

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E REFEZIONE SCOLASTICA NEI
SERVIZI EDUCATIVI DELL’UNIONE DELLE TERRE D’ARGINE**

CAPITOLATO SPECIALE

PARTE I – INDICAZIONI GENERALI E TERMINI DELL’APPALTO 3

ART. 1 – DEFINIZIONI _____	3
ART. 2 – OGGETTO DELL’APPALTO _____	3
ART. 3 – DURATA DELL’APPALTO _____	4
ART. 4 – IMPORTO DELL’APPALTO _____	4
ART. 5 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E OBBLIGHI PER LA DITTA AGGIUDICATARIA _____	6
ART. 6 – MODALITA’ DI AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO _____	9
ART. 7 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO _____	9
ART. 8 – DOCUMENTI CONTRATTUALI _____	11
ART. 9 – SOPRALLUOGO _____	12
ART. 10 – LINGUA UFFICIALE _____	12

PARTE II – CARATTERISTICHE E GESTIONE DEL SERVIZIO 13

ART. 11 – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO _____	13
ART. 12 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI _____	15
ART. 13 – SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI _____	15
ART. 14 - MENU E TABELLE _____	16
ART. 15 - PASTI SPECIALI _____	17
ART. 16 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI _____	18
ART. 17 – ATTIVITA’ E FORNITURE STRAORDINARIE _____	19
ART. 18 – INFORMAZIONE/EDUCAZIONE ALIMENTARE _____	20
ART. 19 – GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI _____	20
ART. 20 – PROGRAMMA DI EMERGENZA _____	20
ART. 21 – SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITA’ DELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE _____	21
ART. 22 – AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP _____	21
ART. 23 – CONTROLLI IGIENICI E SANITARI _____	21
ART. 24 - APPLICAZIONE NORME IGIENICHE _____	23
ART. 25 - CONTRIBUTI CEE PER CONSUMO PRODOTTI CASEARI _____	24
ART. 26 – DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE _____	24

PARTE III – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE DELL’APPALTATORE 25

ART. 27 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO _____	25
ART. 28 – VESTIARIO E IGIENE PERSONALE _____	25
ART. 29 – ASSICURAZIONI SOCIALI, CONTRATTI DI LAVORO, PREVENZIONE E INFORTUNI _____	25
ART. 30 – PERSONALE DIPENDENTE DELL’APPALTATORE _____	25
ART. 31 – RISPETTO DELLE NORME SULLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO _____	27

ART. 32 – SCIOPERO O INTERRUZIONI PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE	28
PARTE IV – NORME SULLA MANUTENZIONE DEI LOCALI	29
ART. 33 – ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE	29
ART. 34 – MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DEGLI IMPIANTI	30
PARTE V – OBBLIGHI CONTRATTUALI	31
ART. 35 – RESPONSABILITA', OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE E A CARICO DELLA COMMITTENZA	31
ART. 36 – COPERTURA ASSICURATIVA E RESPONSABILITA'	32
ART. 37 – GARANZIA PROVVISORIA, DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI	32
PARTE VI – CONTROLLI, PENALITÀ, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	34
ART. 38 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	34
ART. 39 – CAUSE DI RISOLUZIONE E/O RECESSO DEL CONTRATTO	34
ART. 40 – INADEMPIENZE E PENALI	35
ART. 41 – MODIFICHE E INTEGRAZIONI CONTRATTUALI	36
PARTE VII – DISPOSIZIONI FINALI	37
ART. 42 – TUTELA DELLA PRIVACY	37
ART. 43 – REVISIONE PREZZI	37
ART. 44 - PAGAMENTI	37
ART. 45 – STIPULA DEL CONTRATTO	38
ART. 46 – DOMICILIO FISCALE	38
ART. 47 – CONTENZIOSO	38
ART. 48 – NORME FINALI	38
ART. 49 – ALLEGATI	38

Parte I – Indicazioni generali e termini dell'appalto

Art. 1 – DEFINIZIONI

Ai fini dell'appalto si applicano le seguenti definizioni:

Committenza: La Committenza è costituita da: Unione delle Terre d'Argine – Corso Alberto Pio, 91 – Carpi (Modena), di seguito anche denominata Unione.

Stazione appaltante: Unione delle Terre d'Argine – Corso Alberto Pio, 91 – Carpi (Modena) di seguito anche denominata Unione.

Appaltatore: soggetto offerente, risultato aggiudicatario del servizio, costituito in una delle forme di cui all'art. 34 del D. Lgs. 163/2006; 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.

Art. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione e refezione scolastica nei nidi d'infanzia, scuole d'infanzia e scuole primarie dell'Unione Terre d'Argine (Comuni di Campogalliano, Carpi, Novi, Soliera) secondo i quantitativi annuali e gli ordini di scuola di seguito indicati in tabella 1 e meglio specificati negli allegati 7 e 8, e nelle modalità indicate nella tabella 2.

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

SCUOLA	N. pasti ALUNNI	N. pasti ADULTI	TOTALE
Nidi d'infanzia	449.280	46.800	496.080
Scuole d'infanzia	1.307.070	92.580	1.399.650
Scuole primarie	1.432.980	129.540	1.562.520
TOTALE	3.189.330	268.920	3.458.250

Tab.2 – Tipologia dei servizi oggetto di appalto

N°	Tipologia di servizio richiesto	Costo
1	Pasto, somministrazione e lavaggio	Prezzo unitario a pasto
2	Pasto e lavaggio	Prezzo unitario a pasto
3	Pasto in asporto	Prezzo unitario a pasto
4	Somministrazione (se richiesto)	Costo aggiuntivo a pasto
5	Solo somministrazione o solo lavaggio	Costo orario

Per una descrizione più completa dell'organizzazione richiesta si vedano Art. 4. e Art. 11.

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

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

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

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

Art. 3 – DURATA DELL'APPALTO

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

- dal 1° settembre 2014 e ad ogni successivo avvio di anno scolastico per la produzione/fornitura di pasti ;
- dal 25 agosto 2014 e ad ogni inizio di settimana antecedente l'avvio dell'anno scolastico per la preparazione/pulizia dei locali adibiti a cucina, terminale di cucina e l'approvvigionamento delle derrate alimentari.

L'appalto avrà termine il 31 agosto 2020. Le aperture e chiusure di ciascun anno scolastico seguiranno un calendario stabilito dalla Committenza (che definisce l'avvio e la chiusura dell'anno scolastico comprese le sospensioni per le festività natalizie, pasquali, del S. Patrono, etc) che sarà comunicato preventivamente all'Appaltatore insieme ad eventuali ulteriori sospensioni del servizio che dovessero verificarsi. L'Esecutore è comunque tenuto a garantire su semplice richiesta dell'Ente la continuità del servizio alle medesime condizioni, anche oltre la scadenza del contratto, nelle more della conclusione delle procedure di gara funzionali all'individuazione del nuovo contraente e nella misura strettamente necessaria.

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

Nel servizio è compresa anche la fornitura dei pasti necessari, alle stesse condizioni del contratto, per le attività estive (centri estivi) che saranno programmate annualmente per i mesi di luglio, agosto e settembre, secondo le modalità meglio definite nell'Art. 11.

Art. 4 – IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore complessivo del presente appalto per l'affidamento dei diversi servizi indicati e per la durata di sei anni scolastici viene stimato come segue:

- **Euro 18.684.237,30** importo a base di gara
- **Euro 13.090,00** oneri sicurezza specifici dovuti non soggetti al ribasso
- **Euro 18.697.327,30 al netto di iva** importo complessivo dell'appalto

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

Sulla base della tipologia del servizio richiesto (vd. Tab. 2, Art. 2) e dei servizi educativi oggetto dell'appalto il servizio è strutturato nel seguente modo:

Servizi 1, 2, 3, 4

SERVIZIO	N° pasti giorno bambini	N° pasti giorno adulti	Totale n° pasti giorno	Giorni anno scolastico	Totale pasti in 6 anni
Campogalliano					
S.I. Cattani - STATALE	75	9	84	185	93240
Primaria Marconi	240	20	260	165	257400
Nido Flauto Magico + Cattani (part time)	55	2	57	195	66690
S.I. S. Neri	61	2	63	195	73710

Carpi					
S.I. S. Neri - STATALE	56	3	59	185	65490
S.I. I Girasoli - STATALE	29	4	33	185	36630
S.I. Cibeno - STATALE	63	5	68	185	75480
S.I. Berengario - STATALE	44	3	47	185	52170
S.I. Agorà - STATALE	66	4	70	185	77700
S.I. Pascoli - STATALE	50	4	54	185	59940
S.I. Meloni - STATALE	54	3	57	185	63270
S.I. Andersen – STATALE	63	3	66	185	73260
S.I. Arca di Noè - STATALE	51	3	54	185	59940
Primaria Coll. Lugli	34	2	36	66	14256
Primaria Martiri per la libertà	50	8	58	165	57420
Primaria Gasparotto	88	11	99	165	98010
Primaria G. Verdi	120	12	132	165	130680
Primaria Don Milani	125	11	136	165	134640
Primaria A. Frank	43	6	49	165	48510
Primaria M. Fanti	88	7	95	165	94050
Primaria Giotto	87	11	98	165	97020
Primaria S. Pertini	105	9	114	165	112860
Primaria G. Rodari	83	9	92	165	91080
Primaria L. Da Vinci	37	2	39	165	38610
Nido Melarancia (part-time)	37	0	37	195	43290
Nido La Tartaruga	45	6	51	195	59670
Nido Pollicino	45	7	52	195	60840
Nido Scarabocchio	45	7	52	195	60840
Nido Orso Biondo	48	8	56	195	65520
S.I. Acquerello - Cortile	20	3	23	195	26910
S.I. Arcobaleno	94	3	97	195	113490
S.I. Coccinella	57	4	61	195	71370
S.I. Le Chioccioline	88	6	94	195	109980
S.I. Zigo Zago	67	4	71	195	83070
S.I. Pegaso	67	4	71	195	83070
Novi					
S.I. Sorelle Agazzi - STATALE	68	9	77	185	85470
S.I. Ricordo ai Caduti – STATALE, Rovereto S/S	80	6	86	185	95460
Primaria A. Frank (solo martedì)	93	1	94	34	19176
Primaria G. Battisti (solo martedì), Rovereto S/S	53	3	56	34	11424
Nido E. Mattei	22	2	24	195	28080
Nido Girotondo, Rovereto S/S	20	3	23	195	26910
Soliera					
Primaria Garibaldi	205	14	219	165	216810
Primaria C. Menotti	104	8	112	165	110880
Primaria C. Battisti	47	2	49	101	29694
Nido Arcobaleno/Roncaglia	67	5	72	195	84240

