

ALLEGATO 1

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA PER IL SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ E QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELL'UNIONE TERRE D'ARGINE

Premessa

Il presente elaborato (denominato anche capitolato d'oneri o condizioni generali di fornitura), disciplina il servizio di controllo conformità e qualità del servizio di refezione scolastica (nidi e scuole d'infanzia, scuole primarie) dell'Unione Terre d'Argine (detta anche committente).

Si definiscono, quindi, i seguenti soggetti:

Committenza/Stazione Appaltante:

Unione delle Terre d'Argine – Corso Alberto Pio, 91 – Carpi (MO) – che comprende i Comuni di Campogalliano, Carpi, Soliera e Novi di Modena

Appaltatore: soggetto offerente, risultato aggiudicatario del servizio, costituito in una delle forme di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016; avente nel proprio oggetto sociale l'attività specifica richiesta dal presente appalto. Anche di seguito nominato Ditta appaltatrice, Ditta aggiudicataria, Impresa Appaltatrice, Impresa Aggiudicataria, Ditta, Impresa, Appaltatrice, Aggiudicataria.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

In base all'art. 23 comma 15 del D.Lgs. 50/2016 il progetto sarà articolato nei seguenti elementi:

- a) relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- b) indicazioni e disposizioni relative alla stesura dei documenti relativi alla sicurezza;
- c) calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio;
- d) prospetto economico;
- e) Capitolato speciale descrittivo della prestazione;

Quanto alla lettera a)

La consulenza e il controllo sulla conformità e qualità oggetto del presente appalto è rivolto al Servizio Refezione relativamente ai pasti erogati nelle N° 50 strutture scolastiche e d'Infanzia dell'Unione Terre d'Argine. Il servizio di refezione è eseguito in parte in gestione diretta con personale dipendente dell'Unione Terre d'Argine e in parte affidato fino al 31 Agosto 2020 alla Ditta C.I.R. FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione di Reggio Emilia - Via Nobel, 19 la quale si avvale per i pasti in asporto del Centro Pasti Tre Torri di Medolla e Malavolti di Modena. La stessa ditta, oltre a gestire la produzione dei pasti, si occupa anche in parte dei servizi ausiliari quali la distribuzione dei pasti e il riassetto dei locali.

L'organizzazione e la distribuzione del servizio di refezione sul territorio dell'Unione Terre d'Argine sono indicati nella tabella allegata al presente capitolato (All. 1).

Il servizio di controllo della conformità e qualità del servizio di refezione scolastica comprende, a titolo esemplificativo, la verifica delle caratteristiche chimiche, microbiologiche, agronomiche delle derrate alimentari e dei prodotti impiegati, gli aspetti legati all'igiene ambientale e la sicurezza nei locali e delle

attrezzature annesse, lo stato degli impianti e delle strumentazioni ed il loro giusto impiego, il controllo dell'igiene del personale e la giusta applicazione delle norme vigenti in materia. E' richiesto inoltre al bisogno un servizio di assistenza sugli aspetti organizzativi del servizio, la preparazione del progetto e capitolato di gara sull'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, il controllo di gestione sull'appalto in essere, l'analisi dei costi, le consultazioni nutrizionali.

Per il dettaglio dei servizi richiesti si rimanda al successivo art. 4.

Quanto alla lettera b)

La Stazione Appaltante si farà carico delle disposizioni di cui ai commi 1 e 2 dell'art. 26 del Dlgs 81/2008 e s.m.i., tuttavia ai sensi del comma 3bis non verrà redatto il DUVRI in quanto la prestazione è da intendersi inferiore ai cinque uomini-giorno unitariamente.

Quanto alle lettere c) e d)

Sulla base delle strutture interessate al servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2017/18 e della tipologia e numerosità del servizio richiesto, così come da tabella allegata al presente capitolato (All. 1) il valore complessivo stimato del presente appalto per l'affidamento dei diversi servizi indicati e per la durata di 3 anni scolastici **viene calcolato in 60.675,00 al netto di IVA** comprensivo degli oneri per la sicurezza pari a 0. L'importo è comprensivo di tutti i servizi, delle spese per materiale ed altro onere, espresso e non, derivante dal presente Capitolato.

L'Unione Terre d'Argine si riserva di prorogare il contratto per la durata massima di 6 mesi, qualora, alla scadenza naturale del contratto, non sia ancora aggiudicato il servizio. L'affidatario è tenuto ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza. L'importo del contratto di proroga è stimato in euro 10.120,00 + IVA. Pertanto il valore dell'appalto è di euro 70.795,00 (60.675,00+10.120,00) + IVA.

Quanto alla lettera e)

Il Capitolato speciale descrittivo della prestazione, suddiviso tra parte descrittiva e parte giuridica della prestazione è allegato al presente progetto (**Allegato A**).

ALLEGATO A
**CAPITOLATO SPECIALE PRESTAZIONALE DEL SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ
E QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA DELL'UNIONE TERRE D'ARGINE**

PARTE 1 - Indicazioni generali e termini dell'appalto

Art. 1 – Oggetto dell'appalto.....	4
Art. 2 – Durata dell'appalto	4

PARTE 2 - Relazione descrittiva della prestazione

Art. 3 – Determinazione del fabbisogno.....	5
Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio	5
Art. 5 – Personale utilizzato	9
Art. 6 – Organizzazione della ditta	10
Art. 7 - Controlli sulle attività	10

PARTE 3 - Relazione giuridica della prestazione

CAPO 1 – DATI GENERALI, MODALITA' E CRITERI DI APPROVAZIONE.....	11
Art. 8 – Norme regolatrici generali.....	11
Art. 9 – Importo a base d'appalto	11
Art. 10 - Modalità di aggiudicazione.....	12
Art. 11 - Modalità di presentazione dell'offerta.....	13
Art. 12 – Criteri di aggiudicazione	14
Art. 13 – Validità dell'offerta.....	16
CAPO 2 – AMMISSIONE ALLA GARA	17
Art. 14 – Requisiti di partecipazione.....	17
Art. 15 – Cause di esclusione dalla gara	17
Art. 16 - Stipulazione del contratto	18
Art. 17 – Documenti contrattuali	18
Art. 18 - Disposizioni in materia di sub-appalto e cessione del contratto.....	18
Art. 19 - Risoluzione del contratto e disciplina di danni/indennizzi	18
Art. 20 – Recesso	19
Art. 21 – Sciopero e forzata interruzione del servizio	19
Art. 22 – Fatturazione e Pagamenti.....	20
Art. 23 – Iva	20
Art. 24 – Tracciabilità dei pagamenti di cui alla l. 136/2010.....	20
Art. 25 - Penali.....	21
Art. 26 – Responsabilità e Assicurazione	22
Art. 27 – Disposizioni in merito alla prevenzione della corruzione.....	23
Art. 28 – Garanzia provvisoria, definitiva, altre garanzie e spese contrattuali.....	23
Art. 29 – Foro competente.....	23
Art. 30 - Norme generali	23

