



**COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO**  
Provincia di Reggio Emilia

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PER**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
NEL COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO  
PER GLI ANNI SCOLASTICI:  
2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 –  
2020/2021 – 2021/2022**

*(8/01/2018 - 31/08/2022)*

**CVP 55524000-9 - CIG 71592922A8**

## INDICE

Art. 1	■	DISPOSIZIONI PRELIMINARI E OGGETTO DELL'APPALTO
Art. 2	■	DURATA E DECORRENZA DELL'APPALTO
Art. 3	■	DATI DELL'UTENZA
Art. 4	■	IMPORTO DELL'APPALTO
Art. 5	■	SOGGETTI AMMESI ALLA GARA
Art. 6	■	REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
Art. 7	■	SOPRALLUOGO
Art. 8	■	PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
Art. 9	■	GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL NIDO COMUNALE
Art. 10	■	GESTIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE
Art. 11	■	GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER SCUOLA PRIMARIA
Art. 12	■	REQUISITI DEI PASTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI
Art. 13	■	COMPOSIZIONE E PREPARAZIONE DEL PASTO – MENU E DIETE SPECIALI
Art. 14	■	PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
Art. 15	■	CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONE
Art. 16	■	DEVOLUZIONE DEI PASTI PREPARATI MA NON DISTRIBUITI
Art. 17	■	ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
Art. 18	■	ONERI A CARICO DEL COMUNE
Art. 19	■	MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA
Art. 20	■	ATTREZZATURE E LOCALI CONCESSI IN COMODATO D'USO GRATUITO E DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO
Art. 21	■	PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO
Art. 22	■	CODICI DI COMPORTAMENTO
Art. 23	■	CLAUSOLA SOCIALE
Art. 24	■	CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO
Art. 25	■	MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO
Art. 26	■	PIANO DEL TRASPORTO
Art. 27	■	ATTIVITA' ACCESSORIE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI: APPARECCHIATURA DEI TAVOLI
Art. 28	■	ATTIVITA' ACCESSORIE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI: PORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- Art. 29 ■ ATTIVITA' ACCESSORIE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI: DISTRIBUZIONE DELLE DIETE PER MOTIVI DI SALUTE
- Art. 30 ■ SERVIZI DI PULIZIA
- Art. 31 ■ AUTOCONTROLLO IGIENICO
- Art. 32 ■ ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO
- Art. 33 ■ ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE
- Art. 34 ■ INDICATORI DI SODDISFAZIONE
- Art. 35 ■ PROGRAMMI SPERIMENTALI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
- Art. 36 ■ CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 37 ■ CONTROLLI E PENALI
- Art. 38 ■ DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
- Art. 39 ■ PREZZI E REVISIONE PERIODICA
- Art. 40 ■ FATTURAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO
- Art. 41 ■ TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
- Art. 42 ■ COPERTURE ASSICURATIVE
- Art. 43 ■ GARANZIE
- Art. 44 ■ CESSIONE E SUB-APPALTO
- Art. 45 ■ RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
- Art. 46 ■ RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- Art. 47 ■ STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI
- Art. 48 ■ RECESSO
- Art. 49 ■ CONTROVERSIE
- Art. 50 ■ DOMICILIO
- Art. 51 ■ DISPOSIZIONI FINALI
- Art. 52 ■ ALLEGATI

### **Art. 1. – DISPOSIZIONI PRELIMINARI E OGGETTO DELL'APPALTO**

La presente gara d'appalto è indetta ai sensi dell'Art. 60 del D.Lgs. 50/2016, oltre che ai sensi dell'Art. 144 e dell'allegato IX del decreto medesimo, avendo ad oggetto uno dei servizi elencati nel suddetto Allegato IX (CVP 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica). Tutti i documenti di gara dovranno essere redatti in lingua italiana.

Le funzioni di Responsabile del Procedimento (R.U.P.), di cui al disposto art. 31 del D.Lgs. 50/2016, così come modificato dall'Art. 21 del D.Lgs. 56/2017, sono attribuite alla Dott.ssa Enrica Marconi, Responsabile del Settore Servizi alla Persona e alla Famiglia del Comune di Bagnolo in Piano (Tel 0522 951948 – email: [marconi.enrica@comune.bagnolo.re.it](mailto:marconi.enrica@comune.bagnolo.re.it)).

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per:

- gli alunni dell'Asilo Nido Comunale "Pollicino"
- gli alunni e il personale della Scuola dell'Infanzia Statale "Dandelion"
- gli alunni e gli insegnanti della Scuola Primaria

La Ditta aggiudicataria provvede:

- a. alla preparazione e al confezionamento dei pasti presso un "Centro di Produzione Pasti" in disponibilità della Ditta aggiudicataria, al loro trasporto presso la sede dell'**Asilo Nido Comunale Pollicino** ubicato in Via della Pace n. 48. *All'interno della struttura il Comune mette a disposizione un terminale di distribuzione (cucinetta), nel quale il personale ausiliario del Nido provvederà alla porzionatura dei pasti, all'allestimento dei carrelli e al loro trasferimento nelle tre sezioni.*
- b. alla preparazione ed al confezionamento dei pasti presso la cucina di proprietà comunale posta all'interno della **Scuola dell'Infanzia Statale "Dandelion"**, ubicata in Via S. Quasimodo n. 1, per i bambini e gli adulti aventi diritto della Scuola dell'Infanzia Statale, al riassetto della cucina e al lavaggio delle stoviglie, oltre ad alcune attività accessorie specificate all'Art. 10 del presente Capitolato;
- c. alla preparazione e al confezionamento dei pasti presso un "Centro di Produzione Pasti" in disponibilità della Ditta aggiudicataria, al loro trasporto presso la sede della mensa scolastica ubicata in Via Anna Frank n. 2, essendo destinati agli alunni e al personale avente diritto della **Scuola Primaria** di Bagnolo in Piano. All'interno della mensa scolastica il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria un locale adibito a terminale attrezzato, per la cottura della pasta e delle carni ai ferri. Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad alcune attività accessorie specificate all'Art. 11 del presente Capitolato.

Per l'appalto in oggetto devono essere osservati i **criteri ambientali minimi** di cui al D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25.07.2011, pubblicato sulla G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, così come previsto dall'**Art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.Lgs. 50/2016**, il quale stabilisce che la Ditta aggiudicataria, nelle diverse fasi del servizio, dovrà scrupolosamente rispettare i "**criteri ambientali minimi**", elaborati nell'ambito del "*Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*" ovvero "*Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement*" (PANGPP) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari.

### **Art. 2. – DURATA E DECORRENZA DELL'APPALTO**

La durata dell'affidamento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto è di 4 anni e 8 mesi, negli scolastici: 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022, più precisamente dal 8 gennaio 2018 al 31 agosto 2022.

La Ditta aggiudicataria, al termine della durata del contratto, ed in relazione all'esigenza di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente, al fine di garantire la continuità del servizio, si impegna ad accettare l'opzione di proroga relativamente all'affidamento, alle stesse condizioni contrattuali, a seguito di richiesta scritta della Stazione Appaltante, nelle more di espletamento di una nuova gara, fino all'individuazione del nuovo appaltatore e comunque per un periodo massimo di 6 mesi dalla scadenza del rapporto negoziale, ai sensi dell'Art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016.

Il servizio potrà iniziare, sotto riserva di legge e in pendenza della stipula del contratto, dopo l'esecutività del provvedimento che approva l'aggiudicazione definitiva.

**Art. 3. - DATI DELL'UTENZA**

Nella tabella sotto riportata sono indicati i consumi medi giornalieri ricavati dai dati dell'anno solare 2016 per singoli servizi, e le caratteristiche principali dei diversi servizi:

Struttura	Periodo di erogazione del servizio	N. medio giornaliero di pasti	N. giornaliero di diete speciali	Giorni annui di erogazione del servizio
Nido Comunale "Pollicino" – servizio ordinario	1 settembre/30 giugno dal lunedì al venerdì	38 <i>(comprese diete speciali - dato anno 2016)</i>	2 <i>(dato anno scolastico 2016/2017)</i>	196 <i>(dato anno 2016)</i>
Nido Comunale "Pollicino" – servizio estivo	1/15 luglio dal lunedì al venerdì <i>(solo part-time, pranzo compreso)</i>	19 <i>(comprese diete speciali - dato anno 2016)</i>	2 <i>(dato anno scolastico 2016/2017)</i>	11 <i>(dato anno 2016)</i>
Scuola dell'Infanzia Statale "Dandelion"	15 settembre/30 giugno dal lunedì al venerdì	70 pasti bambino 11 pasti adulti <i>(comprese diete speciali - dati anno 2016)</i>	13 <i>(dato anno scolastico 2016/2017)</i>	188 <i>(dato anno 2016)</i>
Scuola Primaria Statale	15 settembre/7 giugno dal lunedì al venerdì	230 pasti bambino 12 pasti adulti <i>(comprese diete speciali - dati anno 2016)</i>	22 <i>(dato anno scolastico 2016/2017)</i>	169 <i>(dato anno 2016)</i>

**Art. 4. - IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo presunto dell'appalto ammonta a:

- ➔ € 1.480.445,81 (Iva di legge esclusa), di cui i costi della manodopera sono pari ad € 671.773,27 quantificati utilizzando la tabella più recente – aprile 2013 - dei costi, validi a livello nazionale per i lavoratori delle aziende del settore turismo – comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva", pubblicata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, oltre a € 2.000,00 per oneri di sicurezza da rischi di interferenza non soggetti a ribasso e così per complessivi € 1.482.445,81 (Iva di legge esclusa), per l'intera durata dell'affidamento;
- ➔ oltre che € 190.382,40 (Iva di legge esclusa), di cui i costi della manodopera sono pari ad € 86.394,23 quantificati attraverso la tabella di cui sopra, per l'eventuale opzione di proroga, nelle more di espletamento di una nuova gara, per un periodo massimo di 6 mesi dalla scadenza del rapporto negoziale, così come previsto all'Art. 2 del presente Capitolato;
- ➔ e, quindi, per complessivi € 1.672.828,21 (Iva di legge esclusa), per l'intera durata dell'affidamento..

Si precisa che, per quanto riguarda il servizio svolto a favore del Nido Comunale, la tipologia del servizio, limitato alla sola consegna dei contenitori sigillati dei pasti presso il Terminale di Distribuzione del Nido, non comporta nessuna interferenza tra il personale della Ditta aggiudicataria ed il personale del Comune di Bagnolo in Piano.

PERIODO: GENNAIO/AGOSTO 2018				
Tipo di servizio	Quantità media giornaliera pasti	n. giorni gennaio/agosto 2018	Prezzo pasto a base d'asta	Basta d'asta gennaio/agosto 2018
Pasti Nido – servizio ordinario	38	117	€ 4,72	€ 20.985,12
Pasti Nido – servizio estivo	19	10	€ 4,72	€ 896,80

**ALLEGATO 2 alla determina a contrarre n. 127/2017**

Pasti bambini Scuola dell'Infanzia	70	117	€ 5,32	€ 43.570,80
Pasti adulti Scuola dell'Infanzia	11	117	€ 5,32	€ 6.846,84
Pasti bambini Scuola Primaria	230	102	€ 4,95	€ 116.127,00
Pasti adulti Scuola Primaria	12	102	€ 4,95	€ 6.058,80
Canone pulizie iniziali e finali			€ 1.512,81	€ 1.512,81
<b>Importo appalto gennaio/agosto 2018</b>				<b>€ 195.998,17</b>

**PERIODO: SETTEMBRE 2018/AGOSTO 2022 (4 anni scolastici)**

Tipo di servizio	Quantità media giornaliera pasti	n. giorni anno scolastico	Quantità media annua pasti	Prezzo pasto a base d'asta	Base d'asta annua	Basta d'asta per 4 anni scolastici
Pasti Nido – servizio ordinario	38	196	7448	€ 4,72	€ 35.154,56	€ 140.618,24
Pasti Nido – servizio estivo	19	11	209	€ 4,72	€ 986,48	€ 3.945,92
Pasti bambini Scuola dell'Infanzia	70	188	13160	€ 5,32	€ 70.011,20	€ 280.044,80
Pasti adulti Scuola dell'Infanzia	11	188	2068	€ 5,32	€ 11.001,76	€ 44.007,04
Pasti bambini Scuola Primaria	230	169	38870	€ 4,95	€ 192.406,50	€ 769.626,00
Pasti adulti Scuola Primaria	12	169	2028	€ 4,95	€ 10.038,60	€ 40.154,40
Canone pulizie iniziali e finali				€ 1.512,81	€ 1.512,81	€ 6.051,24
<b>Importo appalto per 4 anni scolastici</b>					€ 321.111,91	<b>€ 1.284.447,64</b>
<b>Totale importo appalto</b>	<b>€ 1.480.445,81</b>					
<b>Importo opzione di proroga</b>	<b>€ 190.382,40</b>					
<b>TOTALE IMPORTO A BASE D'ASTA</b>	<b>€ 1.670.828,21</b>					

Tutti i prezzi indicati si intendono IVA di legge esclusa.