Servizio 5 (solo somministrazione o solo lavaggio)

SERVIZIO	Sezioni	media ore x sezione	tot. ore giorno x la scuola	Giorni anno scolastico	Totale per 6 anni
Carpi					
S.I. Albertario - STATALE	3	2	6	185	6660
Soliera					
S.I. Bixio - STATALE	3	2	6	185	6660
S.I. Muratori - STATALE	1	1,5	1,5	185	1665

Art. 5 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E OBBLIGHI PER LA DITTA AGGIUDICATARIA

Saranno ammessi a partecipare alla gara i soggetti singoli indicati all'art. 34 del Decreto Legislativo 163/2006, i raggruppamenti temporanei ed i consorzi di concorrenti, ai sensi dell'art. 37 del citato decreto in possesso dei requisiti di carattere generale ed economico-tecnico di seguito specificati.

5.1. Requisiti di carattere generale:

Per partecipare alla gara le Ditte devono dichiarare di non trovarsi in nessuna causa di esclusione dalla partecipazione alle gare pubbliche previste dall'art. 38 del D.Lgs 163/2006.

5.2. Requisiti di idoneità professionale: I concorrenti, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, dovranno essere in possesso dell'iscrizione di cui all'art. 39, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006:

- Iscrizione alla Camera di Commercio, Registro Imprese, per oggetto di attività ricomprensente il servizio oggetto dell'appalto o secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza;
- per le società cooperative è richiesta l'iscrizione, ai sensi del D.M. 23 giugno 2004, anche all'Albo delle società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive o secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza.

I concorrenti alla gara, se cittadini di altro Stato membro non residenti in Italia, dovranno dimostrare il possesso dell'iscrizione in uno dei registri professionali e commerciali di cui al comma 2 del succitato art. 39.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE costituiti ai sensi dell'art. 34 comma 1 lettere d), e) ed f) del D.Lgs 163/2006, ovvero da Imprese che intendono riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37 comma 8 del medesimo D.Lgs 163/2006, i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale devono essere posseduti dai soggetti raggruppati o raggruppati, con riferimento alle attività da svolgere nell'ambito del RTI, secondo le modalità previste nel presente Capitolato, ovvero nel Disciplinare di gara.

5.3. Requisiti di capacità economico – finanziaria: I concorrenti, ai sensi dell'art. 41, del D.Lgs. n. 163/2006, dovranno:

- a) presentare almeno n. 2 idonee referenze, rilasciate da altrettanti primari istituti bancari, con le quali viene attestata la solidità dell'operatore economico concorrente e la capacità-economico finanziaria dello stesso ad assumere l'impegno di eseguire il servizio in caso di aggiudicazione della gara. In caso di raggruppamento le n. 2 dichiarazioni dovranno essere prodotte da ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento stesso;
- b) avere realizzato un fatturato complessivo dell'Impresa, negli ultimi tre esercizi finanziari utili (2010-2011-2012) non inferiore a Euro 12.600.000,00 (Euro dodicimilioneiseicentomila/00) per la gestione di servizi analoghi a quelli oggetto di gara. Per servizi analoghi a quelli oggetto di gara, si intendono i servizi di ristorazione e fornitura pasti rivolti ai plessi scolastici (dai Nidi d'Infanzia fino alle Scuole secondarie di I grado);
- c) avere in attivo i bilanci degli ultimi 3 esercizi compiuti e regolarmente approvati (2010-2011-2012);

5.4. Requisiti di capacità tecnica-organizzativa: I concorrenti, ai sensi dell'art. 42 del D.Lgs. n. 163/2006, dovranno:

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

- b) avere alle proprie dipendenze almeno un responsabile del controllo di qualità, almeno 3 dietisti, un responsabile referente dell'appalto in possesso di esperienza almeno biennale nella conduzione dei servizi di refezione scolastica analoghi per dimensione e caratteristiche, disporre di un sistema di autocontrollo interno sullo svolgimento dei servizi;
- c) avere personale inquadrato nel settore della ristorazione collettiva;
- d) avere gestito in maniera continuativa, nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, almeno un servizio di refezione scolastica per conto di un unico Ente, per un importo annuo pari o superiore a Euro 2.500.000,00;
- e) avvalersi almeno di un laboratorio accreditato, proprio o convenzionato, per le analisi periodiche di controllo chimico-fisiche e microbiologiche su alimenti in entrata e in uscita e sulle superfici di lavorazione;**
- f) possedere le seguenti certificazioni:
 - a) qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2008;
 - b) di qualità dell'impresa ISO 9001 EA30;
 - c) del sistema di gestione dell'autocontrollo basato sui criteri dell'HACCP UNI 10854:1999;
 - d) del sistema di sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2005 dell'Azienda;
 - e) di qualità sistema gestione ambientale UNI EN ISO 14002:2004
 - f) di qualità "Sistemi di gestione e salute nei luoghi di lavoro" OHSAS 18001:2007;
- g) possedere o assumere impegno ad attivare, in caso di aggiudicazione, qualora non già disponibile il centro pasti di cui all'art. 5.5 del presente Capitolato.

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

- i **requisiti di idoneità professionale** di cui al punto 5.2 nonché i **requisiti di capacità economico-finanziaria** di cui al punto 5.3 – lett. a) e c) ed i **requisiti di capacità tecnico-organizzativa** di cui ai punti 5.4 lett. a), c) e f) devono essere posseduti da tutti gli operatori economici facenti parte del raggruppamento;
- i **requisiti di capacità tecnico-organizzativa** di cui al punto 5.4 lett. d), e) e g) devono essere posseduti dall'impresa capogruppo del raggruppamento;
- i **requisiti di capacità tecnico-organizzativa** di cui al punto 5.4 lett. b) relativi a responsabile del controllo di qualità, responsabile referente dell'appalto, sistema di autocontrollo interno, devono essere posseduti dall'impresa mandataria del raggruppamento;
- il **requisito di capacità tecnico-organizzativa** di cui al punto 5.4 lett. b) relativo a 3 dietisti può essere riferito ad una qualsiasi delle ditte raggruppate, in nome e per conto del raggruppamento;
- il **requisito di capacità economico-finanziaria** di cui al punto 5.3 – lett. b) deve essere posseduto cumulativamente dal Raggruppamento, in misura almeno del **70%** da parte della Mandataria del Raggruppamento.

Il raggruppamento dovrà comunque possedere nel suo complesso il totale dei requisiti richiesti.

I consorzi di cui all'art.34, comma 1 – lettere b) e c), del D.Lgs. n. 163/2006 sono ammessi alle stesse condizioni previste per gli operatori economici singoli nel caso posseggano i requisiti sopra descritti. In caso contrario, i consorzi medesimi potranno partecipare alla gara utilizzando i requisiti posseduti dalle proprie consorziate relativamente ai requisiti di capacità tecnico-organizzativa di cui al precedente punto 5.4, lettere a), b), c) ed e), mentre i requisiti di cui ai punti 5.3 e 5.4 lettera d) dovranno essere posseduti direttamente dal consorzio concorrente, nel caso dei consorzi di cui all'art. 34 c. 1 let. b) e con riferimento ai soli consorziati esecutori per i consorzi di cui all'art. 34 c. 1 let. c) (consorzi stabili). Si applicano in ogni caso le disposizioni di cui al D.Lgs. n. 163/2006 in materia di ammissione dei consorzi alle gare, con particolare riferimento all'art. 35 del medesimo decreto, nonché le disposizioni di cui al DPR 207/2010 art. 277 per i consorzi stabili.

Le imprese aventi sede in uno Stato dell'Unione Europea, o firmatari di accordi sugli appalti pubblici di cui all'art. 47 del D.Lgs. n. 163/2006, saranno ammessi nel rispetto delle condizioni di cui al suddetto articolo, nonché ai sensi dell'art. 38 comma 5 del medesimo D. Lgs. 163/2006.

Le dichiarazioni di cui al punto 5.3 lett. a) che precede, dovranno essere presentate già in sede di offerta.

I restanti requisiti di cui ai punti 5.2, 5.3, 5.4 che precedono potranno essere attestati in sede di gara mediante dichiarazione sottoscritta resa in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. n. 445/2000. Al concorrente aggiudicatario verrà richiesta, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara, la documentazione probatoria prevista dalla citata normativa vigente.

AVVALIMENTO: in caso di avvalimento dovrà essere resa apposita dichiarazione del concorrente attestante l'eventuale avvalimento dei citati requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa necessari per la partecipazione alla gara. A pena di esclusione dovrà essere fornita tutta la documentazione prevista dal comma 2 dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, compreso il contratto di avvalimento.