PARTE 1

Indicazioni generali e termini dell'appalto

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il servizio di controllo della conformità e qualità del servizio di refezione scolastica comprende, a titolo esemplificativo, la verifica delle caratteristiche chimiche, microbiologiche, agronomiche delle derrate alimentari e dei prodotti impiegati, gli aspetti legati all'igiene ambientale e la sicurezza nei locali e delle attrezzature annesse, lo stato degli impianti e delle strumentazioni ed il loro giusto impiego, il controllo dell'igiene del personale e la giusta applicazione delle norme vigenti in materia. E' richiesto inoltre al bisogno un servizio di assistenza sugli aspetti organizzativi del servizio, la preparazione del progetto e capitolato di gara sull'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, il controllo di gestione sull'appalto in essere, l'analisi dei costi, le consultazioni nutrizionali.

Per il dettaglio dei servizi richiesti si rimanda al successivo art. 4.

Art. 2 – Durata dell'appalto

La durata del servizio è determinata in n. 3 anni (dal 01 Settembre 2017 al 31 Agosto 2020), ed il servizio dovrà essere svolto, per ciascun anno, nei periodi di apertura dei servizi educativi e scolastici (prevalentemente dal 15 settembre al 30 giugno dell'anno successivo).

L'Unione Terre d'Argine si riserva di prorogare il contratto per la durata massima di 6 mesi, qualora, alla scadenza naturale del contratto, non sia ancora aggiudicato il servizio. L'affidatario è tenuto ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza. L'importo del contratto di proroga è stimato in euro 10.120,00 + IVA. Pertanto il valore dell'appalto è di euro 70.795,00 (60.675,00+10.120,00) + IVA

PARTE 2

Relazione descrittiva della prestazione

Art. 3 – Determinazione del fabbisogno

La consulenza e il controllo sulla conformità e qualità oggetto del presente appalto è rivolto al Servizio di Refezione relativamente ai pasti erogati nelle N° 50 strutture scolastiche e d'infanzia dell'Unione Terre d'Argine. Il servizio di refezione è eseguito in parte in gestione diretta con personale dipendente dell'Unione Terre d'Argine e in parte affidato fino al 31 Agosto 2020 alla Ditta C.I.R. FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione di Reggio Emilia - Via Nobel, 19 la quale si avvale per i pasti in asporto del Centro Pasti Tre Torri di Medolla e Malavolti di Modena. La stessa ditta, oltre a gestire la produzione dei pasti, si occupa anche in parte dei servizi ausiliari quali la distribuzione dei pasti e il riassetto dei locali.

L'organizzazione e la distribuzione del servizio di refezione sul territorio dell'Unione Terre d'Argine nonché la specifica del servizio richiesto sono indicati nella tabella allegata al presente capitolato (All. 1). Le modalità del servizio di controllo della qualità sono inoltre descritte nel dettaglio nel successivo art. 4.

Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio di cui al presente disciplinare dovrà comprendere:

a) CONTROLLI TECNICI:

1. per le cucine interne e i centri di produzione pasti sulle modalità di:

- Conservazione delle derrate in relazione alle normative vigenti;
- Lavorazione e cottura degli alimenti;
- Ammollo e lavaggio di verdure;
- Preparazione di pasti differenziati per diete speciali (es. in bianco, senza glutine, latticini, uova, ed altri alimenti allergizzanti);
- Verifica dello stato di trattamento e conservazione dei pasti prodotti in loco al momento della somministrazione quali grado di cottura, alterazioni, temperatura, etc ...;
- Confezionamento, trasporto, conservazione, trattamento dei pasti prodotti;
- Organizzazione del servizio (controllo del personale in servizio in termini di numero, orario, igiene della persona);
- Verifiche delle grammature dei pasti per i bambini e/o per gli adulti;
- Verifica della corrispondenza dei menù programmati e delle modalità di porzionamento, affinché ad ogni utente sia garantito il quantitativo previsto nei menù e nei capitolati;
- Analisi sensoriale per la valutazione della gradibilità e appetibilità dei piatti.

2. per i terminali sulle modalità di:

- Verifica dell'orario di arrivo dei pasti in asporto;
- Organizzazione del servizio (controllo del personale in servizio in termini di numero, orario, igiene della persona; corrispondenza tra pasti prenotati e pasti consegnati);
- Verifica delle modalità di distribuzione sia delle diete che dei menù standard;
- Verifica dello stato conservazione dei pasti prodotti al momento della somministrazione quali grado di cottura, alterazioni, temperatura, etc... (per i controlli sulla temperatura è richiesto sempre il rilievo sia sulle vasche che sugli alimenti);
- Verifiche delle grammature dei pasti per i bambini e/o per gli adulti;

- Verifica della corrispondenza dei menù programmati e delle modalità di porzionamento, affinché ad ogni utente sia garantito il quantitativo previsto nei menù e nei capitolati;
 - Analisi sensoriale per la valutazione della gradibilità e appetibilità dei piatti.
3. **Controllo dello stato di manutenzione, funzionalità ed efficienza delle strumentazioni ed attrezzature tecnologiche ove presenti:** affettatrici, tritacarne, forni, frigoriferi, freezer, abbattitori, sterilizzatori, mantenitori termici, etc...
 4. **Controllo delle tarature e calibrazioni delle strumentazioni quali**
 - bilance;
 - termometri per la rilevazione delle temperature;
 - termometri a sonda;
 - temperature frigoriferi, abbattitori, mantenitori termici.
 5. **Effettuazione delle tarature e calibrazioni delle strumentazioni quali**
 - bilance;
 - termometri per la rilevazione delle temperature;
 - termometri a sonda;
 - temperature frigoriferi, abbattitori, mantenitori termici.