Il numero dei pasti previsti nel presente Capitolato è indicativo e non è impegnativo per l'Amministrazione Comunale, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non preventivabili (numero dei bambini iscritti, assenze, interruzione del servizio, variazione del numero delle classi a tempo pieno, ecc.).

L'Amministrazione Comunale si impegna quindi a corrispondere il prezzo del numero di pasti effettivamente confezionati. L'importo definitivo dipenderà dal numero dei pasti effettivamente richiesti e forniti.

La Ditta aggiudicataria non potrà pretendere indennizzi di sorta, qualora la somministrazione risulti inferiore a quella precedentemente indicata, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni alle medesime condizioni di cui al presente Capitolato.

Al contratto si applicherà, in ogni caso, l'Art. 106 (Modifica di contratti durante il periodo di efficacia) del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art.5. - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Possono partecipare alla presente procedura di gara i soggetti di cui all'Art. 45, comma 2., lettere a), b), c), d), e), f), g) del D.Lgs. 50/2016, stabiliti in Italia ed in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi.

Ai sensi dell'art. 48 comma 7, primo periodo, del D.Lgs. 50/2016 è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Ai sensi dell'art. 48 comma 7, secondo periodo, del D.Lgs. 50/2016, i consorzi fra società cooperative di produzione lavoro, i consorzi tra imprese artigiane ed i consorzi stabili sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre, a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma alla medesima gara, in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'Art. 353 del Codice Penale.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti costituiti rispettivamente ai sensi dell'Art. 45 comma 2, lettere d) ed e) del D.Lgs. 50/2016 ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8 del medesimo D.Lgs. 50/2016, i requisiti di ordine generale, di cui al successivo Art. 6, devono essere posseduti da tutti i soggetti raggruppati o raggruppandi.

#### **Art. 6. - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

I soggetti che intendono partecipare alla gara dovranno possedere i seguenti requisiti:

##### **REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

**Non è ammessa** la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:

- uno qualsiasi dei motivi di esclusione di cui all'Art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- le condizioni di cui all'Art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list", di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001, devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'Economia e delle Finanze (Art. 37 del D.L. 31 maggio 2010, n. 78).

*Si rammenta che, per i consorzi di cui all'Art. 45 comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'Art. 80 del medesimo Decreto deve essere dichiarata e comprovata dal consorzio e dalle consorziate affidatarie dell'esecuzione del servizio.*

*In caso di operatori economici ex Art. 45, lettere d), e), f), g) del D.Lgs. 50/2016, l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'Art. 80 del medesimo Decreto deve essere dichiarata e comprovata da parte di ciascun soggetto facente parte del consorzio o del raggruppamento temporaneo.*

**REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE**

- a. Iscrizione alla C.C.I.A.A. o analogo registro di stato estero aderente alla U.E., dalla quale risulti che l'impresa è iscritta con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'appalto;
- b. (*in caso di cooperative*), iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico a cura della Camera di Commercio e, se cooperative sociali, iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali ex Art. 9 della L. 381/1991, con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'appalto.

**REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA**

- c. Attestazione di due idonee referenze bancarie da parte di Istituti Bancari operanti negli stati membri della UE o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, dalle quali risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso di idonea capacità economica e finanziaria;
- d. avere realizzato un fatturato complessivo, relativo a servizi analoghi a quelli oggetto della gara (servizi di refezione scolastica), conseguito negli ultimi tre esercizi (2014/2015/2016) per un importo non inferiore ad € 1.200.000,00 (Iva esclusa) a favore di committenti pubblici e privati.

**REQUISITI DI CAPACITA' TECNICHE E PROFESSIONALI**

- e. Avere realizzato negli ultimi tre anni (2014/2015/2016) **almeno n. 3 servizi analoghi** a quelli oggetto della gara (servizi di refezione scolastica), esercitati a favore di committenti pubblici e privati;
- f. attestazione di avere la piena disponibilità, in proprietà o in affitto, con contratto registrato o altro titolo legittimo, ovvero di impegnarsi ad avere la piena disponibilità, con decorrenza dalla data dell'aggiudicazione definitiva e per tutta la durata del contratto, delle seguenti strutture:
  - un **centro di produzione pasti principale** (almeno uno o anche più centri di produzione pasti principali) nel quale produrre e confezionare i pasti in asporto, destinati alla mensa della Scuola Primaria di Via Anna Frank e a quella del Nido Comunale di Via della Pace. Esso deve:
    - ✓ essere in possesso dell'attestato di idoneità igienico-sanitaria, specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività, rilasciato dall'Ente competente per territorio;
    - ✓ essere posto ad una **distanza non superiore a 30 km. dalle sedi di ciascun plesso scolastico** dove è prevista la fornitura del pasto in asporto. Tali chilometri si intendono tassativi e stradali e saranno conteggiati utilizzando il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it);
    - ✓ essere in possesso di una certificazione di qualità della serie **UNI EN ISO 9001:2008** in corso di validità, per attività di ristorazione, rilasciata da soggetti accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EC 45000;
  - un **centro di produzione pasti di riserva** da utilizzarsi in caso di black out della cucina principale). Esso deve:
    - ✓ essere in possesso dell'attestato di idoneità igienico-sanitaria, specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività, rilasciato dall'Ente competente per territorio;
    - ✓ essere posto ad una distanza non superiore a 40 km. dalle sedi di ciascun plesso scolastico dove è prevista la fornitura del pasto in asporto. Tali chilometri si intendono tassativi e stradali e saranno conteggiati utilizzando il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it);
- g. attestazione di avere, in piena disponibilità, in proprietà o in affitto, con contratto registrato o altro titolo legittimo, ovvero di impegnarsi ad avere la piena disponibilità, con decorrenza dalla data di aggiudicazione definitiva e per tutta la durata del contratto:
  - una **piattaforma di stoccaggio** munita di regolare autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità in materia, ai fini igienico-sanitari ed in possesso di certificazione ISO 14001 e di EPD (dichiarazione ambientale di prodotto di tipo III), per materie prime deperibili e non confezionate. Tale piattaforma non dovrà avere una distanza superiore a 60 km. tassativi e stradali dal Comune di Bagnolo in Piano;
- h. attestazione di essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 relativo al sistema di autocontrollo (**HACCP**);
- i. dimostrazione della propria capacità ad eseguire il contratto, in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). La registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'ade-



sione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.

La stazione appaltante accetta, parimenti, altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione);

- j. disponibilità di **personale sufficiente in numero e qualificazione**, in possesso dei requisiti indicati all'Art. 21 del presente Capitolato;

*In caso di soggetti di cui all'Art. 45, comma 2., lettere b) e c) del D.Lgs. 50/2016, i motivi di esclusione di cui all'Art. 80 del medesimo Decreto ed i requisiti di idoneità professionale (lettere a) e b) del presente Art.6) devono essere autodichiarati dal consorzio e dalle consorziate indicate come esecutrici.*

*In caso di soggetti di cui all'Art. 45, comma 2., lettere b) e c) del D.Lgs. 50/2016, per quanto riguarda i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi, si stabilisce che:*

- *i requisiti di cui alle lettere c), d) ed e) del presente Art.6 devono essere comprovati dal consorzio;*
- *i requisiti di cui alle lettere f), g), h), i) e j) del presente Art.6 sono computati cumulativamente in capo al consorzio, ancorché posseduto dalle singole imprese consorziate.*

*In caso di Raggruppamento Temporaneo di concorrenti (ex Art. 45, comma 2., lett. d) del D.Lgs. 50/2016), Consorzio Ordinario di Concorrenti (ex Art. 45, comma 2., lett. e) del medesimo Decreto), aggregazioni tra imprese (ex Art. 45, comma 2., lett. f) del medesimo Decreto), soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE - ex Art. 45, comma 2., lett. g) del medesimo Decreto), i motivi di esclusione di cui all'Art. 80 del D.Lgs. 50/2016 ed i requisiti di idoneità professionale (lettere a) e b) del presente Art.6) devono essere autodichiarati da ciascun soggetto facente parte del consorzio o del raggruppamento europeo.*

*In caso di Raggruppamento Temporaneo di Concorrenti, aggregazioni tra imprese (ex Art. 45, comma 2., lett. f) del D.Lgs. 50/2016), soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE), il requisito di cui alla lett. c) del presente Art.6 deve essere comprovato nella seguente modalità: la mandataria deve presentare almeno due referenze bancarie, mentre le mandanti devono presentare almeno una referenza bancaria ciascuna.*

*Il requisito di cui alla lett. d) del presente Art.6 deve essere posseduto in maniera maggioritaria dalla mandataria, mentre la restante percentuale deve essere comprovata dalle mandanti in maniera cumulativa. I requisiti di cui alle lettere e), f), g), h), i) e j) del presente Art.6 devono essere posseduti cumulativamente da tutti i partecipanti al Raggruppamento /GEIE.*

*In caso di Consorzio Ordinario di Concorrenti (ex Art. 45, comma 2., lett. e) del D.Lgs. 50/2016), il requisito di cui alla lett. c) del presente Art.6 deve essere comprovato nella seguente modalità: il consorzio o l'impresa indicata dal consorzio che eseguirà il servizio in misura prevalente deve presentare almeno due referenze bancarie, mentre le altre imprese indicate quali esecutrici devono presentare almeno una referenza bancaria ciascuna.*

*Il requisito di cui alla lett. d) del presente Art.6 deve essere posseduto in maniera maggioritaria dal consorzio o dall'impresa indicata che eseguirà il servizio in misura prevalente e la restante percentuale cumulativamente dalle altre imprese indicate quali esecutrici.*

*I requisiti di cui alle lettere e), f), g), h), i) e j) del presente Art.6 devono essere posseduti cumulativamente da tutte le imprese indicate dal Consorzio ordinario quali esecutrici del servizio.*

## **Art. 7. - SOPRALLUOGO**

I soggetti che intendono partecipare alla gara possono effettuare un sopralluogo, preliminare alla presentazione dell'offerta, presso le strutture scolastiche in cui si svolgerà il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato:

1. Terminale di Distribuzione (cucinetta), situato all'interno del Nido Comunale Pollicino, ubicato in Via della Pace n. 48;
2. Terminale Attrezzato, situato all'interno della mensa scolastica della Scuola Primaria, ubicata in Via Anna Frank,
3. Cucina, situata all'interno della Scuola dell'Infanzia Statale Dandelion, ubicata in Via Quasimodo n. 1.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dal titolare o legale rappresentante o da un direttore tecnico del soggetto concorrente, o altra persona, purché dipendente dell'operatore economico concorrente, munita di idonea documentazione in originale o in copia autenticata che legittimi la sua posizione (es. delega conferita dal legale rappresentante, statuto, procura speciale o generale), che dovrà essere esibita al funzionario competente.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora formalmente costituiti, il sopralluogo potrà essere compiuto da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito di deleghe di tutti i suddetti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo dovrà essere effettuato a cura del consorzio, oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato, previo appuntamento con l'Ufficio Scuola del Comune di Bagnolo in Piano (Sig.ra Tiziana Verzellesi – Tel. 0522/957742 – E-mail [verzellesi.tiziana@comune.bagnolo.re.it](mailto:verzellesi.tiziana@comune.bagnolo.re.it) oppure Dott.ssa Enrica Marconi – Tel. 0522/951948 – E-mail [marconi.enrica@comune.bagnolo.re.it](mailto:marconi.enrica@comune.bagnolo.re.it)). La data e le modalità del sopralluogo saranno stabilite ad insindacabile giudizio del Comune di Bagnolo in Piano.

Dell'effettuato sopralluogo sarà rilasciato un attestato in duplice copia, di cui una sarà consegnata al concorrente.

#### **Art. 8. - PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

La gara sarà esperita con “procedura aperta” sopra soglia comunitaria, ai sensi dell'Art. 60 del D.Lgs. 50/2016, oltre che ai sensi dell'Art. 144 e dell'allegato IX del decreto medesimo.