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

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

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

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

Ai sensi dell'art. 42 del D.Lgs 163/2006 in sede di verifica delle dichiarazioni presentate in sede di gara:

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

5.5.Obblighi per la Ditta Aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria deve possedere:

1) un centro pasti con le caratteristiche sotto elencate:

- capacità complessiva di almeno n. 3000 pasti al giorno da somministrare entro la fascia oraria 10,45/12,30 (13,00 in caso di necessità di doppio turno);
- far capo direttamente all'operatore economico concorrente (nel caso di imprese riunite deve far capo al capogruppo), con locali di proprietà o in locazione, almeno per tutta la durata dell'appalto, con documentazione che ne attesti la disponibilità al momento **della presentazione dei documenti**.
- possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie;
- ubicazione, rispetto ai plessi scolastici oggetto del servizio, che garantisca, a norma di Capitolato, la fornitura dei pasti in un tempo sufficientemente breve e comunque tale da assicurare che la distribuzione dei pasti avvenga con gli standards qualitativi prescritti dal Capitolato e che da fine cottura alla distribuzione in ciascun plesso non trascorra più di un'ora e trenta minuti; il centro pasti dovrà essere **ubicato comunque ad una distanza non superiore a 40 Km dalla sede**

amministrativa dell'Unione delle Terre d'Argine, Corso A. Pio n. 91, Carpi (MO) (tale edificio è centrale rispetto all'ubicazione delle varie scuole dell'Unione delle Terre d'Argine).

Il possesso del centro pasti deve essere comprovato dalla seguente documentazione:

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

La suddetta documentazione dovrà essere presentata prima dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 6 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato previo esperimento di "procedura aperta" ai sensi del R.D. 827/1924 art. 73 comma 1 lettera c) e con il criterio previsto dall'art. 83, comma 1 del D.Lgs 12/04/2006 n.163 a favore del concorrente che presenterà l' "offerta economicamente più vantaggiosa" da individuare mediante valutazione di elementi diversi, indicati più avanti (Art. 7 e seguenti), 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.

Art. 7 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

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

Il progetto deve essere chiaro, sintetico e nel formato descritto: massimo 80 pagine, formato A4. Si precisa che oltre le 80 pagine previste, non si procederà con la lettura e conseguentemente non verranno attribuiti i punteggi per le parti del progetto comprese nelle parti eccedenti.

In allegato possono essere ammessi solo:

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

La Commissione di gara valuterà le proposte presentate utilizzando i seguenti criteri:

- | | |
|---|--------------|
| 1. QUALITA' DEL PROGETTO E DEL SERVIZIO | max punti 60 |
| 2. OFFERTA ECONOMICA | max punti 40 |

1. QUALITA' DEL PROGETTO E DEL SERVIZIO: Max punti 60

PARAMETRI DI QUALITA' (MAX 35)	
1A) QUALITA' DEL SISTEMA DI PRODUZIONE (Cfr. in particolare Art. 14, 15, 16, 21)	Punteggio max 10 punti
Elenco delle Ditte fornitrici e dei principali prodotti utilizzati per la produzione dei pasti e per i pasti forniti nei plessi gestiti in economia	
Rifornimenti delle materie prime, periodicità delle consegne	

Prodotti del territorio a limitata percorrenza chilometrica e/o biologici	
1B) MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO: Sistema di sicurezza aziendale (Cfr. in particolare Art. 30 e 31)	Punteggio max 5 punti
Verrà valutato il complessivo progetto relativo all'organico ed unitario sistema di sicurezza aziendale della Ditta. Il progetto organizzativo aziendale farà riferimento alla realizzazione degli obblighi derivanti dalla vigente normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, di tutela ambientale, gestione rifiuti e risparmio energetico, sicurezza alimentare e a tutte le vigenti normative in materia di sicurezza. Particolare attenzione andrà dedicata alle evidenze oggettive riguardo la formazione del personale individuato per la gestione delle emergenze e del primo soccorso e prevenzione incendi (medio rischio).	
1C) MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO: programma e strumenti di controllo (Cfr. in particolare Art. 22, 23 e 24)	Punteggio max 5 punti
Laboratorio abilitato e accreditato alle analisi dei cibi (dimostrabile con apposita convenzione)	
Indicazione delle figure tecniche addette ai controlli e relativa qualificazione/formazione	
Modalità di informazione alla Committenza dei controlli effettuati	
Piano dei controlli su: alimenti, persone, ambienti (inclusa l'eventuale fase di trasporto); frequenza e modalità	
Piano di pulizia ordinaria e straordinaria che l'Impresa intende adottare nelle cucine di produzione e nei centri pasti di produzione pasti e degli automezzi adibiti al trasporto	
1D) MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO: emergenze e manutenzioni (Cfr. in particolare Art. 20, 33 e 34)	Punteggio max 10 punti
Piano di manutenzione delle attrezzature, immobili, impianti e automezzi	
Modalità di esecuzione del servizio in caso di emergenza tecnica-organizzativa	
Modalità per rispondere alla richiesta di servizi aggiuntivi presso le Scuole e Nidi di infanzia gestiti in economia	
1E) PROGETTO DI INFORMAZIONE/EDUCAZIONE ALIMENTARE (Cfr. in particolare Art. 18)	Punteggio max 3 punti
Programma di educazione alimentare indirizzato agli utenti dei servizi in oggetto che può comprendere attività di sensibilizzazione, laboratori di educazione alimentare (manipolazione di alimenti, preparazione di cibi)	
1F) PROPOSTE MIGLIORATIVE del servizio senza oneri per l'Amministrazione	Punteggio max 2 punti
Proposte migliorative dei servizi offerti o proposte aggiuntive di servizio senza oneri per l'Amministrazione, liberamente offerte dalla Ditta.	

Progetto ORGANIZZATIVO dei servizi (MAX 25)	
1G) CAPACITA' PROFESSIONALE - (MAX 20)	
1 G.1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (Art. 27, 28, 29, 30)	Punteggio max 12 punti
Curriculum dei responsabili referenti della Ditta	
Organico di supporto previsto (dietologi, coordinatori etc.)	
Organizzazione della giornata di lavoro indicando con precisione gli orari di servizio per ciascun plesso scolastico e le attività che verranno svolte	
Azioni finalizzate al contenimento del <i>turn-over</i> , con particolare riferimento alla continuità ed alla stabilizzazione dei rapporti di lavoro	

Modalità di sostituzione del personale	
Strumenti e tempi di formazione del personale dedicato all'appalto, organizzati in modo coordinato con i progetti formativi della Committenza	
Adozione di politiche di conciliazione dei tempi di vita e dei tempi di lavoro del personale (l. 53/2000);	
Esperienza professionale specifica del personale addetto al servizio	
1G.2) GESTIONE DEL SERVIZIO (Art. 27, 28, 29, 30)	Punteggio max 8 punti
Numero degli operatori inseriti in ciascun centro di produzione pasti e relativa qualificazione/formazione	
Numero degli addetti alla somministrazione inseriti in ciascun plesso scolastico e relativa qualificazione/formazione	
Numero delle ore assegnate ai singoli operatori impiegati, in modo da consentire la massima continuità nell'arco di apertura del servizio erogato	
1H) PIANO DI TRASPORTO (Art. 13)	Punteggio max 5 punti
Piano dei trasporti dai centri di produzione pasti ai luoghi di consumo	
Numero dei mezzi ecologici nell'esecuzione dell'appalto	

Saranno ammessi alla valutazione dell'offerta economica esclusivamente i progetti che avranno totalizzato almeno il 50% del punteggio massimo per l'offerta tecnica (almeno 30 punti).

L'attribuzione dei punteggi ai contenuti di ciascun progetto verrà effettuata dalla Commissione giudicatrice, appositamente costituita e nominata dal Dirigente Responsabile dopo la presentazione delle offerte, assegnando un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, a ciascun elemento del progetto (ad eccezione degli elementi di valutazione per i quali i punteggi verranno assegnati con le modalità già previste nella tabella stessa), in base ai seguenti coefficienti di qualità:

- Ottimo 0,90-1,00
- Buono 0,70-0,89
- Sufficiente 0,50-0,69
- Scarso 0,20-0,49
- Insufficiente 0,00-0,19

Tali coefficienti attribuiti verranno moltiplicati per i punti di cui ai precedenti elementi. La somma che ne risulta determina il punteggio totale attribuito all'offerta per ogni progetto tecnico.

2. OFFERTA ECONOMICA: Max punti 40

L'offerta economica risulterà dalla compilazione dell'apposito modulo offerta (All.10).

Il coefficiente 40 sarà attribuito alla Ditta che avrà offerto il prezzo più basso. Alle altre Ditte si attribuirà il punteggio mediante la seguente formula:

$$X = \frac{P_b}{P_o} * 40$$

dove:

- X = punteggio da attribuire alla Ditta concorrente
- P_b = migliore offerta
- P_o = prezzo offerto

Art. 8 – DOCUMENTI CONTRATTUALI

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

- il contratto da sottoscrivere con la Ditta aggiudicataria, in forma pubblica amministrativa secondo la forma stabilita dalla legge in materia;

- il presente Capitolato speciale d'appalto, completo di ogni allegato;
- l'offerta tecnico/economica presentata dall'Appaltatore.

Art. 9 – SOPRALLUOGO

Le Imprese partecipanti sono invitate ad effettuare un sopralluogo presso le scuole sotto indicate (vd. Tab. 3).