nelle cucine a gestione diretta dell'Unione Terre d'Argine con rilascio della relativa certificazione da effettuarsi a carico della Ditta assegnataria in proprio (qualora sia abilitata a ciò) o ricorrendo a terzi, secondo le modalità espresse nel progetto. Sarà cura della Ditta assegnataria del servizio Controllo Qualità provvedere alle verifiche nei termini previsti dalla Legge.
 6. **Controlli merceologici relativi alle qualità delle derrate alimentari:** verifica sulla qualità delle derrate acquisite dall'Unione per la produzione di pasti nelle cucine a gestione diretta; verifica della corrispondenza merceologica delle derrate impiegate dalle ditte appaltatrici tra quanto disposto nel capitolato d'onori e quanto effettivamente utilizzato per la produzione dei pasti.
 7. **Controllo igiene ambientale e procedure di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione:** verifica sulle modalità di pulizia e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione degli ambienti coinvolti nel servizio refezione e del giusto impiego di detergenti, disinfettanti e dei prodotti per pulizia, sanificazione, disinfestazione nei locali ed ambienti interessati alla ristorazione.
 8. **Controlli su applicazione delle normative vigenti:** controllo del rispetto ed applicazione delle normative vigenti specifiche relative al servizio ristorazione, ivi compreso il Decreto 81/2008 inerente la salute e la sicurezza dei lavoratori ed ogni altra norma relativa al sistema HACCP o analogo sistema di autocontrollo comunitario applicabile alla filiera alimentare.
 9. **Attività di reportistica:** la ditta aggiudicatrice del servizio dovrà redigere appositi verbali riportanti l'esito dei controlli e delle verifiche ispettive, debitamente firmati da professionisti iscritti ad Albi ed Ordini Professionali di cui indicheranno gli estremi sui documenti rilasciati. Le difformità, le inosservanze e i punti di criticità riscontrati, dovranno essere ben evidenziati nel referto e comunicati tempestivamente all'Ente; contestualmente dovranno essere indicate le strategie ed i provvedimenti da assumersi per precludere il ripetersi delle problematiche emerse. Su indicazione dell'Ente potrà essere richiesto alla ditta di comunicare i risultati dei referti, ai terzi ai quali sia imputabile l'inadempimento (es. ditte appaltatrici della produzione o trasporto pasti, ect.). Gli esiti dei sopralluoghi e delle analisi dovranno pervenire all'Unione entro 15 gg dall'intervento, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi.
Per le cucine a gestione diretta dell'Ente, la Ditta è inoltre tenuta alla compilazione delle schede allegate ai manuali cucine per la parte di propria competenza.

Frequenza dei controlli tecnici di cui sopra: i controlli dovranno essere svolti nei periodi in cui i servizi sono attivi, secondo i calendari e gli orientamenti forniti dal Settore Pubblica Istruzione dell'Unione Terre d'Argine e pertanto la ditta assegnataria dovrà programmare gli interventi in modo ragionato tenendo presente le date di apertura e chiusura dei singoli servizi, i periodi di maggior affluenza o di entrata a regime dei servizi, i luoghi di preparazione, in modo da garantire una copertura a più ampio spettro possibile.

I controlli ispettivi dovranno essere effettuati nel corso dell'anno scolastico e senza preavviso al personale delle strutture interessate.

- Per ogni Centro di produzione pasti dovranno essere eseguiti almeno due controlli completi ad anno scolastico;
- Per ogni nido e scuola d'infanzia con cucina a produzione interna dovrà essere eseguito almeno un controllo ad anno scolastico con verifica anche delle grammature dei pasti per i bambini e/o per gli adulti.
- Per i terminali di distribuzione dovrà essere eseguito almeno un controllo ad anno scolastico con verifica anche delle grammature dei pasti per i bambini e/o per gli adulti e rilevazione delle temperature sia sulle vasche che sugli alimenti;
- Per le cucine a gestione diretta Utda la taratura degli strumenti dovrà essere svolta almeno una volta all'anno.

In caso di inserimento di nuovi servizi di refezione, l'Unione potrà eventualmente decidere se indirizzare i controlli a sorpresa sulle nuove strutture o se prevedere stabilmente un'ulteriore verifica periodica per la nuova struttura ai prezzi indicati nel modulo offerta per i controlli a sorpresa.

In caso di dismissione del servizio di refezione sulle strutture indicate nel presente elaborato, è facoltà dell'Amministrazione dirottare i mancati controlli su altre strutture o effettuare maggiori visite a sorpresa.

Qualora perdurassero situazioni anomale rispetto agli standard prefissati desunte dagli esami di laboratorio o da altri controlli e verifiche, al fine di individuare le criticità del processo di produzione e distribuzione pasti, la ditta dovrà garantire l'effettuazione di ulteriori rilevazioni mediante opportuna strumentazione, su tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo (ivi compresi test in loco in fase di somministrazione degli alimenti).

I controlli non potranno essere svolti simultaneamente (max 10 controlli a settimana) e comunque la ditta dovrà effettuare almeno 3 interventi ispettivi al mese (da settembre a giugno), salvo accordi con l'Ufficio Economato e gli Uffici Scolastici dell'Unione.

b) ANALISI DI LABORATORIO

Nel corso delle ispezioni saranno effettuati campionamenti su matrice alimentare e ambientale da sottoporre ad analisi di laboratori. La scelta dei campioni e dei parametri dovrà essere mirata al fine:

- di individuare e rimuovere i punti di criticità;
- avere un quadro aggiornato ed attendibile della situazione nelle varie strutture;
- testare prodotti di tipologie differenti;
- garantire la conformità del servizio refezione/ristorazione alla normativa vigente ed a quanto convenuto contrattualmente.

Frequenza delle analisi:

- Per ogni Centro di produzione pasti: n. 4 analisi per ogni ispezione presso il Centro di produzione pasti su matrice alimentare e/o ambientale, per un totale annuo di n. 8 analisi e per un totale complessivo di n. 24 analisi
- Per ogni cucina interna e terminale di distribuzione: n. 2 analisi su matrice alimentare e/o ambientale, per un totale annuo di n. 102 analisi e per un totale complessivo per la durata dell'appalto di n. 306 analisi.

Tipologia delle analisi:

I campionamenti dovranno essere effettuati con la seguente suddivisione percentuale:

- analisi microbiologiche su alimenti e superfici: 80%
- analisi chimico/fisiche su alimenti: 10%
- analisi merceologiche ed ispettive (anche prodotti ortofrutticoli): 10%
- il numero dei parametri ricercati deve essere il seguente:
- analisi microbiologiche: mediamente 2 parametri su matrice alimentare o matrice ambientale
- analisi chimico/fisiche e ispettive: mediamente 2 parametri.