Il criterio di aggiudicazione sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'Art. 95, comma 3 del precitato D.Lgs. 50/2016.

La procedura di gara sarà svolta dalla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Reggio Emilia, la quale nominerà, secondo quanto previsto dall'Art. 216, comma 12. del D.Lgs. 50/2016, la “Commissione Giudicatrice”, che procederà alla formulazione di un giudizio, mediante l'applicazione dei seguenti parametri di valutazione e dei relativi pesi:

**OFFERTA TECNICA:                    punteggio massimo 85 punti**

**OFFERTA ECONOMICA:            punteggio massimo 15 punti**

#### **OFFERTA TECNICA max punti 85/100**

In conformità all'Art. 144 (Servizi di ristorazione) del D.Lgs. 50/2016, la valutazione dell'offerta tecnica terrà conto di fattori quali:

- la qualità dei generi alimentari (in particolare quelli DOP, IGP, QC, biologici, provenienti da filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale);
- il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di *green economy* e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui all'Art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.Lgs. 50/2016;
- della qualità della formazione degli operatori.

#### **Q(i) Parametri di valutazione dell'Offerta Tecnica:    MAX. PUNTI 85**

La Commissione Giudicatrice attribuirà il punteggio (fino al massimo di punti indicati) sulla base di apposita relazione tecnica, con criteri comparativi fra le offerte concorrenti.

La relazione tecnica, sottoscritta, a pena di esclusione dalla gara, dal titolare/legale rappresentante della Ditta concorrente, dovrà essere contenuta in un **massimo di 15 fogli A4 fronte/retro (30 facciate)** in times new roman corpo 12 o arial corpo 11, interlinea 1, in lingua italiana, secondo lo schema e l'articolazione indicati e di seguito esposti. In aggiunta alla relazione richiesta è possibile presentare i menù proposti e altra brochure esplicativa.

Detti criteri comparativi sono i seguenti:

<p><b>A) PROGETTO ORGANIZZATIVO</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sull'assetto strutturale (con l'indicazione del numero di personale impiegato, i profili professionali e l'esperienza acquisita) e l'organizzazione delle attività oggetto della gara, con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente.</p>	<p><b>Max 15 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle modalità organizzative delle attività oggetto, con particolare riferimento alle misure di salvaguardia dell'ambiente.</i></p>
<p><b>B) PIANO DELLE EMERGENZE</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa riguardante il Piano delle emergenze, in caso di fermo nei Centri di Produzione Pasti in asporto o nella cucina, o altri imprevisti.</p>	<p><b>Max 5 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle emergenze e delle relative soluzioni.</i></p>
<p><b>C) PIANO PIANO DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE E CONTENIMENTO DEL TURN OVER</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa riguardante il Piano delle sostituzioni, in caso di assenze impreviste, non programmate o programmate del proprio personale dedicato.</p>	<p><b>Max 6 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione delle misure adottate dal concorrente per il massimo contenimento del turno over e delle principali azioni e procedure previste in tali casi.</i></p>
<p><b>D) FORMAZIONE PROFESSIONALE PREGRESSA</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sull'attività di formazione/aggiornamento professionale effettuata nel triennio 2014/2015/2016 nelle materie della ristorazione, a favore dei dipendenti in servizio al 31/12/2016.</p>	<p><b>Max 4 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del programma formativo effettuato, sia per quanto riguarda gli argomenti, che per il numero di ore.</i></p>
<p><b>E) FORMAZIONE PROFESSIONALE DA SVOLGERSI</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sull'attività di formazione/aggiornamento professionale da svolgersi nel triennio 2018/2019/2020 nelle materie della ristorazione, a favore dei dipendenti impiegati nel servizio.</p>	<p><b>Max 7 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del programma formativo da effettuarsi, sia per quanto riguarda gli argomenti, che per il numero di ore</i></p>
<p><b>F) MODALITA' DI ACQUISTO DEGLI ALIMENTI</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sulla modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare, sui sistemi di controllo dei fornitori, con particolare riferimento al piano di approvvigionamento ed alla qualità dei generi alimentari.</p>	<p><b>Max 7 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato sulla base della valutazione dei sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori e sulla qualità dei generi alimentari.</i></p>
<p><b>G) FASI DI LAVORAZIONE</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sulle fasi di lavorazione, sull'organizzazione delle aree di lavoro, sui cicli di produzione seguiti e sulle dotazioni dei Centri di produzione pasti destinati a produrre pasti in asporto, specificando le attrezzature utilizzate nella produzione, nel confezionamento dei pasti per mantenere o abbattere le temperature, nonché le caratteristiche dei contenitori utilizzati durante il trasporto, al fine del mantenimento delle temperature del cibo.</p>	<p><b>Max 7 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore adeguatezza delle soluzioni prospettate nell'organizzazione del lavoro, al fine del perseguimento dei seguenti obiettivi: massima gradibilità generale del pasto, pulizia degli ambienti, assenza di conflitti con le istituzioni scolastiche e con gli utenti. La valutazione riguarderà anche le attrezzature in dotazione, le caratteristiche e le modalità di stoccaggio delle materie prime.</i></p>

<p><b>H) <u>PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTI A BAMBINI, FAMIGLIE, PERSONALE SCOLASTICO</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sui progetti proposti (durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia).</p>	<p><b>Max 5 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore efficacia comunicativa, qualità e innovazione dei progetti.</i></p>
<p><b>I) <u>EFFICACIA DELLE PROPOSTE PER LA RILEVAZIONE DEL LIVELLO DI QUALITA' COMPLESSIVA DEL SERVIZIO PERCEPITO DAGLI UTENTI</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sugli strumenti utilizzati per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio percepita dagli utenti.</p>	<p><b>Max 4 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione degli indicatori proposti, della reportistica prodotta e delle modalità di attivazione di possibili azioni preventive e/o correttive.</i></p>
<p><b>J) <u>PROGETTO LEGGE "BUON SAMARITANO" - Legge 25 giugno 2003, n. 155 ("Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale")</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare un progetto, specifico per la realtà provinciale, relativo alla devoluzione dei pasti preparati e non distribuiti, in ottemperanza alla normativa vigente, indicata all'Art. 16 del Capitolato Speciale d'Appalto.</p>	<p><b>Max 4 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato sulla base della valutazione del progetto presentato, considerando, in particolare, l'eventuale sinergia con associazioni del territorio provinciale.</i></p>
<p><b>K) <u>ULTERIORE OFFERTA DI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP, IGP, QC, MES, FILIERA CORTA rispetto a quelli già indicati nel Capitolato, ovvero in percentuale maggiore rispetto a quanto previsto dal PANGPP</u></b></p> <p>Il concorrente potrà presentare una proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, DOP, IGP, QC, MES, a filiera corta, <u>rispetto a quelli già indicati nel Capitolato, ovvero in percentuale maggiore rispetto a quanto previsto dal PANGPP</u> (di cui agli Artt. 1 e 12 del Capitolato Speciale d'Appalto)</p>	<p><b>Max 7 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche dei prodotti, della loro quantità e della frequenza di somministrazione.</i></p>
<p><b>L) <u>MEZZI DI TRASPORTO</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà indicare la disponibilità di mezzi di trasporto Euro 6, alimentati a metano o GPL, bi-fuel, ibridi, elettrici, utilizzati per effettuare i servizi in oggetto. Per ogni mezzo dovrà essere indicata la caratteristica a ridotto impatto ambientale. Inoltre, dovrà descrivere le modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di <i>green economy</i> e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, di cui all'Art. 34 del D.Lgs. 50/2016, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.</p>	<p><b>Max 4 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione delle forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di <i>green economy</i> e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), detenuti dai mezzi di trasporto utilizzati per il servizio, a garanzia del minore impatto ambientale.</i></p>
<p><b>M) <u>UTILIZZO DI DETERGENTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà fornire l'elenco dei prodotti utilizzati, specificando: nome commerciale, marca, etichetta ecologica, ogni altra caratteristica che configuri il prodotto a ridotto impatto ambientale.</p>	<p><b>Max 4 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione della qualità e della tipologia dei prodotti utilizzati.</i></p>
<p><b>N) <u>INSERIMENTO NEI MENU' DELLE COSIDDETTE "GIORNATE SPECIALI"</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una proposta di inserimento nei menù, delle giornate in cui siano somministrati alimenti legati ad un tema specifico (a titolo esemplificativo e non esaustivo: le stagioni in tavola, menù integrale, i 5 colori della salute, menù regionali, ecc.)</p>	<p><b>Max 2 punti</b></p>	<p><i>Il punteggio sarà assegnato in ragione degli ordini di scuola coinvolti nella proposta e della sua originalità.</i></p>

<p><b>O) ULTERIORI PROPOSTE INNOVATIVE GRATUITE, IN AGGIUNTA A QUANTO RICHIESTO DAL CAPITOLATO</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa, contenente, in dettaglio, eventuali ulteriori proposte innovative, idonee a migliorare la qualità del servizio di ristorazione, accompagnata dalla espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione e su richiesta da parte del Comune, la proposta innovativa sarà attuata, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale.</p>	<p><b>Max 4 punti</b></p>	<p><i>punteggio sarà assegnato in ragione della innovatività delle proposte.</i></p>
---	---------------------------	--

Verranno valutate le offerte tecniche e ogni commissario attribuirà un giudizio come sotto indicato, che comporterà l'attribuzione di un punteggio come da tabella. Indi si farà la media per ogni criterio e si attribuirà il relativo punteggio. Verrà quindi redatta la graduatoria in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, applicando il metodo aggregativo-compensatore di cui "alle Linee Guida attuative del nuovo Codice degli Appalti e delle Concessioni" di ANAC del 28 aprile 2016, con una sola riparametrazione articolata nei criteri comparativi sopra riportati.

**Il punteggio complessivo assegnato all'Offerta Tecnica Q(i) (punti max 85) è valutato con un metodo multicriteria, applicato secondo la seguente formula con riparametrazione:**

$$Q(i) = A(i) + B(i) + C(i) + D(i) + E(i) + F(i) + G(i) + H(i) + I(i) + J(i) + K(i) + L(i) + M(i) + N(i) + O(i);$$

Q(i) = punteggio complessivo assegnato all'offerta i-esima.

**SUBCRITERIO A(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per**

**Progetto organizzativo**

**Punti 15**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$A(i) = 15 \cdot a(i) / a(\max)$$

dove:

A(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio A)

a(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio A)

a(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO B(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per**

**Piano delle emergenze**

**Punti 5**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$B(i) = 5 \cdot b(i) / b(\max)$$

dove:

B(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio B)

b(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio B)

b(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO C(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per**

**Piano di sostituzione del personale e contenimento del turn over**

**Punti 6**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$C(i) = 6 \cdot c(i) / c(\max)$$

dove:

C(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio C)

c(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio C)

c(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO D(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per  
Formazione professionale pregressa****Punti 4**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$D(i) = 4*d(i)/d(max)$$

dove:

- D(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio D)  
d(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio D)  
d(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO E(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per  
Formazione professionale da svolgersi****Punti 7**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$E(i) = 7*e(i)/e(max)$$

dove:

- E(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio E)  
e(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio E)  
e(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO F(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per  
Modalità di acquisto degli alimenti****Punti 7**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$F(i) = 7*f(i)/f(max)$$

dove:

- F(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio F)  
f(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio F)  
f(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO G(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per  
Fasi di lavorazione****Punti 7**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$G(i) = 7*g(i)/g(max)$$

dove:

- G(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio G)  
g(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio G)  
g(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO H(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per  
Progetti di educazione ambientale rivolti a bambini, famiglie, personale scolastico****Punti 5**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$H(i) = 5*h(i)/h(max)$$

dove:

- H(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio H)  
h(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio H)  
h(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO I(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per Efficacia delle proposte per la rilevazione dei livelli di qualità complessiva del servizio percepito dagli utenti** **Punti 4**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$I(i) = 4 \cdot i(i) / i(\max)$$

dove:

I(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio I)  
 i(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio I)  
 i(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO J(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per Progetto Legge "Buon Samaritano" - Legge 155/2003** **Punti 4**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$J(i) = 4 \cdot j(i) / j(\max)$$

dove:

J(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio J)  
 j(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio J)  
 j(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO K(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per Ulteriore offerta di prodotti biologici, DOP, IGP, QC, MES, a filiera corta, rispetto a quelli già indicati nel Capitolato, ovvero in percentuale maggiore rispetto a quanto previsto dal PANGPP** **Punti 7**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$K(i) = 7 \cdot k(i) / k(\max)$$

dove:

