento dei dati personali, identificativi, sensibili degli utenti o di terzi in genere, dei quali dovesse venire a conoscenza nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003. A tal fine il personale della ditta affidataria dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili, secondo quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003. I dati personali relativi ai soggetti partecipanti alla gara saranno trattati anche con mezzi informatici da parte della stazione appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs 196/2003, per i soli fini inerenti la presente procedura di gara. I dati medesimi saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente e saranno conservati nelle banche dati dell'Ente, come titolare del trattamento, per cui si assicura il rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali, della dignità personale e della riservatezza, nonché la custodia e la protezione da perdita, distruzione ed accessi non autorizzati. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, la ditta affidataria potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs 196/2003.

Art. 45 Codice di comportamento dipendenti e collaboratori

Il personale e i collaboratori della ditta affidataria, con riferimenti alle prestazioni oggetto del presente contratto, dovranno osservare, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti delle Amministrazioni Comunali.

Art. 46 Stipula del Contratto e spese contrattuali

Il contratto di appalto sarà stipulato in forma elettronica nelle modalità individuate dai relativi Regolamenti, nel rispetto della normativa vigente.

La stipula del contratto è subordinata a:

- accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo alla ditta affidataria/concessionaria;
- acquisizione della dichiarazione unica di regolarità contributiva (DURC) ;
- prova documentale di tutti i requisiti previsti di accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- costituzione della cauzione definitiva;
- versamento delle spese contrattuali compresi gli oneri fiscali;
- presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie per l'esecuzione dei contratti;
- presentazione della polizza assicurativa come da precedente articolo 38 e della relativa quietanza.

Costituiscono parte integrante del contratto, anche se non materialmente allegati:

- l'offerta dell'impresa e la relativa documentazione tecnica
- il presente capitolato ed inerenti allegati firmati per accettazione.

Nel caso in cui la ditta affidataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula, senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Amministrazione Comunale provvederà a dichiararla decaduta ed aggiudicheranno il servizio alla ditta concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti da Comune.

Art. 47 Controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione dei contratti sarà competente il Foro di Reggio Emilia.

Art. 48 Disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si farà riferimento alla normativa vigente in materia, particolarmente il Decreto Ministeriale "Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare" del 25.07.2011 pubblicato in G.U. settembre 2011 n.220.

Nulla dovrà essere chiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative in materia.

L'Amministrazione Comunale si riserva infine la facoltà di rivedere il presente capitolato per sopraggiunti fatti, valutazioni o per ovviare ad inconvenienti riscontrati durante l'espletamento dei servizi, a tutela dell'efficienza e della qualità dei servizi pubblici attivati.

Il presente capitolato ha validità anche in regime di aggiudicazione provvisoria del servizio.

Art. 49 Allegati

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

allegato 1: Tabelle merceologiche

allegato 2: "grammature"