Il sopralluogo, dovrà essere effettuato da persona munita di apposita delega, previo appuntamento con i referenti del Settore Istruzione, in data da concordarsi almeno 5 giorni prima del termine previsto per la presentazione delle offerte (tel. 059/649722, e-mail: centroserviziscuole@terredargine.it).

Tab. 3 – Strutture in cui effettuare il sopralluogo

SERVIZIO	INDIRIZZO	TIPOLOGIA
Campogalliano		
Scuola primaria Marconi	Via Rubiera, 1 - Campogalliano	Terminale di cucina
Carpi		
Nido d'infanzia Melarancia Scuola d'infanzia Agorà	Via Atene, 3 - Carpi	Cucina interna
Scuola primaria G. Verdi	Via Boves, 1 - Carpi	Terminale di cucina
Novi		
Nido d'infanzia Girotondo Scuola d'infanzia Ricordo ai Caduti	Via 4 Novembre, 2 - Rovereto S/S	Cucina interna
Soliera		
Nido d'infanzia Roncaglia e nido d'infanzia Arcobaleno	Via Donatori di Sangue, 45 - Soliera	Cucina interna
Scuola primaria Menotti	Via Capotti, 20 - Limidi di Soliera	Terminale di cucina

Art. 10 – LINGUA UFFICIALE

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

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

Parte II – Caratteristiche e gestione del servizio

Art. 11 – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

11.1 Tipologia del servizio

Il servizio è rivolto agli utenti e agli adulti aventi diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera di Nidi d'infanzia, Scuole d'infanzia e Scuole Primarie dell'Unione Terre d'Argine e consiste (vd. anche Tab. 4):

1. nella produzione/fornitura dei pasti, somministrazione e lavaggio di stoviglie, attrezzature e locali adibiti a cucina o terminale;
2. nella produzione/fornitura dei pasti e lavaggio di stoviglie, attrezzature e locali adibiti a cucina o terminale;
3. nella sola fornitura di pasti in asporto;
4. Nella somministrazione dei pasti, ove richiesto;
5. Nella sola somministrazione o nel solo lavaggio di stoviglie, attrezzature e locali adibiti a cucina o terminale;

I primi tre servizi dovranno essere compresi nel costo pasto, il servizio 4 prevede un costo aggiuntivo a pasto, per il servizio 5 verrà richiesto un costo orario.

Tab.4 - Tipologia dei servizi oggetto di appalto

N°	Tipologia di servizio richiesto	Costo
1	Pasto, somministrazione e lavaggio	Prezzo unitario a pasto
2	Pasto e lavaggio	Prezzo unitario a pasto
3	Pasto in asporto	Prezzo unitario a pasto
4	Somministrazione (se richiesto)	Costo aggiuntivo a pasto
5	Solo somministrazione o solo lavaggio	Costo orario

E' richiesto alla Ditta, inoltre, di indicare a parte nel modulo dell'offerta economica il costo orario del personale di cucina per le attività connesse alla preparazione dei pasti.

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

Nello specifico per ciascun servizio si intende:

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

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

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

b) Per il servizio di somministrazione pasti si intende:

- Predisposizione del refettorio o dei locali destinati al consumo dei pasti, allestimento dei banchi self service o apparecchiatura dei tavoli con tovaglioli monouso a carico della Ditta, stoviglie, cestini del pane e caraffe d'acqua;
- Ricevimento dei pasti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi ed eventuale miscelazione dei cibi con i loro condimenti;

- Porzionamento e distribuzione agli utenti, compresa la distribuzione delle diete personalizzate;
- Sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli con adeguati prodotti a carico della Ditta;
- Pulizia e riordino dei tavoli, sanificazione dei terminali di porzionamento con adeguati prodotti a carico della Ditta, lavaggio e riordino delle stoviglie, la gestione complessiva dei rifiuti.

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

c) Per il servizio di lavaggio si intende:

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

2. Servizio di produzione/fornitura pasti e lavaggio

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

3. Servizio di fornitura pasti in asporto

La fornitura di pasti prodotti in un centro pasti dell'Appaltatore e trasportati presso i servizi educativi, secondo le modalità indicate nel successivo Art.13, può essere in confezioni multiporzione o monoporzione con materiale a perdere. Per i nidi d'infanzia e le Scuole d'infanzia il costo del pasto è comprensivo anche della fornitura della colazione e della merenda.

4. Servizio di somministrazione pasti

Comprende i servizi b) del punto 1.

5. Servizio di sola somministrazione pasti o solo lavaggio

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

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

11.2 Materiale

Spetta all'Appaltatore la fornitura di tutto quanto necessario alla realizzazione del servizio in oggetto, ivi **compreso:**

- a) tovaglie in carta, tovaglioli di carta, carta da cucina e tutto il materiale a perdere, **proporzionato al numero dei bambini**, in quantità necessaria per la distribuzione dei pasti, delle colazioni e delle merende, anche in occasione di feste organizzate nelle diverse strutture. **L'Appaltatore è obbligato a fornire il predetto materiale in quantità sufficiente al fabbisogno senza ricorrere alle scorte della Committenza;**
- b) detersivi e attrezzi per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature di cucina;
- c) detersivi per il lavaggio delle stoviglie, dei contenitori etc...;
- d) installazione dei dosatori in ogni lavastoviglie presente nelle cucine interessate;
- e) per il lavaggio di strofinacci, asciugapiatti...;

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

I prezzi del pasto in tutte le cucine e i terminali gestiti dalla Ditta comprendono la fornitura delle stoviglie. Il servizio di somministrazione dei pasti dovrà essere effettuato utilizzando, per tutti i plessi scolastici, piatti in ceramica o melanina, bicchieri di vetro infrangibile e posate in acciaio inox, salvo diversa richiesta da parte dell'Ente committente. Per i nidi d'infanzia dovranno essere utilizzati piatti e bicchieri in melanina.

Tutte le stoviglie e gli utensili sono presenti presso le singole cucine o terminali; durante la gestione, la sostituzione e/o l'integrazione dei medesimi, dovrà essere effettuata dall'Appaltatore con costi a suo carico.

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

11.3 Rifiuti

Tutti i residui delle cucine, dei terminali di cucina e dei luoghi di consumo dei pasti dovranno essere smaltiti dal personale della Ditta aggiudicataria.

Presso i luoghi di consumo, in particolare presso le mense delle scuole primarie, dovrà essere organizzata la raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti in accordo e secondo le regole definite dall'Ente gestore del servizio pubblico.

11.4 Principi generali

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

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

L'organizzazione del servizio di ristorazione, ivi compreso i servizi accessori, dovrà essere definita dall'Impresa concorrente nel progetto-offerta.

Art. 12 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

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

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

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

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

Art. 13 – SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI

All'Appaltatore spetta il trasporto dei pasti prodotti dai centri di produzione ai vari plessi scolastici indicati nelle tabelle in allegato. Gli alimenti devono essere trasportati in conformità con quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs. n. 193/2007.

I pasti dovranno pervenire presso il nido/scuola dalle ore 10,45 alle ore 13,00, come limite massimo, e tenendo conto di questa divisione:

- Nidi d'infanzia: ore 10,45 – 11,00
- Scuole d'infanzia: ore 11,30 – 11,45
- Scuole primarie: ore 12,00 – 12,30 (13,00 in caso di necessità di doppio turno)

La Ditta dovrà emettere bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione corretta del numero dei pasti consegnati e l'ora di consegna per ogni nido/scuola.

Il personale della Ditta aggiudicataria, addetto al ritiro, firmerà per ricevuta.

Le bolle di consegna dovranno essere fatte pervenire mensilmente all'Ufficio Provveditorato dell'Unione Terre d'Argine per il controllo delle fatture emesse.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni, inoltre devono essere perfettamente funzionanti ed in regola con quanto previsto dal vigente ordinamento del Codice della strada.

Le imprese partecipanti alla gara devono elaborare, all'interno del progetto-offerta, un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni, indicando le caratteristiche dei contenitori proposti per il trasporto, la modalità di trasporto dei diversi alimenti (pane, frutta, primi, secondi, etc) ed ogni indicazione utile per la corretta valutazione del servizio proposto.

I pasti dovranno essere forniti in contenitori multiporzioni sigillati nella fase del trasporto, i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente.

Detti contenitori sigillati dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici adatti alla conservazione della temperatura, come stabilito dalla normativa vigente. In ottemperanza alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico, dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, il luogo e la data di produzione, la modalità di conservazione, la tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno (che dovrà accompagnare il pasto trasportato) e il numero delle porzioni ivi contenute.

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

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura ed inizio del confezionamento e la somministrazione nei diversi refettori, **dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora e trenta minuti**. Il limite dell'ora e trenta minuti pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al succitato decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi come stabilito dall'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980.

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

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

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

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

Il progetto sul servizio di trasporto sarà oggetto di valutazione negli aspetti indicati dall'Art. 7 (punto 1H) del presente Capitolato.

Art. 14 - MENU E TABELLE

Per i nidi e le scuole d'infanzia con cucina interna i pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù allegati (All. 1) al presente Capitolato e comunque alle indicazioni stabilite dalle "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna" (Servizio Sanitario Regionale, Emilia Romagna, Aprile 2009) e dalle ulteriori e più specifiche Linee Guida Regionali "Indicazioni per la realizzazione di un menù scolastico" (vd. All. 3).