K(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio K)  
 k(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio K)  
 k(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO L(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per Mezzi di trasporto** **Punti 4**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$L(i) = 4 \cdot l(i) / l(\max)$$

dove:

L(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio L)  
 l(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio L)  
 l(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO M(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per Utilizzo di detergenti a ridotto impatto ambientale** **Punti 4**

calcolato sulla base della seguente formula:

$$M(i) = 4 \cdot m(i) / m(\max)$$

dove:

M(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio M)

m(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio M)  
 m(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO N(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per Inserimento nei menù delle cosiddette Giornate Speciali Puntì 2**  
 calcolato sulla base della seguente formula:

$$N(i) = 2 \cdot n(i) / n(\max)$$

dove:

N(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio N)  
 n(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio N)  
 n(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

**SUBCRITERIO O(i) = punteggio assegnato all'offerta i-esima per Ulteriori proposte innovative gratuite, in aggiunta a quanto richiesto dal Capitolato Puntì 4**  
 calcolato sulla base della seguente formula:

$$O(i) = 4 \cdot o(i) / o(\max)$$

dove:

O(i): punteggio attribuito all'i-esimo concorrente per il criterio O)  
 o(i): punteggio attribuito per la valutazione del criterio O)  
 o(max): punteggio massimo fra quelli attribuiti per la valutazione delle medesime caratteristiche proposte dal concorrente per il presente elemento di valutazione;

Ogni commissario, per quanto riguarda la valutazione delle offerte tecniche per i parametri A(i), B(i), C(i), D(i), E(i), F(i), G(i), H(i), I(i), J(i) K(i), L(i), M(i), N(i), O(i), in seduta riservata e sulla scorta della valutazione dei documenti presentati, esprimerà, in base ai criteri sopra menzionati, un giudizio di merito qualitativo, come sotto indicati. Dei giudizi attribuiti da ciascun commissario verrà fatta la media.

Si procederà alla riparametrazione una sola volta per ciascun sub criterio.  
 In caso di partecipazione di una unica impresa non si procederà alla riparametrazione.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni criterio sopra indicato, sono individuati i seguenti giudizi con relativo punteggio numerico:

Giudizio	Punteggio
Ottimo	1
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Più che sufficiente	0,7
Sufficiente	0,6
Non completamente adeguato	0,5
Limitato	0,4
Molto limitato	0,3
Minimo	0,2
Appena valutabile	0,1
Non valutabile	0



Si precisa, inoltre, che la Commissione Giudicatrice non procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche relative a concorrenti che non abbiano raggiunto, in ordine ai parametri relativi all'offerta tecnica, almeno il punteggio di 60 su 85.

**L'offerta tecnica proposta in sede di gara costituirà vincolo contrattuale per la Ditta aggiudicataria e il mancato rispetto o la mancata attuazione di qualsiasi punto facente parte della propria offerta tecnica, costituirà elemento sufficiente per la rescissione del contratto.**

#### OFFERTA ECONOMICA max punti 15/100

I concorrenti partecipanti alla gara dovranno indicare, compilando il modulo fornito dalla stazione appaltante, **il ribasso unico percentuale che intendono applicare su tutti i prezzi posti a base di gara**, indicati all'Art. 4 del presente Capitolato;

Non sono ammesse offerte in aumento, né pari ai prezzi posti a base di gara.

Il punteggio più alto (15 p.) sarà attribuito al concorrente che avrà proposto il maggiore ribasso percentuale (massimo due decimali) sui prezzi posti a base di gara. **Non saranno accettati ribassi in percentuali inferiori allo 0,5%**. Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio proporzionale sulla base della seguente equazione:

$$P(i) = Omi \times 15 / Oi$$

dove:

<b>P(i)</b>	punteggio del singolo concorrente da valutare
<b>Omi</b>	ribasso % del concorrente da valutare
<b>Oi</b>	ribasso % migliore tra quelli pervenuti

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, sommando Q(i), per la parte qualitativa, al punteggio ottenuto per la parte prezzo P(i).

In caso di parità di punteggio complessivo, si procederà all'aggiudicazione a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica.

In caso di parità di punteggio, sia nella valutazione tecnica, che in quella economica, si richiederà ai concorrenti di presentare un'offerta migliorativa e successivamente si procederà all'aggiudicazione a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta migliore. Solo in difetto di offerte migliorative e, se anomale, in difetto di valida giustificazione, si procederà con il sorteggio fra le offerte uguali.

La Commissione Giudicatrice si riserva di aggiudicare la gara, anche in caso di una sola offerta, purché valida ed economicamente vantaggiosa.

La Commissione Giudicatrice, a suo insindacabile giudizio, si riserva di non aggiudicare l'appalto qualora nessuna offerta risulti economicamente vantaggiosa.

Si procederà alla valutazione della congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi a tutti gli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti (Art. 97, comma 3 del D.Lgs 50/2016), prima della riparametrazione.

L'offerta anomala verrà determinata ai sensi dell'Art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 9. - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL NIDO COMUNALE**

Il servizio di ristorazione scolastica richiesto alla Ditta aggiudicataria per il Nido Comunale Pollicino, di cui al precedente Art.1 punto a), è il seguente:

- preparazione e confezionamento dei pasti presso un "Centro di Produzione Pasti", in disponibilità della Ditta stessa, che dovrà essere provvisto di regolare zona di confezionamento pasti e di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasti in asporto;
- fornitura delle merende mattutine e pomeridiane;
- trasporto dei pasti dal Centro di Produzione Pasti al Terminale di distribuzione all'interno dell'Asilo Nido Comunale, dove sarà presente il personale ausiliario in servizio presso il Nido stesso.

#### **Tipologia di utenza: bambini da 1 anno a 3 anni**

All'interno della struttura il Comune mette a disposizione un terminale di distribuzione (cucinetta) per la porzionatura dei pasti e per l'allestimento dei carrelli: operazioni curate dal personale ausiliario del Nido.

La produzione dei pasti dovrà essere garantita per l'intero periodo di funzionamento del servizio di Nido e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale, che verrà comunicato alla Ditta aggiudicataria, dall'Ufficio Scuola, prima dell'inizio dell'anno scolastico.

L'Asilo Nido Comunale "Pollicino" comprende n. 3 sezioni (Piccoli, Mista e Grandi) e può accogliere fino a un massimo di n. 54 bambini a partire dal 12° mese di età fino a 3 anni.

Indicativamente, per l'Asilo Nido Comunale, **l'anno scolastico si articola in circa 10 mesi e mezzo di apertura** del servizio:

- dal 1 settembre al 30 giugno, con apertura dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.30 alle ore 16.00, per l'anno scolastico ordinario;
- dal 1 luglio al 15 luglio, dal lunedì al venerdì, per il servizio di tempo estivo, con un numero ridotto di bambini (indicativamente 28/30 massimo).

I suddetti periodi, indicativi e non vincolanti, possono subire variazioni, stabilite dall'Amministrazione Comunale, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

La **prenotazione dei pasti** viene effettuata, quotidianamente, dal personale del Nido, indicativamente entro le ore 9.30.

La **distribuzione dei pasti** è prevista indicativamente dalle ore 11.00 alle ore 12.00.

**La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere anche:**

- alla fornitura di Kg. 1 di torta e di l. 2 di tè, in occasione degli incontri di sezione con i genitori, quindi 1 volta per ognuna delle 3 sezioni e per anno scolastico.

**Non sono previste attività accessorie a carico della Ditta aggiudicataria.**

Saranno, infatti, a cura del personale ausiliario del Nido:

- l'apparecchiatura dei tavoli;
- il porzionamento dei pasti;
- la preparazione dei carrelli da trasferire nelle singole sezioni,
- la somministrazione dei pasti ai bambini,
- lo sbarazzo dei tavoli,
- la pulizia degli arredi e dei locali in cui avviene la refezione,
- la pulizia del terminale di distribuzione.

#### **Art. 10. - GESTIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE**

La produzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia Statale "Dandelion", di cui al precedente Art.1, punto b), avverrà nella cucina di proprietà del Comune situata all'interno della struttura medesima, ubicata in Via S. Quasimodo n. 1.

**Tipologia di utenza: bambini da 3 a 6 anni e adulti**

La produzione dei pasti dovrà essere garantita per l'intero periodo di funzionamento del servizio scolastico e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale, che verrà comunicato alla Ditta aggiudicataria, dall'Ufficio Scuola, prima dell'inizio dell'anno scolastico.

La Scuola dell'Infanzia Statale "Dandelion" comprende n. 4 sezioni, la cui composizione, per quanto riguarda l'età dei bambini, varia ogni anno scolastico. Essa può accogliere circa 100 bambini.

Indicativamente, per la Scuola dell'Infanzia Statale, **l'anno scolastico si articola in circa 9 mesi e mezzo di apertura** del servizio: dal 15 settembre al 30 giugno, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.00 alle 16.00.

Il suddetto periodo, indicativo e non vincolante, può subire variazioni, sia da parte dell'Amministrazione Comunale, che da parte degli organi competenti in materia (ad esempio: dell'Istituto Comprensivo) senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

La **prenotazione dei pasti** viene effettuata, quotidianamente, dal personale ausiliario della Scuola dell'Infanzia, indicativamente entro le ore 9.30.

La **distribuzione dei pasti**, prodotti nella cucina interna alla struttura, è prevista indicativamente, dalle ore 11.30 alle ore 12.30.

La cucina comunale è già adeguatamente attrezzata per la lavorazione delle materie prime e per le previste operazioni di lavaggio.

**La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere:**

1. alla produzione dei pasti per bambini ed operatori aventi diritto che frequentano la Scuola dell'Infanzia Statale "Dandelion". I pasti saranno confezionati all'interno di vasche "Gastronorm" multiporzione le quali, allocate sugli appositi carrelli, saranno consegnate e distribuite nelle diverse sezioni dal personale della Ditta aggiudicataria;
2. alla preparazione delle merende mattutine e pomeridiane, che saranno allocate sugli appositi carrelli e distribuite nelle sezioni dal personale ausiliario della scuola. Al termine delle merende, sarà compito, sempre del personale ausiliario della scuola, ritirare i carrelli e riconsegnarli alla cucina.
3. al riassetto della cucina;
4. al lavaggio delle stoviglie.

**La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere anche:**

- alla fornitura di Kg. 1 di torta e di l. 2 di tè, in occasione degli incontri di sezione con i genitori, quindi 1 volta per ognuna delle 3 sezioni e per anno scolastico.

**e alle seguenti attività accessorie:**

- all'apparecchiatura dei tavoli, alla distribuzione e somministrazione dei pasti, alla sola sparecchiatura dei tavoli;
- alla fornitura di Kg. 1 di torta e di l. 2 di tè, in occasione degli incontri di sezione con i genitori, quindi 1 volta per ognuna delle sezioni e per anno scolastico.

La pulizia dei locali in cui avviene la refezione sarà invece, in ogni caso, a cura del personale ausiliario della Scuola dell'Infanzia stessa.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a dare attuazione ad uno schema organizzativo adeguato al servizio richiesto. Il numero di addetti, che dovrà essere di almeno 2/3 unità per circa 12 ore giornaliere, al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale ed invariato con quello presentato in sede di offerta.

**Art. 11. - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA**

All'interno dell'area scolastica, in Via Anna Frank, è collocata la mensa scolastica, di proprietà comunale, consistente in un edificio che si sviluppa su due piani: il piano terra, della capienza di 120 coperti e il primo piano, della capienza di 195 coperti, per un totale di 315 posti complessivi.

Al piano terra il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria un locale, adibito a **terminale attrezzato**, per la cottura delle paste e delle carni ai ferri. In questo locale verranno inoltre tagliati e porzionati gli affettati, i formaggi e il pane; mentre i sughi, i primi piatti e i secondi piatti, per i quali non sia richiesta la cucinatura espressa, i contorni e i condimenti saranno preparati nel Centro di Produzione Pasti, messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria, che dovrà essere provvisto di regolare zona di confezionamento pasti e di autorizzazione sanitaria per la produzione di pasti in asporto.