Sono altresì previste 3 analisi per ogni anno scolastico per ricerca di residui di pesticidi su prodotti ortofrutticoli.

Tutte le analisi devono essere eseguite in base alle normative vigenti in materia e adottando metodiche di analisi appropriate. I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio dovranno essere riportati sui rapporti di prova in modo tale da consentirne una facile lettura. In allegato ai rapporti di prova, inoltre, in caso di non conformità, dovrà figurare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la non conformità o la non corrispondenza del prodotto con le specifiche del capitolato.

Tutti i rapporti di prova dovranno essere firmati da professionisti iscritti ai rispettivi Albi ed Ordini Professionali, in relazione alle specifiche competenze riconosciute da ciascuno di essi. Su ogni documento dovrà essere riportato il numero d'iscrizione all'Albo, comprovante l'abilitazione legale dell'estensore all'esercizio della professione. L'Operatore economico dovrà consegnare al Committente i rapporti di prova relativi alle analisi effettuate entro 15 (quindici) giorni dall'effettuazione dei campionamenti, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi.

L'Operatore economico è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sui parametri da analizzare, sia durante la fase di campionamento, sia durante l'esecuzione delle analisi stesse. Tali comunicazioni dovranno avvenire telefonicamente informando l'ufficio preposto del Committente o tramite mail da inviare allo stesso ufficio.

c) **ATTIVITA' AGGIUNTIVE**

1. **Attività di formazione e aggiornamento:** attività di aggiornamento e formazione rivolta ad operatori dell'Ente e/o alle famiglie per un monteore complessivo di ore 6 da distribuirsi nel corso del periodo contrattuale secondo le necessità disposte dai responsabili dei servizi scolastici dell'Unione, da esperirsi nelle sedi e nelle strutture d'infanzia dell'Unione poste sul territorio di Carpi, Soliera, Novi di Modena e Campogalliano.
2. **Attività informativa e di assistenza e supporto:**
 - Assistenza nutrizionale, merceologica, tecnologica per l'introduzione di nuove derrate o variazione dei menù (6 ore totali per il periodo contrattuale);
 - Assistenza tecnica e amministrativa per la predisposizione di eventuali capitolati d'oneri per appalti inerenti il servizio refezione (12 ore totali per il periodo contrattuale);
 - Attività di supporto e confronto per la corretta applicazione della normativa vigente e successive integrazioni o modificazioni (6 ore totali per il periodo contrattuale);
 - Assistenza nella gestione delle commissioni mensa con predisposizione degli strumenti di valutazione e/o presenza e/o formazione agli utenti e famiglie (12 ore totali per il periodo contrattuale).

d) **ATTIVITA' di EMERGENZA:** attività di supporto, controllo e informativa da rendersi entro 6 ore dalla chiamata per eventi imprevedibili quali:

- Gravi e pericolose epidemie o intossicazioni insorte nelle strutture interessate al servizio refezione;
- Immissione sul mercato di derrate contaminate, avariate, adulterate, etc.;
- Altri eventi imprevedibili aventi ricaduta sul servizio refezione.

Le analisi seguiranno un iter di urgenza con l'obbligo della ditta alla consegna dei risultati con la massima tempestività compatibilmente con il tipo di analisi di laboratorio da effettuare.

Le modalità di gestione delle emergenze dovranno essere descritte nella relazione dell'offerta-progetto, mentre nel modulo offerta la Ditta dovrà indicare i costi per interventi di emergenza che non incideranno sul totale dell'offerta.

Tutte le spese relative all'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato saranno interamente a carico della ditta aggiudicataria, salvo ulteriori incarichi o servizi particolari preventivamente concordati con l'Ente.

Per situazioni non allarmanti relative a strutture non ancora controllate nell'anno scolastico, l'Unione potrà chiedere di anticipare le verifiche ispettive e di effettuarle entro 3 gg. dalla richiesta, senza che la ditta possa pretendere maggiorazioni del canone.

Art. 5 – Personale utilizzato

La Ditta dovrà disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un adeguato espletamento dei servizi richiesti. Il personale dipendente dovrà essere, pena la risoluzione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti disposizioni contrattuali che regolano la materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali previsti dalle vigenti norme.

All'interno del proprio organico dovranno essere presenti delle professionalità necessarie per costruire un team di lavoro capace di assicurare un approccio interdisciplinare, e in particolare dovranno essere presenti:

- un tecnologo alimentare iscritto da almeno 5 anni all'Ordine dei tecnologi alimentari con provata esperienza nel settore della ristorazione collettiva, cui affidare la mansione di coordinatore del gruppo di lavoro con esperienza quinquennale nella stessa posizione;
- tecnologi alimentari o figure con titoli equipollenti per l'effettuazione degli audit presso le strutture.

L'eventuale sostituzione del personale assegnato al gruppo di lavoro dovrà essere tempestivamente comunicata all'Unione Terre d'Argine e potrà avvenire solo con personale avente i medesimi requisiti sopraindicati, comprovati da apposito curriculum vitae.

Il personale della Ditta deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato (D.P.R. 62/2013 *"Codice di comportamento dei pubblici dipendenti"*), alle norme fissate dal presente Capitolato, alle norme e regolamenti dell'Ente Locale (*"Codice di comportamento dei dipendenti dell'Unione"* approvato con Deliberazione della Giunta dell'Unione Terre d'Argine n. 3 del 22/01/2014 e s.m.i.), alle disposizioni concordate dall'Unione con i responsabili della Ditta. Deve inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto dell'utenza. Il personale della Ditta è tenuta al segreto d'ufficio ai sensi dell'art. 622 del C.P. e quindi assicurare, nell'ambito delle proprie procedure, i requisiti della massima riservatezza, in merito alle circostanze, agli esiti delle verifiche e dei controlli di cui verranno a conoscenza nel corso del servizio di cui trattasi.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative, ai regolamenti vigenti in materia di lavoro, di assicurazione sociale e prevenzione infortuni, di formazione, con specifico riguardo alle disposizioni in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e prevenzione degli infortuni previste dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

Il personale della Ditta dovrà indossare indumenti ed altri dispositivi idonei per l'attività ispettiva (camici, guanti etc.), il cartellino di riconoscimento ed essere in regola con le prescrizioni di legge in materia (es. libretti sanitari etc.). La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'adeguata formazione e addestramento del personale addetto ed eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro, comprendendo altresì la formazione antincendio e di primo soccorso, comprovata da apposita documentazione.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 6 – Organizzazione della ditta

La ditta partecipante alla gara per l'assegnazione del servizio in oggetto dovrà dimostrare di avere una reale capacità gestionale-organizzativa e professionale per l'assolvimento degli obblighi contrattuali di cui al presente capitolato da dimostrarsi nella formulazione dell'offerta così come definito dall'art. 11 mediante presentazione di:

- Relazione sulla struttura tecnico-organizzativa dell'azienda (personale, sedi, strutture, laboratori di analisi interni o esterni, etc.);
- Apposita relazione indicante le competenze professionali del gruppo di lavoro con il quale è intenzionata a svolgere il servizio in caso di assegnazione.