Per le scuole Primarie e per i Nidi e le Scuole d'infanzia senza cucina interna il menù dovrà essere elaborato seguendo i menù tipo allegati (All. 2) e comunque dovrà:

- essere realizzato secondo le Linee Guida Regionali "Indicazioni per la realizzazione di un menù scolastico";
- avere un'organizzazione quadrisettimanale;
- essere differenziato per tipologia di utenza a cui è rivolto;
- essere validato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (Sian)

I menù dovranno essere stagionali, uno per il periodo autunnale – invernale (con avvio a metà del mese di ottobre) e uno per il periodo primaverile - estivo (con avvio ad inizio del mese di aprile) ed attenersi alle "Tabelle composizione e grammatura" riportate negli All. 4 e 5 del Capitolato stesso.

Alle stesse tabelle si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare, oltre a quanto previsto nel successivo Art. 16 "Caratteristiche delle derrate alimentari". Qualora per la preparazione di uso

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

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

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

I pasti presso i Nidi e le Scuole d'Infanzia sono costituiti da:

- **PRIMA COLAZIONE:** The, latte, biscotti e succhi di frutta
- **PRANZO:** composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, la frutta e il pane (è richiesta la variabilità della frutta) oppure da piatto unico, contorno, pane frutta
- **MERENDA:** come indicato nei menù allegati per nidi e scuole con cucina interna, per i nidi e le scuole d'infanzia servite da Centri pasti le merende dovranno, nel rispetto delle indicazioni ASL, variare mantenendo 2 somministrazione di frutta fresca (è richiesta la variabilità della frutta anche in riferimento a quella somministrata al pasto), un prodotto da forno dolce (torta, pane e marmellata, pane e cioccolata, ...), un prodotto da forno salato (gnocco, pizza, focaccia, ...), un prodotto a base di latte (budino, yogurt, gelato, latte e biscotti, ..)
- **BEVANDE:** per i bambini dei Nidi d'infanzia sotto i 12 mesi l'acqua minerale naturale dovrà essere fornita in bottiglia in Pet da Lt.1,5 o comunque in quantità proporzionate al numero di bambini per cui è richiesta e comunque secondo le indicazioni sull'uso dell'acqua in bottiglia del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Ai bambini oltre i 12 mesi e agli adulti sarà somministrata acqua dell'acquedotto servita in caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio.

I pasti presso le Scuole Primarie sono tutti in asporto e sono costituiti da:

- **PRANZO:** composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, la frutta e il pane (è richiesta la variabilità della frutta)
- **BEVANDE:** sia ai bambini sia agli adulti sarà somministrata acqua dell'acquedotto servita in caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio.

Art. 15 - PASTI SPECIALI

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

- a) **DIETE IN BIANCO** per bambini indisposti, previa richiesta delle famiglie, composte da un primo in bianco e da un secondo con formaggio parmigiano reggiano + prosciutto crudo/cotto o carne;
- b) **DIETE SPECIALI** per bambini con problemi di salute documentati da certificazioni mediche e prescritte dal pediatra e/o per bambini provenienti da famiglie che professano religioni diverse. Le diete speciali motivate da patologie dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal nome e cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici; le diete speciali motivate da convinzioni religiose/filosofiche dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contraddistinte da simboli identificativi generici. La preparazione di dette diete deve avvenire con la supervisione di un dietista del medesimo Appaltatore.
- c) **DIETE PER IL PERIODO DELLO SVEZZAMENTO** dei bambini che frequentano il Nido d'infanzia ai quali dovrà essere garantito il regime alimentare consigliato dal pediatra di base e comunque una dieta "personalizzata" in relazione all'introduzione graduale degli alimenti a seconda dell'età. La Ditta appaltatrice dovrà, pertanto, provvedere all'approvvigionamento dei prodotti necessari ad assicurare tale adeguata alimentazione (latte in polvere, crema di riso, biscotti speciali, omogeneizzati, liofilizzati, pastine, ecc.);
- d) **ALTERNATIVE AL MENU DEL GIORNO** per i bambini che, nonostante l'azione educativa dell'insegnante, si rifiutino di mangiare il cibo proposto, dovrà essere previsto un piatto sostitutivo composto da un

primo in bianco o al pomodoro e da un secondo con formaggio fresco e/o parmigiano reggiano oppure prosciutto cotto/crudo oppure tonno (in alternanza), frutta e verdura;

- e) **CESTINI DA VIAGGIO:** la Committenza, con un preavviso minimo di 2 giorni, si riserva di ordinare, in luogo del pasto ed alle stesse condizioni economiche offerte, indicando gli orari ed i luoghi per la consegna, cestini da viaggio composti almeno dai seguenti prodotti: n. 3 panini da gr. 50 di pane cadauno, con prosciutto crudo o prosciutto cotto (gr. 80 in totale) – due frutti di cui una banana, un succo di frutta, una cioccolata al latte da gr. 30 o crostatina da gr. 80, due tovaglioli di carta ed un bicchiere in carta.

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

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

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

Per gli adulti, che usufruiscono del pasto presso i nidi e le scuola, **il menu è lo stesso di quello adottato per i bambini**, nelle grammature previste per il pasto dell'adulto (All.5).

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

- un primo in bianco o al pomodoro
- un secondo freddo (prosciutto cotto o crudo, mozzarella o altri formaggi)
- oppure un secondo ai ferri (bistecca, petto di pollo, etc...)
- un contorno di verdura cotta o cruda
- frutta

Art. 16 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'Appaltatore dovrà garantire l'utilizzo di derrate alimentari di prima qualità nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia.

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

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici e ad ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

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

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

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, si rimanda all'allegato "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (All. 6) parte integrante del presente Capitolato.

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

La Ditta concorrente, all'interno del progetto-offerta, deve prevedere la **fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata** che intende inserire nel menu tipo (sia invernale che estivo). Gli alimenti proposti dovranno avere una frequenza continuativa e per tutta la durata del contratto. In particolare si individuano in via indicativa i seguenti prodotti da agricoltura biologica:

- Carne di vitellone
- Latte e yogurt
- Pasta di semola (2 volte/settimana)
- Riso
- Orzo perlato
- Polpa/pelati/passata di pomodoro (2 volte/mese)
- Marmellata
- Burro
- Formaggi

Per la frutta e la verdura vengono richiesti ove disponibili sul mercato, prodotti coltivati a lotta integrata o l'individuazione di fornitori locali all'interno del territorio dell'Unione (principio del Km. 0). La Stazione appaltante si riserva, nel corso dell'esecuzione contrattuale, di richiedere alla Ditta la fornitura di ulteriori generi alimentari biologici rispetto a quelli sopra indicati e a quelli eventualmente offerti in sede di gara quali varianti migliorative, qualora siano reperibili sul mercato con le medesime caratteristiche organolettiche richieste dal presente capitolato.

Si richiede che THE, CIOCCOLATA, MIELE e ZUCCHERO DI CANNA vengano reperiti sul mercato equosolidale. Generi di questa tipologia, oltre a quelli prima indicati e a quelli eventualmente offerti in sede di gara quali varianti migliorative, potranno essere richiesti dall'Unione nel corso dell'esecuzione contrattuale.

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

La qualità del sistema di produzione della Ditta sarà oggetto di valutazione negli aspetti indicati dall'Art. 7 (punto 1A) del presente Capitolato.

Art. 17 – ATTIVITA' E FORNITURE STRAORDINARIE

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

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

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

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

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

Art. 18 – INFORMAZIONE/EDUCAZIONE ALIMENTARE

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

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare, inoltre, un programma di educazione alimentare indirizzato agli utenti dei servizi in oggetto (bambini, adulti o bambini ed adulti insieme) che può comprendere attività di sensibilizzazione, laboratori di educazione alimentare (manipolazione di alimenti, preparazione di cibi) che anche richiedano la disponibilità all'utilizzo di cucine/terminali di cucina, la presenza del personale di cucina e altre figure professionali (es. dietiste) e la fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti. Il progetto di educazione alimentare dovrà essere specificato nell'offerta tecnica presentata e sarà oggetto di valutazione in sede di gara come indicato nell'Art. 7 del presente Capitolato (punto 1E). Tutti i progetti, i controlli e le attività in merito al tema della ristorazione scolastica dovranno comunque essere in linea con le attività previste dal Protocollo per la partecipazione e collaborazione tra famiglie e servizi 0/6 dell'Unione Terre d'Argine (approvato con delibera n. 25 del 22/03/2012).

Art. 19 – GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI

La prenotazione dei pasti nelle Scuole Primarie avverrà tramite un sistema informatizzato che prevede l'utilizzo in ogni plesso scolastico di un apposito dispositivo connesso con il centro pasti/cucina di riferimento.

Mediante tale dispositivo, il personale della scuola prenoterà per ciascun bambino presente a mensa il pasto ordinario del giorno con possibilità di evidenziare la scelta di un pasto alternativo o in bianco. I menù personalizzati, motivati da scelte religiose o da motivi di salute certificati, risultano già codificati nel programma e automaticamente identificabili dal centro pasti/cucina interessato. Il software e l'hardware necessari al sistema di prenotazione utilizzato saranno a carico della Ditta aggiudicataria e devono essere tra le modalità più avanzate sul mercato.

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

Art. 20 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

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

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

Il programma di emergenza deve essere specificato nell'offerta tecnica presentata e sarà oggetto di valutazione in sede di gara come indicato nell'Art. 7 del presente Capitolato (punto 1D).