Il servizio per gli utenti di cui al punto c) del precedente Art. 1 consiste:

1. nella produzione dei pasti, presso un Centro di Produzione Pasti della Ditta aggiudicataria, regolarmente munito di zona di confezionamento e di autorizzazione sanitaria per l'asporto. Detti pasti sono destinati a:
  - alunni della Scuola Primaria;
  - docenti della suddetta scuola che ne abbiano diritto;
2. nel trasporto dei pasti dal Centro di Produzione Pasti al terminale attrezzato, situato all'interno della mensa scolastica in Via Anna Frank. Detto servizio dovrà essere effettuato da personale della Ditta aggiudicataria con automezzi idonei e in regola con le norme vigenti in materia;
3. nella cottura, direttamente presso il terminale attrezzato, della pasta e delle carni alla griglia e nel taglio e porzionamento degli affettati, dei formaggi e del pane.

**Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alle seguenti attività accessorie:**

4. apparecchiatura dei tavoli dei due refettori;
5. distribuzione e scodellamento dei pasti;
6. sparecchiatura dei tavoli, pulizia delle due sale refettori, dell'androne, della scala e dei bagni;
7. fornitura del materiale di consumo per bagni;

8. lavaggio delle stoviglie, riassetto della cucina;
9. pulizia delle vetrature interne ed esterne, per quattro volte all'anno, per ogni anno di validità dell'appalto;
10. lavaggio delle tende, per una volta all'anno, per ogni anno di validità dell'appalto, al termine di ciascun anno scolastico;
11. pulizia e sanificazione dei refettori, dei servizi igienici, di tavoli, sedie, pavimenti, attrezzature, cucina, dispensa e corridoio, per due volte all'anno (durante le vacanze pasquali e a settembre, prima della riapertura della scuola), per ogni anno di validità dell'appalto.

#### **Tipologia di utenza: bambini da 6 a 11 anni e adulti**

La produzione dei pasti dovrà essere garantita per l'intero periodo di funzionamento del servizio scolastico e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale che verrà comunicato alla Ditta aggiudicataria, dall'Ufficio Scuola, prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Indicativamente, per la Scuola Primaria a Tempo Pieno, l'anno scolastico si articola in circa 9 mesi di apertura del servizio: dal 15 settembre al 7 giugno, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.00 alle ore 16.00.

Il suddetto periodo, indicativo e non vincolante, può subire variazioni, sia da parte dell'Amministrazione Comunale, che da parte degli organi competenti in materia (ad esempio: Istituto Comprensivo), senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

La **prenotazione dei pasti** viene effettuata, quotidianamente, dal personale scolastico, indicativamente entro le ore 9.30.

La **distribuzione dei pasti** è prevista indicativamente dalle ore 13.00 alle ore 13.30.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a dare attuazione ad uno schema organizzativo adeguato al servizio richiesto. Il numero di addetti al servizio, che dovrà essere di almeno 4/5 unità per circa 18/20 ore giornaliere, dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale ed invariato con quello presentato in sede di offerta.

#### **Art. 12. - REQUISITI DEI PASTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI**

##### **RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

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

La cucina deve essere organizzata secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulla confezione.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti nelle celle o nei frigoriferi immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi insieme ad alimenti semilavorati o pronti al consumo), ma sarà necessario separarli adeguatamente tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.

Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto con il pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO. - First In, First Out).

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

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

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

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario. Nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, oppure in contenitori adatti al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti".

In entrambi casi dovrà essere apposta una etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

### **SCUOLA PRIMARIA E ASILO NIDO**

I pasti destinati al servizio di ristorazione scolastica presso la mensa scolastica della Scuola Primaria e presso il Nido Comunale dovranno essere confezionati nel Centro di Produzione Pasti indicato dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara. La preparazione e la cucinatura dei cibi avverrà in "legame fresco-caldo".

Non sono ammessi cibi precotti e refrigerati.

Immediatamente dopo la cucinatura i cibi dovranno essere immessi in vasche di acciaio inox inserite a loro volta in contenitori termoisolanti atti a mantenere una temperatura controllata di + 65°C per piatti caldi e + 4° per piatti freddi.

Tutti i cibi dovranno essere comunque contenuti in recipienti sigillati.

Detti contenitori ed il successivo trasporto al terminale attrezzato della Scuola Primaria e al terminale di distribuzione del Nido Comunale sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire tale servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio.

### **SCUOLA DELL'INFANZIA**

Il Comune metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali cucina e dispensa e le relative attrezzature ivi contenute.

I pasti, cucinati all'interno della cucina comunale, dovranno essere prodotti in "legame fresco-caldo", con esclusione assoluta di utilizzo di cibi precotti e refrigerati.

Immediatamente dopo la cucinatura i cibi dovranno essere immessi in vasche di acciaio inox, inserite a loro volta sui carrelli di servizio e consegnati al personale che provvederà alla somministrazione.

La Ditta aggiudicataria in ogni caso garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, regolamenti e disposizioni in materia.

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di elevata qualità e possedere le caratteristiche indicate nelle "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna" e le "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la valutazione e controllo" del 10 aprile 2012, al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

In particolare, visto l'**Art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.Lgs. 50/2016**, la Ditta aggiudicataria, nelle diverse fasi del servizio, dovrà scrupolosamente rispettare i "**criteri ambientali minimi**", elaborati nell'ambito del "*Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*" ovvero "*Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement*" (**PANGPP**) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e le bevande devono essere esclusivamente quelle contemplate e dovranno essere, altresì, conformi ai requisiti indicati nel documento "Scaffale delle derrate" allegato al presente Capitolato (Allegato A).

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie, che qui si intendono tutte richiamate.

Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto.

I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ogni classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

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

L'acqua fornita per tutti i servizi di cui all'Art. 1, punti a), b) e c) sarà quella erogata dall'acquedotto comunale, che sarà servita in apposite caraffe già in dotazione. Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà,

in ognuno dei servizi elencati, provvedere a riempire le caraffe circa un'ora prima del loro utilizzo a tavola, lasciandole aperte perché volatilizzi il cloro contenuto nell'acqua.

Nel caso di particolari situazioni, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire acqua oligominerale in bottiglia, senza oneri ulteriori per l'Amministrazione Comunale: ad esempio in caso di eventi che determinino la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti.

### **TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

La Ditta aggiudicataria provvede all'acquisto delle derrate alimentari e ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori. E' tenuta altresì, a richiesta del Comune, a consegnare l'elenco delle Ditte fornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni.

Presso ogni cucina dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta in caso di controlli.

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti, e comunque somministrate a tutti gli utenti, dovranno avere la seguente provenienza, o quella superiore offerta dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara:

#### **Prodotti QC (Qualità Controllata)**

- pane Pan de Re
- pane integrale

#### **Prodotti biologici**

- pasta di semola, pasta all'uovo, pasta di grano tenero
- riso, legumi e cereali in chicchi
- olio extravergine di oliva
- passata di pomodoro,
- carni bovine.

Detti prodotti biologici dovranno rispettare la vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, che garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

#### **Prodotti DOP e IGP**

- Secondo quanto indicate nell'Allegato A "Scaffale delle derrate", oltre che quello offerto in sede di gara dalla Ditta aggiudicataria

#### **Prodotti del Mercato Equo e Solidale**

- Secondo quanto offerto in sede di gara dalla Ditta aggiudicataria

#### **Prodotti a filiera corta**

- Secondo quanto offerto in sede di gara dalla Ditta aggiudicataria

### **DERRATE DI EMERGENZA**

Presso le cucine dotate di contenitori idonei (dispensa, frigorifero) la Ditta aggiudicataria dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali formaggio parmigiano reggiano DOP o altro formaggio, tonno conservato o prosciutto cotto, per fronteggiare singole situazioni particolari.

### **Art. 13. - COMPOSIZIONE E PREPARAZIONE DEL PASTO – MENU' E DIETE SPECIALI**

La Ditta aggiudicataria, seguendo le indicazioni fornite nell'Allegato B (Menù), concorderà con l'Amministrazione Comunale uno schema di menù articolato su 4 settimane e differenziato tra invernale ed estivo. Dovrà essere sempre previsto almeno un primo piatto e almeno un secondo piatto di alternativa (dieta in bianco) e i menù dovranno essere, annualmente, revisionati dalla Ditta aggiudicataria, di norma in collaborazione con la Commissione Mensa.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, per i bambini della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, la fornitura di un 4% in più rispetto al numero dei pasti ordinati, sia per eventuali richieste di bis, che per bambini entrati in ritardo e senza prenotazione del pasto in tempo utile.

La Ditta aggiudicataria dovrà sottoporre gli ingredienti, le grammature, le tabelle dietetiche e i menù all'approvazione dall'Azienda USL, prima della loro adozione e predisposizione nei servizi.

Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti e distribuiti nella stessa giornata del consumo, in tempo per gli orari del pranzo; la preparazione il giorno antecedente sarà ammessa qualora la Ditta

aggiudicataria disponga di idonei abbattitori di temperatura e assicurando il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche.

Per i prodotti da forno lievitati, la Ditta aggiudicataria potrà effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici.

La preparazione delle vivande deve essere eseguita da un capo cuoco responsabile di cucina, con una significativa e provata esperienza di lavoro nella ristorazione collettiva.

La Ditta aggiudicataria dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti, confezionati con derrate alimentari fresche e/o surgelate di prima qualità, evitando i preparati liofilizzati o preconfezionati, e rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti.

Inoltre, i criteri nutrizionali di composizione dei pasti dovranno prevedere:

- coerenza con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per bambini e adulti (LARN);
- promozione ed applicazione di criteri di manipolazione e preparazione degli alimenti, che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo le perdite di nutrienti e di sostanze protettive e conservando queste ultime nel modo migliore possibile.

### **COMPOSIZIONE ED ORARI DEI PASTI**

La composizione dei pasti e gli orari di consumazione degli stessi, per ciascuna tipologia di servizio, sono indicati nella sottostante tabella:

<b>Tipologia di servizio</b>	<b>Composizione del pasto</b>	<b>Orari di consumazione dei pasti</b>
<b><u>NIDO COMUNALE</u></b>	a) Spuntino del mattino (frutta di stagione e pane) b) Pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno consistente in una verdura cruda e una verdura cotta, pane) c) Merenda del pomeriggio	a) 9.00/9.30 b) 11.00/12.00 c) 15.00/15.30
<b><u>SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE</u></b>	a) Spuntino del mattino (frutta di stagione e pane) b) Pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane) c) Merenda del pomeriggio	a) 9.00/9.30 b) 11.30/12.30 c) 15.30/16.00
<b><u>SCUOLA PRIMARIA</u></b>	a) Merenda del mattino (frutta di stagione/crackers/grissini come da menu) (*) b) pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane) <i>(*) In accordo con l'Istituto Comprensivo, la merenda del mattino potrà essere introdotta in modo graduale (in tempi e modi da concordare tra Ditta aggiudicataria, Istituto Comprensivo e Amministrazione Comunale) nelle classi a tempo pieno; nei casi in cui la merenda del mattino non venga somministrata in classe, essa rientra come "porzione di frutta di stagione" somministrata ai bambini nel menù del pranzo.</i>	a) 10.30 b) 13.00/13.30

Per gli insegnanti aventi diritto la composizione del pranzo è uguale a quella prevista per i bambini.

### **VARIAZIONE DI MENU'**

I menù saranno modificabili solo previa intesa con l'Amministrazione Comunale, che potrà richiedere, di norma solo per la Scuola Primaria, variazioni in occasioni particolari, quali gite scolastiche. In tal caso la Ditta aggiudicataria realizzerà le preparazioni richieste (i cosiddetti "cestini", di cui all'Allegato B (Menù), senza oneri aggiuntivi. L'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare tali richieste di variazioni alla Ditta aggiudicataria con un anticipo di almeno 7 giorni. Dovranno essere indicati: numero di bambini e adulti interessati, giorno e ora dell'evento, giorno e ora di consegna del pasto sostitutivo, numero e tipo di diete speciali.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, nel corso della durata dell'appalto, variazioni nei quantitativi e nella qualità dei generi alimentari usati per il confezionamento dei pasti, qualora venissero richieste dalle autorità sanitarie competenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare le proprie attività di preparazione e confezionamento pasti, adeguandole costantemente all'organizzazione dei servizi di cui all'Art 1. Ove ciò non risultasse possibile,

sono ammessi accordi diversi tra le parti interessate, previo rispetto dei parametri dettati dalla legge in materia di preparazione e conservazione dei cibi da somministrare.