Art. 7 - Controlli sulle attività

L'Unione Terre d'Argine, sia prima dell'aggiudicazione della fornitura, che nel corso del periodo contrattuale, si riserva la facoltà di effettuare sopralluoghi, controlli e verifiche presso i laboratori di analisi del fornitore (in merito alle modalità di conservazione dei campioni, alle apparecchiature ed alle strumentazioni in dotazione, alla qualità dei reagenti, alle metodologie impiegate ed alla professionalità del personale addetto), allo scopo di accertarne l'idoneità allo svolgimento delle prestazioni richieste.

L'Unione inoltre potrà dare corso a controlli comparati tra quelli resi dalle Ditte e terzi laboratori per verificare l'attendibilità delle analisi rese dalla ditta aggiudicataria.

PARTE 3

Relazione giuridica della prestazione

CAPO 1 – DATI GENERALI, MODALITA' E CRITERI DI APPROVAZIONE

Art. 8 – Norme regolatrici generali

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

Art. 9 – Importo a base d'appalto

Sulla base delle strutture interessate al servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2017/18 e della tipologia e numerosità del servizio richiesto il valore complessivo stimato del presente appalto per l'affidamento dei diversi servizi indicati e per la durata di 3 anni scolastici **viene calcolato in 60.675,00 al netto di IVA al netto di IVA** e comprensivo degli oneri per la sicurezza pari a 0, così ripartito:

Tipologia di attività	Costo a intervento in Euro iva esclusa	Numero strutture	Numero interventi anno	Quantità complessiva	Importo stimato all'anno In Euro iva esclusa	Importo stimato per la durata del contratto (3 anni) in Euro iva esclusa
Controlli su cucine interne [attività di cui ai punti a) e b) dell'art. 4 del Capitolato e dell'allegato 1]	400	20	1	20	8.000	24.000
Controlli su terminali pasti [attività di cui ai punti a) e b) dell'art. 4 del Capitolato e dell'allegato 1]	200	30	1	30	6.000	18.000
Controlli su centri di produzione pasti [attività di cui ai punti a) e b) dell'art. 4 del Capitolato e dell'allegato 1]	500	2	2	4	2.000	6.000
Controlli a sorpresa su cucine interne e/o terminali pasti [comprensivo delle attività di cui ai punti a) e b) dell'art. 4 del Capitolato e dell'allegato 1]	235	15	1	15	3.525	10.575
Servizi aggiuntivi [attività di cui al punto c) dell'art. 4 del Capitolato e dell'allegato 1]	50	/	14	14	700	2.100
						60.675

L'Unione Terre d'Argine si riserva la facoltà di variare nel corso del periodo contrattuale le modalità di erogazione del servizio di refezione scolastica (luogo di confezionamento dei pasti, frequenza settimanale, gestione diretta od in appalto, etc.), e la ditta assegnataria della fornitura del servizio di cui al presente capitolato, sarà tenuta ad adeguare in merito il servizio di cui all'oggetto. L'Unione si riserva inoltre la facoltà di estendere il servizio ad altre strutture non comprese nell'elenco dell'Allegato 1.

Art. 10 - Modalità di aggiudicazione

Si intende espletare la procedura di acquisto tramite Richiesta di Offerta (RdO) sul portale del mercato elettronico MERER della piattaforma SATER aggiudicandola col criterio previsto dall'art. 95, comma 3, lettera a) del D.Lgs. 50/2016 a favore del concorrente che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa, da individuare mediante valutazione di elementi diversi, indicati al successivo articolo 12, da evidenziare in un progetto specifico per la gestione del servizio posto in appalto, nonché del prezzo complessivo. Non sono ammesse offerte economiche in aumento.

La Stazione Appaltante si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, ferma restando la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico. Potranno essere assoggettate a verifica le offerte anomale.

La modalità e la scadenza per la presentazione delle offerte, nonché dei documenti richiesti, verranno stabilite sul portale MERER- SATER

E' facoltà dell'Ente, prima dell'aggiudicazione, richiedere ulteriori approfondimenti e/o precisazioni ad eventuale supporto dell'attribuzione del punteggio di aggiudicazione.

Art. 11 - Modalità di presentazione dell'offerta

La ditta dovrà presentare un'offerta nei termini riportati nella RdO (Richiesta di Offerta) della piattaforma MERER-SATER pena l'esclusione. I termini e i contenuti specifici delle offerte saranno stabiliti e visibili sul portale MERER-SATER.

Il termine indicato è perentorio e tassativo.

L'offerta e tutto quanto richiesto dovrà essere redatto in lingua italiana e prodotta in conformità a quanto sotto indicato:

1. **documentazione amministrativa** relativa all'ammissibilità per partecipare alla procedura.

Dovranno essere allegati i seguenti documenti pena esclusione:

- A. La dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46, 47 e 48 del dpr 445/2000 predisposta sulla base del documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'art. 85 del d.lgs. n. 50/2016 (modulo allegato alla RdO);
- B. Il presente capitolato d'oneri firmato digitalmente per accettazione;
- C. la stampa del "PASSOE", debitamente firmato, rilasciato dal sistema AVCPass all'Operatore Economico partecipante alla presente procedura, registratosi al servizio accedendo all'apposito link sul portale AVCP (Servizio ad accesso riservato – AVCPass) secondo le istruzioni ivi contenute. Per i requisiti eventualmente non presenti nel sistema AVCPASS, le dichiarazioni prodotte dovranno essere successivamente comprovate dalla Ditta aggiudicataria mediante esibizione di idonea documentazione attestante i requisiti dichiarati, secondo i tempi e le modalità che saranno indicati dall'Ufficio provveditorato con apposita richiesta, nel caso di documenti non in possesso della Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 43 del DPR 445/2000;

2. **progetto qualitativo – tecnico** dettagliato come richiesto dall'art.4 del capitolato.

3. **offerta economica**.