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

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

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

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

Art. 21 – SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITA' DELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE

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

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

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

Art. 22 – AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

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

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

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

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

Art. 23 – CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

Resta nei compiti dell'Appaltatore individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

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

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

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

La Committenza si riserva il diritto di controllare ed analizzare singolarmente ed in contraddittorio con l'Appaltatore (con ogni mezzo ritenuto utile ed opportuno, in qualsiasi momento e senza necessità di preavviso, con personale proprio o incaricato) la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato ed alle normative vigenti in materia. Oggetto di questi controlli possono essere le materie prime dei pasti e la qualità delle merci e dei pasti (per una descrizione maggiore si veda elenco seguente). Le quantità di derrate rilevate di volta in volta saranno dell'entità minima possibile e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento. Per il prelievo di dette campionature non potrà essere richiesto alcun risarcimento.

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

a) Controlli a vista

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

b) Controlli da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mense

E' diritto delle rappresentanze degli utenti procedere al controllo del servizio mensa al fine di verificare la gradibilità, la quantità, il rispetto dei menu proposti e la pulizia dei locali. La Commissione mensa, nello svolgimento della propria attività non interferirà ad alcun titolo con le attività del personale dipendente dalla Ditta aggiudicataria. Tutti i progetti, i controlli e le attività in merito al tema della ristorazione scolastica dovranno comunque essere in linea con le attività previste dal Protocollo per la partecipazione e collaborazione tra famiglie e servizi 0/6 dell'Unione Terre d'Argine (approvato con delibera n. 25 del 22/03/2012).

c) Controlli analitici

- temperatura dei pasti;
- prelievo di campioni alimentari e non da sottoporre ad analisi di laboratorio (ad es. analisi microbiologica di alimenti e superfici, analisi merceologica ispettiva o chimico-fisica)

I controlli, i cui costi saranno a completo carico dell'Appaltatore, in caso di evidenti non conformità, **potranno dar luogo al blocco delle derrate oggetto del controllo**, con idonei accorgimenti di identificazione in un magazzino o cella frigorifera (se deperibili) in attesa delle analisi per l'accertamento delle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento. In generale, comunque, eventuali inadempienze risultanti da tutti i

controlli sopra indicati potranno determinare l'applicazione delle penali, così come previste al successivo Art. 40.

Resta comunque della facoltà della Committenza richiedere in qualsiasi momento informazioni sul regolare svolgimento del servizio ed attivare controlli a campioni.

Per un'individuazione celere delle cause di **eventuali intossicazioni alimentari**, l'Appaltatore deve organizzare giornalmente il prelievo di 3 porzioni da massimo 50 grammi cadauna di prodotti somministrati, confezionati in appositi sacchetti sterili separati, scrivendo sugli stessi la data e l'ora di preparazione, e riporli nella cella frigorifera per le successive 48/72 ore.

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

Il programma relativo ai controlli deve essere specificato nell'offerta tecnica presentata e sarà oggetto di valutazione in sede di gara come indicato nell'Art. 7 del presente Capitolato (punto 1C).

Art. 24 - APPLICAZIONE NORME IGIENICHE

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle procedure igieniche di seguito elencate:

1. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, dovranno essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C – 4°C;
2. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
3. gli operatori dovranno lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
4. dovranno essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro dovranno essere accuratamente puliti e sanificati;
5. gli utensili dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;
6. dovranno essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
7. gli ambienti dovranno essere protetti da insetti e altri vettori;
8. i rifiuti dovranno essere allontanati avendo cura di differenziare gli stessi sulla base della tipologia secondo le regole definite dal gestore del servizio pubblico;
9. dovrà essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
10. dovranno essere evitati tassativamente raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
11. i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
12. al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
13. è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
14. i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
15. i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
16. per la cottura dovrà essere utilizzato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non potrà essere utilizzato pentolame in alluminio;
17. le verdure ed i secondi piatti dovranno essere cotti a vapore o al forno;
18. i grassi dovranno essere aggiunti possibilmente a crudo;
19. la razione di carne e di pesce dovrà essere somministrata possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una limanda, ecc.);
20. è vietato utilizzare le carni al sangue, i cibi fritti, il dado da brodo, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti, verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
21. gli utensili e gli oggetti utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti così come i materiali mono-uso utilizzati per il confezionamento e la somministrazione.

Per quanto non espressamente richiamato, si rimanda alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n.327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, ai regolamenti comunitari in materia di igiene e rintracciabilità degli alimenti, nonché a quanto previsto dai Regolamenti Locali di igiene. L'applicazione delle norme igieniche come specificato nell'Art. 7 del presente Capitolato (punto 1C) sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Art. 25 - CONTRIBUTI CEE PER CONSUMO PRODOTTI CASEARI

Per la preparazione dei pasti distribuiti nelle mense scolastiche, al fine dell'ottenimento del recupero dei contributi CE/ Agea (ex AGREA) derivanti dall'applicazione del Regolamento CE 10.07.2008 n. 657 o altri eventuali contributi presenti e futuri, la Ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'Unione tutta la documentazione che si renda necessaria.

Art. 26 – DISINFESTAZIONE e DERATIZZAZIONE

Il servizio di derattizzazione e disinfestazione programmato (monitoraggio) e straordinario (chiamata in caso di bisogno), da eseguirsi presso gli ambienti delle cucine, terminali di cucine, e tutti gli spazi di preparazione e distribuzione pasti (quali dispensa, zona lavaggio stoviglie e locali adiacenti), con obbligo di ottemperanza a quanto previsto nei piani di interventi e nelle relative schede ad integrazione del manuale HACCP ai sensi del regolamento CEE 852/2004 e successive modificazioni, è a carico della Committenza. Rimane a carico dell'Appaltatore la segnalazione agli uffici dell'Unione della eventuale non conformità o necessità di intervento.

Parte III – Norme concernenti il personale dell'Appaltatore

Art. 27 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Tutto il personale impiegato nei servizi descritti nel presente Capitolato dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione previsto dalla normativa vigente. La Ditta si impegna a proporre, per ogni anno scolastico, iniziative di aggiornamento e di informazione, formazione, aggiornamento ed addestramento per il personale impegnato.

Tutto il personale addetto ai servizi dovrà essere presente in servizio negli orari stabiliti.

La Ditta dovrà garantire la stabilità del servizio, con la continuità degli stessi operatori sui singoli posti di servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie e permessi, senza costi aggiuntivi da parte dell'Amministrazione. Il personale incaricato della distribuzione e gestione del servizio presso ogni plesso dovrà garantire la massima collaborazione con il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo ivi presente, per il buon esito del servizio.

La ditta dovrà impegnarsi a sostituire tempestivamente il personale che abbia dato motivi di contestazione o segnalazione.

Art. 28 – VESTIARIO E IGIENE PERSONALE

L'Impresa fornirà al personale impiegato la divisa di lavoro comprensiva di copricapo, guanti, mascherine, calzature anatomiche e qualunque ulteriore dispositivo di protezione individuale si rendesse necessario per la corretta esecuzione dell'attività, comprensiva della relativa formazione.

Il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale.

Art. 29 – ASSICURAZIONI SOCIALI, CONTRATTI DI LAVORO, PREVENZIONE E INFORTUNI

La Ditta appaltatrice dovrà osservare tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro, stabilite dalle vigenti leggi e decreti, nonché del contratto collettivo di lavoro sia nazionale che quello integrativo provinciale.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa indipendentemente dalla natura, industriale o artigiana, della sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

All'Unione dovrà essere fornito all'inizio del servizio l'elenco degli addetti alla produzione dei pasti relativi al presente capitolato per qualifica e, successivamente, tutte le eventuali variazioni.

Art. 30 – PERSONALE DIPENDENTE DELL'APPALTATORE

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali ed assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria.

La Ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare il contratto nazionale di lavoro della categoria e di ogni altro accordo decentrato a livello territoriale ed aziendale, se migliorativo dei precedenti.

La Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare lo Statuto dei Lavoratori ed a risolvere eventuali controversie davanti al giudice del Lavoro previa conciliazione.

Se la Ditta ha forma cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro, anche nei rapporti con i soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la Ditta anche se la stessa non è aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dalla dimensione della Ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Il personale messo a disposizione dall'impresa dovrà essere capace e fisicamente valido, in regola con le norme igienico – sanitarie in vigore ed in possesso dell'attestato di formazione per il personale alimentarista ai sensi della L.R. 24 giugno 2003, n.11 della Delibera di G.R. n.342/04.

Prima dell'inizio del contratto e ad ogni inizio dell'anno scolastico per tutta la durata contrattuale, **la Ditta ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla Committenza, i nominativi delle persone impiegate nel servizio,**

suddivise per ciascuna struttura scolastica, con indicato le diverse mansioni e la documentazione della relativa qualifica/esperienza, nonché il referente per struttura.

Verrà posto in atto tutto quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 relativamente alla gestione dei contratti d'appalto.

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

Tutto il personale addetto ai servizi, come da programma proposto nel progetto-offerta dovrà essere presente negli orari stabiliti.

La Ditta si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente della Ditta o al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato alla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui, per cause assolutamente imprevedibili e straordinarie, non fosse in grado di garantire la necessaria presenza di personale, secondo quanto previsto dallo schema proposto nel progetto, **la Ditta è tenuta a darne tempestiva comunicazione alla Committenza**, per consentire l'adozione di ogni misura tesa a tutelare la continuità dei servizi, fatta salva ogni successiva azione di contestazione e rivalsa secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

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

L'Impresa deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative alla sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa (es. cuffie, camice, guanti monouso, zoccoli anatomici) e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Il Personale della ditta dovrà essere dotato di apposita divisa e portare ben visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della Ditta di appartenenza, come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

La Ditta, in considerazione della specifica delicatezza del servizio, garantisce che il personale da essa impiegato nel servizio oggetto dell'appalto, non abbia subito condanne penali e/o non abbia pendenze in atto. E' inoltre valido tutto quanto si applica del D.Lgs. 81/2008 e della Legge 125/2001 in materia di assunzione di alcool, sostanze psicotrope e stupefacenti.