### **DIETE SPECIALI**

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire, senza alcun costo aggiuntivo né per l'utente, né per l'Amministrazione Comunale:

- **diete in bianco** in caso di indisposizioni temporanee del bambino; quindi per un periodo limitato di tempo, di norma entro la settimana;
- **diete speciali** per particolari patologie riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze, patologie croniche);
- **diete per motivi religiosi o culturali.**

Le comunicazioni alla Ditta aggiudicataria delle diete speciali a carattere permanente avverranno attraverso l'Ufficio Scuola Comunale. Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere menù il più possibile simili a quelli convenzionali, tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

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

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione, in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta.

Le diete di tipo etico religioso potranno essere confezionate in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.), oppure in contenitori monoporzione identificati con nome e cognome del destinatario della dieta stessa.

Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso ciascuna cucina e refettorio.

Al personale adulto delle scuole (Scuola Infanzia e Scuola Primaria) dovranno essere fornite diete speciali, previa richiesta scritta dell'interessato, che presenterà all'Ufficio Scuola Comunale il certificato medico.

### **Art. 14. - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere finalizzate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

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

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

- i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;
- la porzionatura dei salumi e dei formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne cruda dovrà essere proporzionata immediatamente prima della preparazione;
- la carne trita dovrà essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;



- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata; è vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a cm 1;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte ad idonea sanificazione secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- per le paste dovranno essere escluse operazioni di precottura.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne che per gli alimenti refrigerati previsti, di cui al successivo paragrafo.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti.

Non è ammesso il ricorso alla linea refrigerata, in quanto la produzione dei pasti deve avvenire in legame fresco-caldo; è ammessa la cottura di alcune derrate il giorno precedente, purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast beef, lessi, brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.

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

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

#### **Art. 15. - CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONE**

Allo scopo di poter individuare tempestivamente le possibili cause di eventuali intossicazioni e/o infezioni alimentari, la Ditta aggiudicataria è tenuta a prelevare un campione rappresentativo del pasto completo quotidiano, di peso non inferiore a 100 grammi e a conservarlo per almeno 7 giorni in congelatore, in appositi contenitori sterili contrassegnati da un'etichetta recante indicazione del contenuto, del luogo, della data e ora di prelievo.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, alla fine di ogni anno scolastico, i risultati delle analisi microbiologiche eseguite, con frequenza almeno semestrale, sulle materie prime e sui prodotti finiti presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge. Ogni onere connesso è a carico della Ditta aggiudicataria.

#### **Art. 16. - DEVOLUZIONE DEI PASTI PREPARATI MA NON DISTRIBUITI**

La Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare di aver elaborato e reso operativo un progetto, specifico per il territorio provinciale, per i pasti preparati ma non distribuiti, in ottemperanza alla Legge 155/2003 "*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale*" (detta anche "Legge del Buon Samaritano") e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014 "*Approvazione delle linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale*".

#### **Art. 17. - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, per il servizio di refezione scolastica per l'**Asilo Nido Comunale** quanto segue:

1. produzione dei pasti presso un "Centro di Produzione Pasti", di proprietà o in disponibilità della Ditta stessa (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura). Per i bambini, il pasto comprende

- anche lo spuntino di metà mattina e la merenda. E' compresa la produzione di diete speciali dietro presentazione di regolare certificato medico e di diete etico-religiose dietro dichiarazione dei genitori;
2. fornitura di Kg. 1 di torta e di l. 2 di tè, in occasione degli incontri di sezione con i genitori, quindi 1 volta per ognuna delle sezioni e per anno scolastico;
  3. confezionamento e trasporto dei pasti dal Centro di Produzione Pasti alla sede dell'Asilo Nido Comunale, con automezzo idoneo ed in regola con le norme vigenti in materia. In particolare i contenitori sigillati dei pasti dovranno essere depositati dal personale della Ditta aggiudicataria presso il Terminale di Distribuzione del Nido.
  4. organizzazione della consegna e del ritiro dei contenitori del cibo presso il Terminale di Distribuzione del Nido.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, per il servizio di refezione scolastica per la **Scuola dell'Infanzia Statale** quanto segue:

1. produzione dei pasti presso la cucina messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura). Per i bambini il pasto comprende anche lo spuntino di metà mattina e la merenda. Per gli adulti aventi diritto il pasto consiste nel solo pranzo. E' compresa la produzione di diete speciali dietro presentazione di regolare certificato medico e di diete etico-religiose dietro dichiarazione dei genitori;
2. fornitura di Kg. 1 di torta e di l. 2 di tè, in occasione degli incontri di sezione con i genitori, quindi 1 volta per ognuna delle sezioni e per anno scolastico;
3. confezionamento e consegna dei cibi, delle merende e delle colazioni sugli appositi carrelli di servizio alla soglia della cucina;
4. messa a disposizione del personale che sarà assegnato, in modo adeguato, per numero e professionalità, alle esigenze di produzione, ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente (vedi Art. 10, ultimo comma del presente Capitolato);
5. pulizia del piano dei tavoli da utilizzare per il pranzo, apparecchiatura e preparazione dei refettori;
6. porzionamento e distribuzione ai tavoli. Il servizio di distribuzione non riguarda spuntini e merende;
7. apparecchiatura;
8. pulizia dei locali di cucina, comprese zona lavaggio e dispensa;
9. pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzati per il servizio;
10. smaltimento dei rifiuti e loro raccolta differenziata;
11. rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
12. responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
13. autorizzazione sanitaria per i locali cucina;
14. fornitura dei detersivi e degli accessori necessari, dei sacchi per la raccolta rifiuti e della biancheria da cucina;
15. lavaggio della biancheria di cucina;
16. manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi di cucina, zona lavaggio e dispensa;
17. manutenzione ordinaria dei locali cucina e dei locali di servizio, compresi gli impianti (es: addolcitore, rubinetti di cucina, ecc.);
18. reintegro delle stoviglie, utensileria, tegameria di proprietà del Comune utilizzate per il servizio (vedi Art. 20);
19. integrazione delle attrezzature di cui all'Art. 20, eventualmente necessarie per l'espletamento del servizio;
20. questionari almeno a cadenza annuale, da concordare con il Comune, da consegnare a tutta o a parte dell'utenza, riguardanti il gradimento dei pasti, in modo da poter intervenire con correttivi migliorativi, con le modalità da concordare con il Comune;
21. incontri periodici (almeno una volta l'anno) col personale delle scuole e, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, con l'utenza della Scuola dell'Infanzia Statale;
22. per le utenze della sola cucina, si richiede alla Ditta aggiudicataria un rimborso, per anno scolastico, stimato nella cifra forfettaria annua di € 2.100,00 al netto di IVA. La fattura relativa a detto rimborso sarà inviata alla Ditta aggiudicataria, di norma, all'inizio dell'anno scolastico successivo rispetto quello cui si riferisce il consumo;
23. segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico del Comune.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire per il servizio di refezione scolastica per la **Scuola Primaria** quanto segue:

1. produzione dei pasti presso un "Centro di produzione pasti" di proprietà o in disponibilità della Ditta aggiudicataria (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura). Per i bambini il pasto comprende anche lo spuntino di metà mattina equivalente alla porzione di frutta del pranzo (vedi Tabella all'Art. 13 del presente Capitolato). Per gli adulti aventi diritto il pasto consiste nel solo pranzo. E' compresa la produzione di diete speciali dietro presentazione di regolare certificato medico e di diete etico-religiose dietro dichiarazione dei genitori;
2. confezionamento e trasporto dei pasti dal Centro di produzione pasti alla sede della mensa scolastica, con automezzo idoneo ed in regola con le norme vigenti in materia;
3. messa a disposizione del personale che sarà assegnato in modo adeguato, per numero e professionalità, alle esigenze di produzione, ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente (vedi Art. 11, ultimo comma del presente Capitolato);
4. cottura in loco della pasta e delle carni alla griglia, nonché porzionatura di salumi, formaggi e pane;
5. apparecchiatura e preparazione dei refettori;
6. porzionamento e distribuzione ai tavoli. Il servizio di distribuzione non riguarda lo spuntino di metà mattina;
7. sparcchiatura;
8. pulizia delle due sale del refettorio, dell'androne, della scala e dei bagni;
9. pulizia dei locali di cucina, comprese zona lavaggio e dispensa;
10. pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzati per il servizio;
11. smaltimento dei rifiuti e loro raccolta differenziata;
12. rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
13. responsabilità civile, con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
14. autorizzazione sanitaria per i locali di cucina;
15. fornitura dei detersivi e degli accessori necessari, dei sacchi per la raccolta rifiuti e della biancheria da cucina;
16. lavaggio della biancheria di cucina;
17. manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi di cucina, zona lavaggio e dispensa;
18. manutenzione ordinaria dei locali cucina e dei locali di servizio, compresi gli impianti;
19. pulizia delle vetrare interne ed esterne, almeno 4 volte all'anno;
20. lavaggio delle tende al termine di ciascun anno scolastico;
21. reintegro delle stoviglie, utensileria, tegameria di proprietà dell'Amministrazione Comunale utilizzate per il servizio (vedi Art. 20);
22. integrazione delle attrezzature di cui all'Art. 20, eventualmente necessarie per l'espletamento del servizio;
23. questionari almeno a cadenza annuale, da concordare con il Comune, da consegnare a tutta o a parte dell'utenza, riguardanti il gradimento dei pasti, in modo da poter intervenire con correttivi migliorativi, con le modalità da concordare con il Comune;
24. disponibilità a partecipare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad incontri periodici (almeno una volta l'anno) col personale delle scuole e con l'utenza della struttura (a titolo indicativo: incontri della commissione mensa ecc);
25. per le utenze del terminale attrezzato, si richiede alla Ditta aggiudicataria un rimborso, per anno scolastico, stimato nella cifra forfettaria annua di € 3.000,00 al netto di IVA. La fattura relativa a detto rimborso sarà inviata alla Ditta aggiudicataria, di norma, all'inizio dell'anno scolastico successivo rispetto quello cui si riferisce il consumo;
26. segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico del Comune.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale, qualora vengano richiesti, i documenti e il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti dalle norme nazionali o comunitarie inerenti i prodotti alimentari, come ad esempio i contributi UE.

#### **Art. 18. - ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Sono a carico del Comune, oltre a quelli elencati in specifici articoli del presente Capitolato, anche le seguenti attività:

- iscrizione degli utenti aventi diritto al servizio di mensa, sull'apposito portale E-Civis per quanto riguarda la Scuola Primaria;
- determinazione delle tariffe dei servizi e delle eventuali agevolazioni e/o esenzioni;
- tutti gli oneri connessi alla riscossione delle tariffe e delle eventuali morosità;
- comunicazione alla Ditta aggiudicataria dell'inizio e della fine del servizio e del numero di iscritti, per ogni ordine di scuola;
- fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e telefono negli stabili in cui si svolgono i servizi;
- manutenzione straordinaria (come meglio specificato all'Art. 19) ed eventuale adeguamento strutturale e impiantistico degli immobili (cucina della Scuola dell'Infanzia e Terminale Attrezzato/Refettori della Scuola Primaria);
- manutenzione straordinaria di attrezzature e arredi utilizzati nel servizio;
- periodica disinfestazione (deblatizzazione, demuscazione e derattizzazione) dei locali.

#### **Art. 19. - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

Gli interventi di manutenzione ordinaria sono a carico della Ditta aggiudicataria, mentre quelli di manutenzione straordinaria competono all'Amministrazione Comunale.

Gli **interventi di manutenzione ordinaria** a carico della Ditta aggiudicataria, comprendono:

→ le opere necessarie a mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature presenti nei locali interessati all'appalto (Cucina della Scuola dell'Infanzia e Terminale Attrezzato presso la mensa della Scuola Primaria), mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di componenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti, e comunque entro 24 ore, a propria cura e spese.

L'Amministrazione Comunale si riserva di controllare, in qualunque momento, l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari e degli impianti.

Gli **interventi di manutenzione straordinaria** dei locali, degli arredi e delle attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà, quali:

→ la manutenzione radicale (appuntamento straordinaria);

→ gli interventi volti ad aggiornare o a ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi.

In modo particolare, per le attrezzature e arredi, gli obblighi manutentivi comprendono anche la sostituzione integrale dei macchinari, se necessario al corretto svolgimento del servizio. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Qualora la Ditta aggiudicataria, nel corso dell'appalto, rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione al Comune.