Il **progetto qualitativo tecnico** per la gestione del servizio oggetto del presente capitolato deve contenere le seguenti sezioni elencate in forma successiva che corrispondono alle aree oggetto di valutazione (vd. art. 12):

A) Capacità gestionale, organizzativa e professionale della Ditta

Dovrà essere presentata una relazione sulla struttura aziendale indicante:

- Sede della ditta ed eventuali filiali ubicate sul territorio nazionale;
- Caratteristiche e ubicazione dei laboratori di analisi e relative dotazioni tecnico-scientifiche ivi comprese le strumentazioni per analisi in loco (rilevatori per rumore, microclima, emissione radioattività, etc.);
- Ulteriori certificazioni oltre a quanto richiesto all'art. 14.
- Altre risorse logistiche delle quali si avvale l'azienda (ulteriori laboratori ed ogni altro supporto tecnico ed amministrativo a cui la ditta ricorre per le proprie necessità);
- Estratto delle caratteristiche professionali del personale dipendente e dei collaboratori esterni mediante i quali sarà espletato il servizio in caso di aggiudicazione.

B) Progettualità tecnica e personalizzazione del servizio

La relazione dovrà indicare:

- Le modalità di esecuzione del servizio (l'organizzazione delle verifiche ed ispezioni, la programmazione dei controlli, le metodologie, etc.);
- La personalizzazione del servizio per adeguarlo il più possibile alle necessità e peculiarità dell'Unione, (es. la reportistica, pianificazione dei monitoraggi, etc.);
- Le modalità di gestione delle emergenze.

C) Proposte migliorative del servizio

Proposte migliorative dei servizi offerti, idee ed azioni ulteriori, progetti di servizio, predisposizione di risorse umane e strumentali, e/o attività aggiuntive senza oneri per l'Amministrazione, liberamente offerti dalla Ditta, (es. maggiori frequenze ispettive, ulteriori servizi gratuiti, maggiori analisi, etc.)

Gli elaborati che costituiscono il progetto non dovranno superare complessivamente il n° di 20 facciate, formato A4, Arial carattere 12. Oltre alla versione cartacea dovrà essere fornita una copia dell'offerta tecnica in formato digitale (pdf) su supporto esterno (cd o dvd).

Si precisa che oltre il numero di pagine previste non si procederà con la lettura e conseguentemente non verranno attribuiti i punteggi per le parti del progetto comprese nelle parti eccedenti. E' a discrezione dei concorrenti, se ritenuto necessario, produrre eventuali allegati esplicativi, tabelle, grafici, ecc. fermo restando che le uniche parti dell'offerta tecnica che saranno oggetto di valutazione saranno quelle contenute nel progetto tecnico, nei limiti indicati e disciplinati per le specifiche sezioni del progetto stesso, per un massimo complessivo di 20 facciate.

Le informazioni relative ai curricula del personale richiesti dovranno rientrare nelle 20 facciate previste, ma potranno essere inseriti sotto forma di tabella riassuntiva con le informazioni utili alla valutazione.

3. alla offerta economica della RDO dovrà essere allegato il modulo offerta allegato al presente capitolato (All. 2) debitamente compilato e sottoscritto.

Art. 12 – Criteri di aggiudicazione

Le valutazioni sulle offerte ammesse alla gara, saranno espresse dalla Commissione Giudicatrice, debitamente nominata e costituita (dopo il termine di scadenza per la presentazione delle offerte), con apposito atto Dirigenziale. La valutazione delle offerte tecnico-economiche avverrà in seduta riservata. Le valutazioni sono di esclusiva discrezionalità della Commissione Giudicatrice.

Per ciascuno degli elementi di valutazione è stabilito un punteggio massimo per un totale di 100 punti, da attribuirsi utilizzando i seguenti criteri:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Qualità del progetto e del servizio | max punti 70 |
| 2. Offerta economica | max punti 30 |

1. PROPOSTA TECNICO-QUALITATIVA

Il punteggio massimo complessivo è stabilito in **punti 70** così attribuibili:

	Punteggio max dei sottocriteri	Punteggio max dei criteri
A. Capacità gestionale, organizzativa e professionale della Ditta		
A1. Caratteristiche dei laboratori di analisi e relative dotazioni tecnico-scientifiche ivi comprese le strumentazioni per analisi in loco (rilevatori per rumore, microclima, emissione radioattività, etc.);	10	25
A2. Ulteriori certificazioni oltre a quanto richiesto all'art. 14 Per ogni ulteriore certificazione punti 0.5 fino ad un massimo di punti 2	2	
A3. Altre risorse logistiche delle quali si avvale l'azienda (ulteriori laboratori ed ogni altro supporto tecnico ed amministrativo a cui la ditta ricorre per le proprie necessità);	5	
A4. Caratteristiche professionali del personale dipendente e dei collaboratori esterni: - Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto del referente responsabile (coordinatore): 2 punti per ogni anno superiore ai 5, per un massimo di 6 punti - Esperienza professionale nell'ambito dell'oggetto dell'appalto degli incaricati ai controlli: 0,5 punti per ogni anno di esperienza per un massimo di 2 punti	8	
B Progettualità tecnica e personalizzazione del servizio		
B1. Modalità di esecuzione del servizio (organizzazione delle verifiche ed ispezioni, programmazione dei controlli, metodologie, etc.)	20	35
B2. Personalizzazione del servizio (in relazione a peculiarità, necessità e territorialità dei servizi dell'Unione, gestione emergenze, reportistica, pianificazione monitoraggi, etc.).	15	
C. Proposte migliorative		
C1. Proposte migliorative dei servizi offerti, idee ed azioni ulteriori, progetti di servizio, predisposizione di risorse umane e strumentali, e/o attività aggiuntive senza oneri per l'Amministrazione, liberamente offerti dalla Ditta (es. maggiori frequenze ispettive, ulteriori servizi gratuiti, maggiori analisi, etc.)	10	10

Per gli elementi qualificanti il progetto e le potenzialità aziendali, ed esclusivamente per gli elementi ai punti A1, A3, A4, B1, B2, C1 la Commissione provvederà alla loro valutazione assegnando un coefficiente tra 0 e 1 espresso in valori centesimali a ciascun elemento del progetto, risultante dalla media dei coefficienti attribuiti da ciascun singolo commissario, secondo la seguente articolazione:

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

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

- innovazione e/o contemporaneità delle proposte; rispondenza agli aspetti richiesti nei punti A e B dell'offerta tecnica ulteriori rispetto a quelli che la Ditta deve avere come requisiti;
- rispondenza ai bisogni della committenza, alla particolarità del servizio richiesta, all'organizzazione dei servizi e alle caratteristiche del territorio.