La ditta deve impiegare personale di fiducia obbligato a mantenere un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto, in particolare nei riguardi dell'utenza e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e che osservi diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato nonché osservi il segreto professionale e rispetti i propri orari di lavoro.

Il personale della Ditta è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti; inoltre dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili secondo quanto disposto dal codice *privacy* (D. Lgs. 196/2003) e dalle successive modifiche intervenute.

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

La Ditta deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni in oggetto, lo svolgimento di attività di formazione ed aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto, di durata congrua, coerente e coordinata con quanto disposto nei piani formativi dell'Ente.

La Committenza segnalerà alla Ditta aggiudicataria comportamenti non conformi alla diligenza, alla prudenza ed alla perizia richiesti dal presente Capitolato.

Resta ferma la responsabilità della Ditta e la possibilità per la Stazione Appaltante di comminare sanzioni alla stessa per tutte le mancanze evidenziate nello svolgimento dell'appalto, comprese le more del procedimento di adeguamento delle prestazioni richieste dalla Stazione stessa.

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

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

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

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

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

Il progetto sulla capacità professionale della Ditta sarà oggetto di valutazione negli aspetti indicati dall'Art. 7 (punto 1G) del presente Capitolato.

Art. 31 – RISPETTO DELLE NORME SULLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

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

L'Impresa aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

L'Affidataria deve inoltre imporre al personale il rispetto totale della normativa di sicurezza.

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

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

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

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

- RSPP Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione;
- Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione;
- Addetti all'emergenza;
- Addetti antincendio;
- Addetti pronto soccorso;
- Preposti nelle differenti unità lavorative.

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

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

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

Prima dell'inizio del servizio l'Impresa aggiudicataria dell'appalto è tenuta ad effettuare un incontro, in data da concordare fra le parti, con il RSPP dell'Unione per evidenziare, se presenti, i rischi dovuti a possibili

“interferenze” e le misure di sicurezza per la loro eliminazione o il contenimento, tale da permettere il lavoro in sicurezza.

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

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

Nel caso eventuali interferenze non previste fossero evidenziate dall'Ente sarà il medesimo ad intervenire ai fini della loro riduzione, eliminazione ed eventuale comunicazione del rischio residuo da interferenza oltre che delle misure di prevenzione e protezione adottate. I presunti rischi dovuti ad interferenze possono comunque essere dedotti facendo riferimento all'Allegato 8 che descrive l'organizzazione dei servizi oggetto d'appalto. Il documento non ha carattere statico e deve essere aggiornato in occasione di modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Come indicato anche dall' Art. 7 del presente Capitolato, in sede di gara (Qualità del progetto e del servizio) la Ditta dovrà presentare specifico progetto organizzativo relativo al sistema di sicurezza aziendale ed in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ove individuato come applicabile che sarà valutato secondo i criteri stabiliti al punto 1B.

Art. 32 – SCIOPERO O INTERRUZIONI PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE

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

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 dovrà darne comunicazione scritta, alla Committenza, con un anticipo di giorni 5 (cinque) sulla data effettiva dello sciopero. Nulla è dovuto alla Ditta per le mancate prestazioni, qualunque sia il motivo.

Parte IV – Norme sulla manutenzione dei locali

Art. 33 – ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE

Le cucine esistenti presso ogni struttura scolastica sono attrezzate, come da elenco allegato (All. 9) per la conservazione delle derrate alimentari, per la loro trasformazione e per la distribuzione dei pasti.

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

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

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

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

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

a) MANUTENZIONE ORDINARIA

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

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

b) MANUTENZIONE STRAORDINARIA:

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

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

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

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

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

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

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

All'inizio del contratto verrà redatto in contraddittorio un **verbale di consegna dei locali e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili presenti**, la cui consistenza verrà in tal modo definita ed identificata.

Art. 34 – MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DEGLI IMPIANTI

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

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

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

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

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

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

Gli interventi di manutenzione ordinaria devono rispettare il piano presentato dalla Ditta in sede di gara.

Il personale operante nella struttura ed i tecnici dell'Impresa Aggiudicataria sono tenuti a segnalare tempestivamente al Centro Servizi Scuole del Settore Istruzione dell'Unione delle Terre d'Argine (centroserviziscuole@terredargine.it) ogni notizia che possa far ritenere indispensabile, urgente ed opportuno un intervento di manutenzione straordinaria, che rimane a carico dell'Unione delle Terre d'Argine.

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

Il piano di manutenzione delle attrezzature, immobili, impianti e automezzi sarà oggetto di valutazione in sede di gara come indicato nell'Art. 7 del presente Capitolato (punto 1D).

Parte V – Obblighi contrattuali

Art. 35 – RESPONSABILITA', OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE E A CARICO DELLA COMMITTENZA

L'Appaltatore è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni contrattuali e della perfetta riuscita del servizio, nonché dell'osservanza delle leggi e dei regolamenti vigenti in materia di produzione e trasporto pasti e comunque applicabili alla filiera alimentare.

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

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

Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri e gli obblighi che seguono, comprese le spese conseguenti:

- garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale (iva esclusa), destinata a rifondere la Committenza, a prima richiesta, dei danni derivanti dall'inadempienza contrattuale. Tale deposito dovrà restare vincolato per tutta la durata del contratto;
- polizza assicurativa come descritto successivamente;
- l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'assicurazione del personale impiegato per la realizzazione del presente appalto, contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità, la vecchiaia e le altre disposizioni in vigore o che potranno intervenire nel corso dell'appalto;
- l'adozione, di propria iniziativa, nell'esecuzione dei servizi dei procedimenti e cautele di qualsiasi genere atti a garantire l'incolumità del personale e dei terzi, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati.
- obbligo di indicare in sede di offerta uno o più responsabili che saranno referenti dei responsabili di procedimento espressamente indicati dalla Committenza (Unione delle Terre d'Argine).
- obbligo di indicare in sede di offerta il Responsabile della sicurezza dei dati personali in ottemperanza al D.Lgs. 196/2003 (codice *privacy*) ed alle successive modificazioni intervenute.

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

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

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

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far 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 aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Sono a carico della Committenza:

- a) gli oneri per le utenze (energia elettrica, gas per cucina, riscaldamento, acqua);
- b) la messa in disponibilità dei locali;
- c) l'attività quotidiana di prenotazione pasti, ove necessaria;

- d) la cessione in comodato d'uso dei locali e delle attrezzature in uso presso le diverse cucine;
- e) il servizio mensa per il personale del servizio educativo nei Centri Estivi.

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

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

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

Art. 36 – COPERTURA ASSICURATIVA E RESPONSABILITA'

È a carico dell'Appaltatore ogni responsabilità, sia civile che penale derivante allo stesso ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo l'Appaltatore si impegna a stipulare, con specifico riferimento al contratto e con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, polizze RCT ed RCO nelle quali venga esplicitamente indicato che la Committenza viene considerata "terzo" a tutti gli effetti, secondo i seguenti massimali:

• R.C.T	unico (per sinistro, persone cose)	€ 4.000.000,00
• R.C.O.	per sinistro	€ 2.000.000,00
• R.C.O.	per persona	€ 1.000.000,00

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti.

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

Nella Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) deve essere inserita la clausola di "Smercio": è la responsabilità derivante al commerciante (grossista e/o dettagliante o comunque di coloro che svolgono attività con utilizzo di beni deperibili) che deve rispondere dei danni a terzi per difetti di conservazione delle merci soprattutto alimentari soggette a deperimento.

Resta a carico della Committenza l'assicurazione dei danni cagionati dai locali sede dell'attività oggetto dell'appalto, nonché dai rispettivi beni contenuti, ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile alla Ditta Aggiudicataria né a soggetti dei quali la stessa debba rispondere a norma di legge.

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.

In caso di aggiudicazione, copia conforme delle polizze dovrà essere consegnata entro 15 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive.

Art. 37 – GARANZIA PROVVISORIA, DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI

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

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

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

Tale garanzia è da prestare e si svilupperà nelle modalità previste dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

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

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

La garanzia può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo n. 385 del 1° settembre 1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

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

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

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

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

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

Parte VI – Controlli, penalità, risoluzione del contratto

Art. 38 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Data la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, rivolto a fasce di età sensibili e quindi meritevoli della massima attenzione, non è consentito all'Appaltatore concedere in qualsiasi modo, anche di fatto o parzialmente, in subappalto l'esecuzione del presente contratto ad esclusione del servizio di trasporto dei pasti e della manutenzione delle attrezzature (art.33) e degli immobili (art.34).

L'Impresa concorrente è comunque tenuta ad indicare in offerta le prestazioni sul servizio di trasporto pasti più la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli immobili che eventualmente intenda subappaltare a pena di inammissibilità della successiva richiesta di sub-appalto.

Per le stesse ragioni è fatto 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 derivanti dal presente Capitolato, la Stazione Appaltante, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto venga espressamente indicato subentrante nel contratto in essere con l'Amministrazione contraente.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione contraente che potrà esprimersi a sua discrezione; in caso di mancata autorizzazione, il contraente resta obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Art. 39 – CAUSE DI RISOLUZIONE E/O RECESSO DEL CONTRATTO

La Committenza, oltre a quanto genericamente previsto dall'ex art. 1456 del Codice Civile, e fatto salvo quanto disposto dai precedenti articoli del presente Capitolato, avrà la facoltà di risolvere il contratto a seguito di:

- abbandono del servizio da parte della Ditta;
- tre contestazioni scritte a cui la Ditta non fornisca adeguate soluzioni;
- inadempienze da parte della Ditta tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- cessione ad altri in tutto o in parte del presente contratto;
- impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- casi di intossicazione alimentare dovuta al servizio di refezione offerto;
- danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà della Committenza;
- rifiuto di accesso ai locali di produzione pasti al personale addetto al controllo di qualità;
- mancata realizzazione del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007.
- mancato rispetto delle normative vigenti in materia e del contenuto del presente Capitolato, ivi compresa la normativa in materia di tracciabilità.

Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione della Committenza di volersi avvalere della clausola risolutiva e, tale volontà sia stata comunicata per iscritto al soggetto aggiudicatario.

La risoluzione del contratto comporterà per l'Impresa la perdita della garanzia fideiussoria prestata per l'esecuzione del contratto, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dalla Committenza, nonché il risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti che la Committenza deve sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

L'amministrazione, come disciplinato dall'art.1 comma 13 del DL n.95/2012, convertito in Legge n.135/2012, ha diritto di recedere il contratto qualora, successivamente alla stipula, venga attivata una convenzione Consip avente parametri migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e, l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art.26,

comma 3, della Legge 23 dicembre 199, n.488 (*i parametri di prezzo-qualità debbono essere utilizzati come limite massimo per l'acquisto di beni e servizi comparabili oggetto delle Convenzioni*). L'Amministrazione invierà formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e provvederà al pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

Art. 40 – INADEMPIENZE E PENALI

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

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

1. per ogni violazione di quanto stabilito dai menù: **€ 400,00;**
2. per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche e nei limiti di contaminazione microbica: **€ 400,00;**
3. per ogni caso di mancato rispetto delle grammature dei vari piatti accertato su almeno tre pesate della stessa preparazione: **€ 400,00;**
4. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, sia per inadempienze accertate presso il Centro pasti sia per ogni inadempienza accertata presso la singola scuola e quant'altro disposto dal disciplinare del sistema HACCP: **€ 700,00;** se la trasgressione è riferita alle modalità di trasporto, la penale sarà di **€ 700,00** per ogni mezzo di trasporto;
5. qualora il ritardo nella consegna dei pasti in asporto, rispetto all'orario previsto, sia superiore ai 15 minuti: **€ 400,00;**
6. per ogni servizio del presente Capitolato, numero di personale non rispondente a quanto stabilito dal Capitolato o progetto presentato in fase di gara, per ogni unità mancante e per ogni giorno di inadempienza: **€ 700,00;**
7. **€ 350,00** per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale;
8. per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze: **€ 750,00;**
9. qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti, le penali saranno pari al **20% dell'importo giornaliero** della fornitura prevista per il giorno in cui si è verificata l'inadempienza, riservandosi l'Unione di richiedere un piatto freddo alternativo;
10. **€ 700,00** per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, con ulteriore penale di **€ 850,00** se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi l'Unione di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della Ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo;
11. per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti legati a diete speciali: **€850,00;**
12. per ogni erronea somministrazione dei pasti dietetici, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità della ditta appaltatrice: **€1.500,00;**
13. per ogni inadempienza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali non previste nei precedenti commi, la penale sarà **rapportata, in ragione della gravità, all'importo delle prestazioni mensili.**

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza da parte del Responsabile di Procedimento. A tale comunicazione, che potrà essere trasmessa anche a mezzo fax, l'Appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro e non oltre cinque giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Le penali di cui sopra non troveranno applicazione esclusivamente nel caso in cui le contro deduzioni presentate nei termini previsti, siano ritenute oggettivamente valide e fondate ad insindacabile giudizio della Committenza.

Nel caso di applicazione della penale, l'importo addebitato verrà detratto nella prima liquidazione utile.

Dopo tre penali contestate, per le quali non siano state date risposte esaustive, sarà facoltà della Committenza rescindere il contratto ed aggiudicarlo alla seconda Impresa partecipante in graduatoria con interdizione alla partecipazione della Ditta già aggiudicataria a nuove gare della Committenza per un periodo di almeno quattro anni.

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

Art. 41 – MODIFICHE E INTEGRAZIONI CONTRATTUALI

Sono ammesse modifiche e/o integrazioni contrattuali nell'esclusivo interesse dell'Amministrazione purché non alterino il contenuto del negozio contrattuale, qualora queste siano ritenute necessarie per la funzionalità del servizio e/o per risolvere aspetti di dettaglio.

Parte VII – Disposizioni finali

Art. 42 – TUTELA DELLA PRIVACY

L'Unione, titolare del trattamento dei dati personali e sensibili relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l'Impresa aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati che acquisirà in ragione dello svolgimento dei servizi.

E' fatto divieto all'Aggiudicataria e al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.

L'Impresa aggiudicataria tratterà i dati personali di cui verrà a conoscenza nell'esecuzione del contratto in qualità di "titolare" ai sensi della Legge 196/2003 e successive modifiche assicurandone il rispetto di tutte le prescrizioni con gli obblighi civili e penali conseguenti.

Eventuali prodotti multimediali o fotografie scattate ai bambini durante le attività devono avere specifico documento liberatorio da parte dei genitori.

Art. 43 – REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art.115 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. il contratto oggetto d'appalto, in quanto ad esecuzione continuativa, è soggetto alla revisione periodica del prezzo, previa istruttoria condotta dal/i Dirigente/i responsabile/i della Committenza sulla base delle rilevazioni dei costi standardizzati determinati annualmente dall'Osservatorio dei contratti pubblici.

In assenza di pubblicazione dei dati di cui sopra, la revisione prezzi avviene secondo le modalità seguenti:

- per il primo anno di decorrenza contrattuale i prezzi rimangono fissi ed invariati;
- a partire dal secondo anno, e solo a seguito di formale richiesta scritta da parte dell'Appaltatore, i prezzi di aggiudicazione saranno adeguati nella misura corrispondente alla variazione dei prezzi al consumo accertata dall'ISTAT-FOI per l'anno precedente.

I prezzi così revisionati rimarranno fissi ed invariati per tutto l'anno solare in corso.

La Committenza in ogni caso si riserva la facoltà di verificare in ogni momento la congruità dei prezzi e delle condizioni economiche offerte in sede di gara mediante apposite indagini di mercato.

Art. 44 - PAGAMENTI

Il pagamento del compenso dovuto sulla base delle fatture emesse per ogni singola struttura, dalla Ditta appaltatrice per la regolare esecuzione del contratto avverrà in considerazione della oggettiva e particolare complessità del servizio oggetto del presente affidamento, entro 60 (sessanta) giorni, comprensivi dei tempi relativi alla procedura di verifica diretta ad accertare la conformità dell'esecuzione e la regolarità contributiva dell'esecutore, dalla data di ricevimento delle fatture, farà fede il protocollo generale della Committenza.

Per quanto concerne la fatturazione il documento fiscale dovrà indicare:

- il numero di pasti forniti per ciascun plesso scolastico, distinguendo alunni e adulti;
- il riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano il trasporto dei pasti e che dovranno essere firmate dagli operatori che provvedono al ritiro;
- il prezzo unitario stabilito distinto per ogni servizio erogato e l'aliquota iva applicata.

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine di cui sopra per la liquidazione della/e fattura/e contestata/e.

L'Unione si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni circa l'ammontare; ci si riserva inoltre di irrogare le eventuali sanzioni trattenendone l'importo dai pagamenti.

Il corrispettivo è soggetto ad aliquota iva in misura di legge.

Le fatture dovranno essere inviate al Servizio Provveditorato dall'Amministrazione contraente.

In caso di accertata inadempienza contributiva dell'esecutore, la Stazione Appaltante applicherà quanto stabilito dall'art.4 del D.P.R. n.207/2010.

Art. 45 – STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato dall'Unione delle Terre d'Argine con atto pubblico amministrativo.

La ditta dovrà consegnare i documenti necessari al perfezionamento del contratto, che verranno richiesti dall'Amministrazione, e provvedere separatamente al versamento di tutte le spese conseguenti, ivi compresa la somma per i diritti di segreteria e per le spese di registrazione.

Ferma restando la facoltà dell'Amministrazione di richiedere l'esecuzione del servizio anche in pendenza di formale stipula del contratto, la stessa dovrà avvenire entro 120 giorni dalla data di efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

La mancata stipula determinerà la revoca dell'aggiudicazione definitiva e, conseguentemente, l'incameramento della cauzione a corredo dell'offerta (cauzione provvisoria).

Art. 46 – DOMICILIO FISCALE

Per tutti gli effetti contrattuali, giudiziali ed extragiudiziali, la Ditta appaltatrice dovrà eleggere domicilio fiscale in provincia di Modena che deve essere comunicato all'Amministrazione prima dell'inizio dell'appalto.

Art. 47 – CONTENZIOSO

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. E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 48 – NORME FINALI

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

Art. 49 – ALLEGATI

Sono parti integranti del presente Capitolato i seguenti elaborati:

1. Menu per Nidi e Scuole d'infanzia con cucina interna
2. Menu tipo per nidi, scuole d'infanzia e scuole primarie con pasto in asporto
3. Indicazioni per la realizzazione di un menù scolastico
4. Grammature 0-14
5. Grammature adulti
6. Caratteristiche merceologiche derrate alimentari
7. Tabella di sintesi servizi Unione Terre d'Argine
8. Schede descrittive servizi Unione Terre d'Argine
9. Elenco attrezzature e arredi mancanti
10. Modulo offerta economica