Alla fine di ogni anno, compreso l'anno finale del servizio, l'Amministrazione Comunale assieme alla Ditta aggiudicataria dovrà svolgere verifiche relativamente al funzionamento e all'efficienza:

→ di tutte le strutture e gli impianti delle cucine e dei locali mensa (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas e di aerazione, ecc.);

→ delle attrezzature e degli arredi.

Gli impianti dovranno essere spenti, allo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitando danni nei locali durante il periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

#### **Art 20. - ATTREZZATURE E LOCALI CONCESSI IN COMODATO D'USO GRATUITO E DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO**

Il Comune metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria, in comodato d'uso gratuito:

- A) i locali cucina e dispensa, ubicati in Via S. Quasimodo n°1 all'interno dello stabile della Scuola dell'Infanzia Statale, nelle condizioni in cui si trovano;
- B) i locali adibiti a mensa scolastica ubicati in Via A. Frank, presso la Scuola Primaria, che comprendono il terminale Attrezzato ed i Refettori, nelle condizioni in cui si trovano.

Detti locali verranno consegnati comprensivi di impianti, arredi, attrezzature, stoviglie, tegameria, utensileria e tovagliato in essi presenti, di proprietà del Comune stesso.

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti un apposito verbale in duplice copia con annesso inventario dei beni mobili consegnati e che dovranno essere resi alla scadenza del periodo contrattuale. E' a carico della Ditta aggiudicataria il reintegro delle stoviglie necessarie al servizio.

Salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale, saranno utilizzate stoviglie pluriuso.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio.

Ulteriori attrezzature e minuterie che dovessero rendersi necessarie presso il Terminale attrezzato e presso la cucina della Scuola dell'Infanzia per l'espletamento del servizio, con le caratteristiche descritte e richieste dal presente Capitolato, saranno da installare a carico della Ditta aggiudicataria.

Di tutto il complesso dei beni dati in comodato, la Ditta aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato.

Al termine del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà restituire i locali e tutte le attrezzature ricevute in buono stato di conservazione e buon funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli e verifiche, nel corso del contratto e al suo termine, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dalla Ditta aggiudicataria (stoviglieria compresa). Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione Comunale constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature ecc dipendenti dalla non diligente gestione da parte della Ditta aggiudicataria, ovvero dall'inadempienza degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature presenti nel verbale di consegna, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti.

In caso di inadempimento di tale obbligo da parte della Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale potrà provvedere direttamente, addebitando alla Ditta aggiudicataria i costi, maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

L'Amministrazione Comunale sarà sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che possano derivare a cose di proprietà della Ditta aggiudicataria o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

#### **Divieto di cambio della destinazione d'uso**

I locali consegnati alla Ditta aggiudicataria dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. La Ditta aggiudicataria si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa consegnati.

#### **Art. 21 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il personale messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere professionalmente capace e fisicamente idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, dovrà essere a conoscenza delle norme igieniche e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste al D.Lgs: 81/2008 e smi.

La Ditta aggiudicataria dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare verso i propri dipendenti o, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza, di assicurazione contro infortuni, di assistenza sociale e oneri contributivi.

Dovrà inoltre assicurare ai propri dipendenti o, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche ai soci lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal contratto collettivo nazionale di categoria e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dalle organizzazioni sindacali più rappresentative.

La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere più figure professionali, per la gestione del servizio oggetto del presente appalto. Tra questi, dovrà prevedere e garantire la costante e continuativa presenza di un:

**Coordinatore**

al quale sarà stata affidata la direzione del servizio. Esso dovrà essere in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e di esperienza comprovata in un servizio analogo a quello oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il Coordinatore dovrà:

- avere una reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 17.00;
- mantenere un contatto continuo con l'Ufficio Scuola del Comune per il controllo dell'andamento del servizio;
- avere facoltà e mezzi per sopperire a tutte le provvidenze che dovessero riguardare adempimenti degli obblighi contrattuali;
- essere in ogni momento a disposizione durante le ore di svolgimento del servizio appaltato;
- collaborare strettamente con il Responsabile del Servizio Educativo del Comune per il buon andamento del servizio e per eventuali esigenze particolari.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al Coordinatore designato dalla Ditta aggiudicataria, si intendono come presentate direttamente alla Ditta aggiudicataria stessa.

In caso di assenza o inadempimento del Coordinatore, la Ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura, di pari livello ed esperienza. La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ufficio Scuola il nome di detto Coordinatore, nonché il suo luogo di residenza, l'indirizzo e il recapito telefonico.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di **Cuoco**.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

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

Tutto il **Personale di Cucina** dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale **alimentarista** di livello 2 (rischio alto) di cui alla L.R. 11/2003 e alla DGR 342/2004.

Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta, dovranno essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire ai nuovi assunti l'affiancamento di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi.

Prima dell'inizio del servizio, e comunque all'inizio dell'anno scolastico, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture di proprietà di quest'ultima, specificando anche la qualifica, il monte ore settimanale di ognuno e il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato, in base alle variazioni avvenute, di norma entro il giorno 15 del mese successivo a quello delle variazioni intervenute.

Resta fermo che **la Ditta aggiudicataria è tenuta garantire la stabilità del servizio**, con la continuità degli stessi operatori sui singoli posti di servizio, assicurandone le sostituzioni in caso di assenza per ferie, malattie e permessi, solo con altro personale avente analoghe qualifiche professionali e senza costi aggiuntivi per il Comune.

**Formazione del personale**

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la formazione del personale addetto ai servizi in materia di igiene, così come previsto dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla L.R. 11/2003 e dalla Determinazione della Giunta Regionale n.16963 del 29/12/2011 o norme equivalenti. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i locali adibiti a cucina e a terminale di cucina.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento rivolti a tutto il personale impiegato nei vari servizi, da trasmettere al Comune.

### **Regole di comportamento**

Il personale messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria dovrà tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

La Ditta aggiudicataria dovrà curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato;
- si attenga, nell'espletamento delle sue funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga alle istruzioni di lavoro ricevute;
- consegna immediatamente alle autorità scolastiche, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali in cui presta servizio;
- segnali subito agli organi competenti e al Coordinatore eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti il codice di comportamento adottato dal Comune, di cui al successivo Art. 22;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

La Ditta aggiudicataria sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle suddette prescrizioni.

Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.

In particolare, il personale incaricato della distribuzione e gestione del servizio presso entrambe le strutture (Scuola Infanzia e mensa scolastica) deve garantire la massima collaborazione con il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo, per il buon esito del servizio.

Il personale specializzato della Ditta aggiudicataria deve essere disponibile, a richiesta, ad incontri con personale e genitori, sulle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente l'oggetto dell'appalto.

### **Vestiaro**

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

La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, fornire divise complete per le operazioni di pulizia.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, decoro ed igiene le divise assegnate dalla Ditta aggiudicataria e ad indossarle correttamente secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere centralizzato e non lasciato in carico al lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo riportante nome e cognome, qualifica, azienda di appartenenza, foto personale. Detto cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

### **Comportamenti non conformi**

Il Comune, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti della Ditta aggiudicataria che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria, per seri e comprovati motivi, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio. In tale caso la Ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

#### **Igiene personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

#### **Art. 22 - CODICI DI COMPORTAMENTO**

Il Comune di Bagnolo in Piano trasmetterà alla Ditta aggiudicataria il Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, serie generale, n. 129 del 4 giugno 2013), nonché il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Bagnolo in Piano (approvato con deliberazione di G.C. n. 116 del 30.12.2013).

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, i predetti Codici e a farli osservare, mettendo a disposizione la suddetta documentazione, a tutti i soggetti (dipendenti, incaricati, collaboratori, ecc.) che svolgono in concreto (sia in loco che non) attività in favore del Comune di Bagnolo in Piano. L'inosservanza dei Codici è causa risolutiva espressa del contratto.

#### **ART. 23 – CLAUSOLA SOCIALE**

E' prevista, in conformità a quanto disposto dall'Art. 50 del D.Lgs. 50/2016, "specifica clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato" attraverso "l'applicazione, da parte della Ditta aggiudicataria, dei contratti collettivi di settore, di cui al Art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81".

#### **Art. 24. - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO**

Il trasporto esterno (dai Centri di Produzione Pasti alla mensa della Scuola Primaria e alla Terminale di distribuzione dell'Asilo Nido) e il trasporto interno (dalle cucine alle sezioni/refettori) dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (ad esempio utilizzando carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti dovranno essere forniti in contenitori multiporzione e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione, ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto esterno dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico della Ditta aggiudicataria secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dall'Amministrazione Comunale. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto e comunque non prima di 90 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

#### **Art. 25. - MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO**



I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

#### **Art. 26. - PIANO DEL TRASPORTO**

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre e comunicare alla stazione appaltante, con congruo anticipo, un Piano del Trasporto relativo alla consegna dei pasti alla mensa della Scuola Primaria e all'Asilo Nido.

Detto Piano del Trasporto dovrà indicare:

- il numero e la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- i luoghi di partenza e ciascuna sede di destinazione con tragitto e km percorsi;
- il giro di consegna;
- l'orario di partenza e l'orario, previsto, di arrivo;
- la tipologia dei mezzi di trasporto che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale, se offerto in sede di gara (Euro 6, elettrici, ibridi, bi-fuel).

Il Piano del Trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che la consegna avvenga non prima di 90 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

La Ditta aggiudicataria non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al Piano del Trasporto, se non concordata con l'Amministrazione contraente.

#### **Art. 27. - ATTIVITA' ACCESSORIE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI: APPARECCHIATURA DEI TAVOLI**

Presso la mensa della Scuola Primaria e i refettori della Scuola dell'Infanzia la Ditta aggiudicataria dovrà, prima della distribuzione dei pasti, arieggiare i locali.

In seguito si provvederà all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- tovagliette di carta (monouso);
- posate;
- eventuale tovagliolo (non per la scuola infanzia, dove i bambini utilizzano il bavaglino personale);
- bicchiere capovolto;
- caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura dovrà essere sempre adeguato al numero degli utenti.

Solo eccezionalmente potrà essere utilizzata stoviglieria monouso (piatti, bicchieri, posate), che dovrà essere prelevata dalle confezioni solo al momento dell'utilizzo e conservata in locali adeguati, oltre che sollevata da terra. Una volta tolta dai contenitori, andrà possibilmente conservata in armadietti chiusi.

L'allestimento dei refettori dovrà precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Solo presso la mensa della Scuola Primaria, la Ditta aggiudicataria provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie, tovagliato monouso di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

Presso il Nido Comunale le operazioni sopra descritte saranno a carico del personale ausiliario del Nido stesso.

**Art. 28. - ATTIVITA' ACCESSORIE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI: PORZIONAMENTO E**

**DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Presso la mensa della Scuola Primaria e i refettori della Scuola dell'Infanzia la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti avverrà, di norma, ai tavoli.

Il servizio di distribuzione non comprende la distribuzione degli spuntini e delle merende.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Nella distribuzione la Ditta aggiudicataria dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

a) presso la mensa della Scuola Primaria:

- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
- ultimare le fasi di preparazione del cibo.

b) presso la mensa della Scuola Primaria e i refettori della Scuola dell'Infanzia :

- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità;
- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- salvo diversa indicazione dell'Amministrazione Comunale, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione, utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
- svuotare e lavare le brocche dell'acqua giornalmente.

Durante la somministrazione, il personale dovrà indossare camici puliti e decorosi e copricapo, togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili), avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possano accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

**Art. 29. - ATTIVITA' ACCESSORIE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI: DISTRIBUZIONE DELLE**

**DIETE PER MOTIVI DI SALUTE**

Il personale addetto alla distribuzione del pasto "dieta per motivi di salute" dovrà assicurare che esso sia distribuito ai bambini a cui è destinato.

Pertanto detto personale dovrà:

- controllare la tipologia o il nominativo sull'etichetta posta sul contenitore dieta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;
- servire le diete speciali ai bambini interessati ancora chiuse;
- l'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto dieta si dovrà avvisare la cuoca della struttura.