I coefficienti risultanti dalla valutazione verranno moltiplicati per i punti di cui ai precedenti elementi. La somma che ne risulta determina il punteggio totale attribuito all'offerta per il progetto tecnico.

Ottenuto il punteggio per ogni concorrente per ogni criterio, si applicherà la **Riparametrazione**, ai sensi della Determinazione n.7 del 20 novembre 2011 dell'AVCP.

I punteggi riparametrati ottenuti verranno sommati per ottenere il definitivo punteggio dell'offerta tecnica.

Saranno ammessi alla valutazione dell'offerta economica esclusivamente i progetti che avranno totalizzato almeno il 50% del punteggio massimo per l'offerta tecnica complessiva (almeno 35 punti).

2. OFFERTA ECONOMICA – (punteggio massimo attribuibile punti 30)

La Ditta deve presentare l'offerta economica per il servizio in appalto al netto dell'IVA. All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti punti 30. Alle successive offerte verranno attribuiti i punteggi secondo la seguente formula:

Il punteggio sarà attribuito mediante la seguente formula:

$$X = \frac{P_b * 30}{P_o}$$

dove:

X = punteggio da attribuire alla Ditta concorrente

P_b = prezzo più basso offerto

P_o = prezzo offerto

Non saranno ammesse offerte in aumento sull'importo a base d'asta (Euro 60.675,00 + IVA).

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

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

In calce all'offerta è inoltre richiesta l'indicazione dei costi per interventi di emergenza che non incideranno sul totale dell'offerta.

Art. 13 – Validità dell'offerta

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

CAPO 2 – AMMISSIONE ALLA GARA

Art. 14 – Requisiti di partecipazione

Per l'ammissione alla gara per l'assegnazione del servizio in oggetto, la ditta dovrà possedere i seguenti requisiti minimi di carattere generale, economico-finanziario e tecnico professionale, oltre a quanto stabilito dalla normativa vigente in particolare nel Codice dei Contratti:

- Essere in possesso della certificazione ISO 9001:2008, in corso di validità (in originale o in copia conforme) inerente i servizi di cui al presente capitolato;
- Essere in possesso di un proprio laboratorio interno di analisi chimiche e microbiologiche accreditato "ACCREDIA" secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 (attestazioni in originale o in copia conforme) per le analisi oggetto del presente appalto che devono essere necessariamente tutte accreditate "ACCREDIA";
oppure
- Avvalersi di un laboratorio esterno accreditato "ACCREDIA" che sia inserito nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari della Regione in cui ha sede legale il laboratorio e che effettui tutte le analisi richieste da capitolato con accreditamento "ACCREDIA";
- Il fornitore e tutto il suo personale dipendente o incaricato, non potranno avere nessun tipo di rapporto professionale o di assistenza con i soggetti coinvolti nella servizio refezione dell'Unione Terre d'Argine (fornitori di generi alimentari, gestori ed erogatori del servizio di refezione della Committente), né con fornitori della società controllata;
- Avere quale referente responsabile della conduzione del servizio controllo qualità e conformità un incaricato alle dipendenze della ditta ed in possesso della qualifica di tecnologo alimentare o biologo, iscritto al relativo Albo Professionale da almeno 5 anni e comprovata esperienza quinquennale come coordinatore di gruppi di lavoro;
- Di non trovarsi in alcuna condizione di esclusione dalla gara od interdizione a contrattare con la Pubblica Amministrazione, così come stabilito dalla normativa vigente (D.Lgs. 50/2016, L. 383/2001 e successive modificazioni ed integrazioni); lo stesso dicasi per gli amministratori muniti di potere di rappresentanza.

Art. 15 – Cause di esclusione dalla gara

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

a) dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016;

b) dalle leggi, dai regolamenti e dalle disposizioni previste nei vigenti contratti normativi salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro.

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

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

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

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

Art. 16 - Stipulazione del contratto

il contratto sarà formalizzato mediante stipula sul portale MERER-SATER;

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

- depositare la cauzione definitiva;
- depositare le polizze assicurative prescritte.

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

Art. 17 – Documenti contrattuali

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

- il contratto di fornitura verrà formalizzato mediante stipula effettuata sul sistema MERER-SATER
- il presente Capitolato speciale d'appalto, completo di ogni allegato;
- l'offerta tecnico/economica presentata dall'Appaltatore.

Art. 18 - Disposizioni in materia di sub-appalto e cessione del contratto

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

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

Art. 19 - Risoluzione del contratto e disciplina di danni/indennizzi

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

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa o altre procedure derivanti da insolvenza, fatto salvo quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016;
- atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa;
- cessione del contratto;
- impiego di personale non dipendente o socio dall'Impresa;

- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli integrativi della Provincia di Modena;
- non ottemperanza, entro 10 giorni, alle prescrizioni dell'Ente in conseguenza dei rilievi effettuati dalla Direzione del Settore Istruzione;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto totale o parziale dei servizi;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza;
- violazione delle disposizioni sulla tracciabilità dei pagamenti ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010.

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

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

- a) mancato rispetto di quanto previsto dal progetto tecnico presentato dall'Impresa;
- b) sospensione o abbandono o mancata effettuazione da parte dell'Impresa di uno o più servizi;
- c) impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza dei servizi;
- d) violazione degli orari concordati con l'Ente per l'effettuazione dei servizi;
- e) comportamento non corretto da parte dei dipendenti e comunque non consono all'ambiente nel quale sono tenuti a svolgere il servizio;
- f) danni provocati al patrimonio.

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

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

Art. 20 – Recesso

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

Art. 21 – Sciopero e forzata interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione del servizio, la Ditta sarà avvisata con il massimo anticipo possibile e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta aggiudicataria.

In caso invece di esercizio del diritto di sciopero o di assemblee sindacali dei propri dipendenti, l'Appaltatore dovrà rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di legge vigenti e le norme regolamentarie approvate al riguardo dalla Committenza e gli accordi vigenti. In caso di sciopero la Ditta è

tenuta a darne comunicazione scritta all'Unione con il massimo anticipo possibile. Gli utenti dovranno comunque sempre inderogabilmente ricevere analoga informazione dalla Ditta con un preavviso di almeno cinque giorni sulla data effettiva dello sciopero.

Potranno verificarsi interruzioni del servizio a causa forza maggiore quali calamità naturali, ordinanze di prefettura, di sindaci o altre autorità competenti per ragioni di sicurezza o di ordine pubblico, interruzioni dell'energia elettrica, etc.

In ogni caso nulla è dovuto alla Ditta nelle giornate di sospensione del servizio, qualunque sia il motivo che ha determinato la chiusura.

Art. 22 – Fatturazione e Pagamenti

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

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

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

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

Art. 23 – Iva

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

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

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

Art. 24 – Tracciabilità dei pagamenti di cui alla l. 136/2010

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla Legge 136/2010 e s.m.i., "Piano straordinario contro le mafie", nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", ed in particolare:

a) utilizzare il conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi e registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto. Entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In particolare, la comunicazione deve essere inviata mediante un procedimento tracciabile (raccomandata, corriere espresso, posta elettronica certificata) e riportare tutti gli elementi utili all'effettuazione del movimento finanziario, quali:

- i riferimenti specifici della Ditta, ossia la ragione sociale completa, la sede legale e dell'unità produttiva, se presente, che gestisce l'appalto, il codice fiscale;
- tutti i dati relativi al conto corrente, con riferimento al codice IBAN e ai dati di possibile riscontro (codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e precisazione della filiale/agenzia nel quale è accaso il conto corrente);
- i nominativi e i riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) che, per la Ditta, saranno delegati ad operare sul conto corrente dedicato, ossia i dati anagrafici, il domicilio fiscale, il codice fiscale;
- l'eventuale indicazione della relazione tra il conto corrente dedicato e l'appalto (se il conto è stato attivato unicamente per questo appalto): qualora il conto corrente dedicato sia già attivo, è necessario che la comunicazione precisi tale circostanza, al fine di non incorrere nelle sanzioni previste dall'art. 6 della L. 136/2010 per la tardiva comunicazione delle informazioni.

L'Appaltatore deve riportare gli estremi del conto corrente dedicato nei documenti fiscali che emetterà ai fini dell'ottenimento del pagamento. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega devono essere comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. La Stazione Appaltante non esegue alcun pagamento all'Appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi.

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

Pertanto il contratto d'appalto dovrà contenere adeguate clausole in esecuzione della suddetta normativa prevista dalla L. 136/2010 e s.m.i..

Art. 25 - Penali

In caso di reclami sia sulla "qualità" che sulle "modalità" del servizio, si applicheranno le seguenti penalità:

- 1) Mancata consegna o ritardo nell'invio dei report (cfr. art.4):
 - **Euro 100,00** per ogni giorno di ritardo.
- 2) in caso di sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio, totale o parziale, tale da costringere l'Ente a provvedere in altro modo, verrà applicata una penale pari al 50% dell'importo (al prezzo di aggiudicazione) relativo al servizio non effettuato, oltre all'addebito degli oneri connessi all'affidamento del servizio non eseguito ad altra Impresa idonea, anche a prezzo superiore;
- 3) Per ogni inadempienza rispetto al presente capitolato:
 - **Euro 300,00** per grave inadempienza (es. mancata tempestività per segnalazioni di eventi allarmanti, pericolosi, cambio sostanziale della normativa, gravi difformità riscontrate, etc.)
 - **Euro 100,00** per ogni altra inadempienza non grave di cui al presente capitolato.
- 4) Risoluzione del contratto per insorta inidoneità della ditta per impegni professionali contratti successivamente, nei confronti delle ditte appaltatrici relativamente al servizio di refezione dell'Unione Terre d'Argine:
 - **Euro 30,00** per ogni giorno di mancato preavviso rispetto ai 90 previsti.

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

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

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

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

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

Art. 26 – Responsabilità e Assicurazione

La Ditta Aggiudicataria, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente elaborato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti la fornitura stessa.

La Ditta Aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti alle forniture di cui al presente capitolato.

La Ditta Aggiudicataria dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e degli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare tutti gli adempimenti previsti in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro.

E' fatto carico alla stessa di dare piena attuazione nei riguardi del personale comunque da lei dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

La Ditta Aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che, dagli articoli forniti o comunque per fatto a lei imputabile, o ai suoi dipendenti, ai suoi mezzi o per mancate previdenze, venissero arrecati agli utenti, alle persone, alle cose di proprietà dell'Unione, tenendo al riguardo sollevato lo stesso da ogni responsabilità ed onere.

La ditta dovrà essere in possesso (o dovrà stipulare entro 15 giorni dall'assegnazione della fornitura), di polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la committenza viene considerata "Terzo" a tutti gli effetti secondo i seguenti massimali:

R.C.T./RCO per sinistro	€ 2.000.000,00
R.C.T./RCO per persona	€ 1.000.000,00

Restano ad esclusivo carico della Ditta assegnataria l'importo dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalla prescritta polizza.

Resta a carico della Committenza l'assicurazione dei danni cagionati nei propri locali per proprie inadempienze. Tutti i massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che questi subiscano complessivamente un aumento superiore al 20% del dato iniziale.

Art. 27 – Disposizioni in merito alla prevenzione della corruzione

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

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

Art. 28 – Garanzia definitiva, altre garanzie e spese contrattuali

Il soggetto affidatario, per la sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103, comma 1, del D.lgs 50/2016, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, del D.lgs 50/2016, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento. L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che segue nella graduatoria.

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

L'importo della garanzia, ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.Lgs 50/2016 è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie CEI ISO 9000. Per fruire del beneficio, il concorrente segnala il possesso del requisito mediante presentazione della certificazione del sistema di qualità (o copia sottoscritta dal legale rappresentante ed accompagnata da copia del documento di identità dello stesso) in corso di validità, rilasciata da Organismo di certificazione, che documenti il possesso del sistema di qualità dell'impresa concorrente; oppure dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 relativa alla suddetta certificazione del sistema di qualità. In caso di Raggruppamento temporaneo di impresa o di consorzio detto requisito deve essere posseduto almeno dall'impresa capogruppo o dal consorzio.

Art. 29 – Foro competente

Per ogni controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente contratto le parti, prima di adire le competenti autorità giudiziarie, si impegnano ad esperire un tentativo di composizione. Nel caso in cui sia risultato vano il tentativo di composizione della controversia, è competente il Foro di Modena. A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto la/e Ditta/e dovrà/anno eleggere domicilio legale in provincia di Modena.

Art. 30 - Norme generali

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

Art. 31 - ALLEGATI

ALLEGATO 1 – Tabella di sintesi dei servizi Unione Terre d'Argine

ALLEGATO 2 – Modulo offerta economica