Dovrà essere noto a tutti gli operatori della Ditta aggiudicataria, in servizio presso i refettori o le cucine, l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

**Art. 30. - SERVIZI DI PULIZIA**

***PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE***

Le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i refettori, nonché tutti i locali utilizzati a tale scopo, dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile. Sono a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei detersivi e degli accessori necessari, dei materiali a perdere quali carta igienica, carta in rotoli e sapone liquido per i bagni della Scuola Primaria, oltre che dei sacchi per la raccolta dei rifiuti.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

Le operazioni di **pulizia giornaliera** da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparecchiatura;
- sanificazione dei tavoli;
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli;

Solo nella mensa della Scuola Primaria, sono previste anche:

- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta aggiudicataria e dei locali di servizio, compreso il rifornimento del materiale a perdere (carta igienica, carta in rotoli, sapone per le mani);
- deragnatura se occorrente.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare detersivi a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta. In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso di dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovranno essere fatte rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

***PULIZIE PERIODICHE INTERNE ED ESTERNE PRESSO LA MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA***

La Ditta aggiudicataria dovrà, presso la mensa della Scuola Primaria, provvedere alle seguenti **pulizie periodiche**:

- detersione di infissi, vetri, controsoffitti, porte;
- detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
- pulizia di punti luce, cappe (detersione interna, esterna e del filtro) ecc.;
- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura.

Dette operazioni saranno eseguite almeno due volte l'anno.

La pulizia interna ed esterna delle vetrate dell'edificio adibito a mensa dovrà essere programmata almeno quattro volte l'anno.

Il lavaggio delle tende dovrà essere eseguito almeno una volta all'anno, al termine di ciascun anno scolastico.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della mensa della Scuola Primaria è a carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro.

### **SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi destinati al proprio personale e annessi ai locali di produzione e porzionamento siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone, di disinfettante e di asciugamani a perdere, oltre che mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio conformi alle norme vigenti.

### **DIVIETI**

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo in prossimità degli alimenti.

### **RIFIUTI**

La Ditta aggiudicataria dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori, prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la gestione corretta della raccolta differenziata dei rifiuti e comunque coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Amministrazione Comunale.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

### **Art. 31. - AUTOCONTROLLO IGIENICO**

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria tutte le operazioni di controllo e verifica delle vigenti normative igienico-sanitarie stabilite dal D.Lgs. 193/2007 (sistema HACCP – *Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*) e dal Regolamento C.E. n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 *sull'igiene dei prodotti alimentari*, comprese tutte le operazioni previste in materia di disinfezione e/o similari all'interno delle strutture.

Il relativo Piano di Autocontrollo, che dovrà essere predisposto dalla Ditta aggiudicataria a proprie spese, secondo i principi del sistema HACCP (Art. 5, Regolamento C.E. 852/2003), dovrà intendersi esteso a tutto il servizio della ristorazione, compresi i magazzini di stoccaggio, i mezzi di trasporto alimenti e servizio di porzionamento nei refettori.

Il Piano di Autocontrollo deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità, ai sensi degli Artt. 18-19 del regolamento C.E. 178/2002.

Il Coordinatore del servizio della Ditta aggiudicataria, così come individuato all'Art. 21 del presente Capitolato, è responsabile dell'attuazione del Piano di Autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione.

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. A richiesta dell'Amministrazione comunale dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Comunale e alla sua attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dalla Ditta aggiudicataria potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione contraente senza possibilità di rivalsa da parte del fornitore.

#### **Art. 32. - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono i Servizi di Igiene Pubblica e Ambientale facenti capo all'AUSL competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione Comunale, gli organi amministrativi comunali, i Dirigenti scolastici, gli organismi di partecipazione, ognuno per le rispettive competenze.

#### **Art. 33. - ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE**

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire la partecipazione degli utenti del servizio, sia liberamente che nelle forme di organizzazione riconosciute dall'Amministrazione Comunale (organismi di partecipazione come ad esempio Commissione Mensa).

E' riconosciuto il diritto, ai membri degli organismi di partecipazione, di procedere al controllo del servizio, al fine di:

**a) rilevare la corretta applicazione dei menu:**

- verifica del rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verifica della gradibilità dei pasti somministrati, attraverso assaggi diretti;
- verifica del rispetto delle diete speciali;
- verifica del quantitativo di pasti non consumati;

**b) verificare la conservazione delle derrate e le date di scadenza dei prodotti;**

**c) verificare lo stato di pulizia degli ambienti** (valutazione visiva della pulizia dei refettori);

**a) verificare l'assenza di animali infestanti nei refettori** (valutazione visiva).

I controlli non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale della Ditta aggiudicataria. Nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il refettorio e le cucine.

E' data altresì la possibilità a singoli genitori, dietro richiesta scritta, di partecipare al momento del pranzo presso la mensa della Scuola Primaria.

L'Amministrazione Comunale provvederà a comunicare alla Ditta aggiudicataria le richieste di partecipazione al pranzo che pervengano da parte dei genitori o dei membri degli organismi di partecipazione.

Al termine del pranzo ciascun genitore o membri degli organismi di partecipazione dovrà compilare un'apposita scheda di valutazione predisposta dall'Amministrazione Comunale.

Gli organismi di partecipazione, quale la commissione mensa, potranno:

- formulare proposte relative ai diversi aspetti del servizio di ristorazione;
- formulare proposte specifiche sul menù.

#### **Art. 34. - INDICATORI DI SODDISFAZIONE**

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare il sistema di indicatori secondo quanto si è impegnata a fare nell'ambito della propria offerta tecnica.

Periodicamente la Ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio.

#### **Art. 35. - PROGRAMMI SPERIMENTALI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

La Ditta aggiudicataria dovrà collaborare per la realizzazione di eventuali progetti sperimentali adottati dall'Amministrazione Comunale che prevedano una diversa organizzazione del servizio di ristorazione scolastica, purché questi progetti non incidano sul costo pasto.

La Ditta aggiudicataria dovrà collaborare allo svolgimento di corsi di educazione alimentare promossi dall'Amministrazione Comunale, in collaborazione con altri organi istituzionali.

#### **Art. 36. - CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

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

**A. Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale**

In caso di astensione dal lavoro, totale o parziale, per sciopero da parte del personale della Ditta aggiudicataria, sarà onere della stessa garantire la continuità del servizio.

Al verificarsi di tale evenienza la Ditta aggiudicataria è tenuta a darne tempestiva comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale, di norma almeno 5 giorni prima della data dello sciopero.

In tal caso potranno essere concordate tra la Ditta aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi semplificati di uguale valore nutritivo, per i quali sarà corrisposto l'importo dei pasti detratto del 20%.

**B. Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione Comunale**

in caso di interruzione temporanea programmata dell'attività scolastica (e, conseguentemente, del servizio di ristorazione scolastica: ad esempio per sciopero del personale della scuola) l'Amministrazione Comunale dovrà darne comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria con un preavviso di almeno 48 ore e non dovrà riconoscerle alcun indennizzo.

**C. Interruzione temporanea del servizio per guasti**

In caso di interruzione temporanea (per "temporanea" si intende un'interruzione limitata a non oltre i 2 giorni continuativi) del servizio, quali guasti agli impianti e alle strutture, interruzione di corrente o altro non imputabile alla Ditta aggiudicataria, quest'ultima dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi semplificati, previo accordo con l'Amministrazione Comunale. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto. Per tali pasti sarà corrisposto l'importo detratto del 20%.

Nel caso la situazione di emergenza si protragga oltre i 2 giorni, la Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di cucine proprie o in sua disponibilità (Centro di produzione pasti di riserva), previo consenso dell'Amministrazione Comunale.

**D. Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore**

Le interruzioni totali o parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per causa di forza maggiore si intende qualsiasi evento e fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo: terremoti, calamità naturali di straordinaria violenza e intensità, disordini civili, condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri di refezione.

Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: il traffico, la carenza di personale, i guasti ai mezzi di trasporto.

Nei casi di forza maggiore la Ditta aggiudicataria dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio anche mediante pasti alternativi.

E' fatta salva altresì la responsabilità della Ditta aggiudicataria per interruzioni del servizio dovute a cause ad essa imputabili. In tali ipotesi sarà applicata una penale pari ad € 700,00 (vedi Art. 37, punto i) del presente Capitolato).

**ART. 37 – CONTROLLI E PENALI**

La vigilanza sul servizio compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e secondo la metodologia che riterrà più idonea.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e alle dispense e a quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme di legge vigenti e di quelle stabilite nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica.

I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

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

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, la Ditta aggiudicataria fornirà, al personale incaricato della vigilanza e dei controlli, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso a tutti i locali, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività della Ditta aggiudicataria. Le quantità di derrate eventualmente prelevate saranno minime ma rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Qualora dal controllo qualitativo e/o quantitativo, il servizio dovesse risultare **non conforme** al Capitolato o al Contratto, la stazione appaltante richiederà un'azione correttiva che dovrà essere tassativamente recepita dalla Ditta aggiudicataria, la quale dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate, pena la risoluzione del contratto, così come previsto dall'Art. 45, lett. d. del presente Capitolato.

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

- a) € 200,00 qualora la **grammatura** dei cibi fosse riscontrata, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quanto previsto nell'Allegato B (Menù);
- b) € 200,00 qualora fossero fornite, senza previa comunicazione, **derrate diverse** da quelle indicate nell'Allegato A (Scaffale delle derrate) e non fossero immediatamente sostituite con le derrate previste;
- c) € 200,00 per ogni episodio in cui sia riscontrato il **cambio del menù**, non previamente concordato con l'Amministrazione Comunale;
- d) € 200,00 per ogni **mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici** (pasti in bianco e pasti dietetici per motivi etico-religiosi);
- e) € 400,00 per ogni caso di **ritrovamento di corpi estranei** nella singola porzione o nel contenitore; riservandosi l'Amministrazione di respingere la fornitura e con l'obbligo, da parte della Ditta aggiudicataria, di fornire un pasto sostitutivo;
- f) € 500,00 per **deficienze qualitative** nei pasti erogati o per il **mancato mantenimento della temperatura** ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze. Qualora il difetto fosse tale da impedirne il consumo, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire un piatto alternativo;
- g) € 700,00 per ogni **mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie** riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e di quanto previsto dalle vigenti disposizioni;
- h) € 700,00 in caso di **mancata consegna di parte dei pasti regolarmente prenotati**. La Ditta aggiudicataria dovrà, in ogni modo, garantire l'erogazione di pasti alternativi, in sostituzione di quelli non consegnati;
- i) € 700,00 in caso di **interruzione ingiustificata del servizio** per cause dipendenti dalla Ditta aggiudicataria
- j) € 700,00 per ogni **mancato rispetto del piano di autocontrollo**;
- k) € 1.000,00 per ogni **erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute**, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità della Ditta aggiudicataria;
- l) € 100,00 per ogni accertamento di **mancato utilizzo di mezzi di trasporto e di detergenti a ridotto impatto ambientale**, secondo quanto offerto in sede di gara;
- m) € 150,00 per ogni **mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria**;

Le infrazioni, che comportino o meno l'applicazione di penalità, vengono contestate per iscritto alla Ditta aggiudicataria mediante PEC.

La Ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora dette controdeduzioni non possano essere raccolte, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, sarà quantificata l'entità economica della penale.

L'Amministrazione Comunale procederà alla "costituzione in mora" della Ditta aggiudicataria, con richiesta di provvedere al pagamento di quanto dovuto, oppure potrà avvalersi, a sua insindacabile scelta, della cauzione prestata, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

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

#### **ART. 38 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

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

- a) opera nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro ed incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordina gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i propri lavoratori, informandosi dall'Amministrazione Comunale e dall'Istituto Comprensivo di Bagnolo in Piano, all'interno dei cui ambienti lavora (cucina della Scuola dell'Infanzia Statale e mensa della Scuola Primaria Statale), al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori della Ditta aggiudicataria e quelli dell'Istituto Comprensivo.

Per quanto riguarda il servizio svolto a favore del Nido, gestito dal Comune di Bagnolo in Piano, la tipologia del servizio, limitato alla sola consegna dei contenitori sigillati dei pasti presso il Terminale di Distribuzione del Nido, non comporta nessuna interferenza tra il personale della Ditta aggiudicataria ed il personale del Comune di Bagnolo in Piano;

- c) forma ed informa tutto il personale sui rischi specifici dell'attività per lavoratori e preposti;
- d) forma il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso e prevenzione incendi, fornendo all'Amministrazione Comunale la documentazione attestante l'avvenuta formazione.

Per quanto riguarda il servizio fornito presso la Scuola dell'Infanzia Statale e la Scuola Primaria Statale, la Ditta aggiudicataria, durante l'esecuzione delle attività oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni inerenti la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro già previste nel documento di valutazione dei rischi interferenziali – D.U.V.R.I. - allegato al presente Capitolato (Allegato C).

Per quanto riguarda il Nido, gestito dal Comune di Bagnolo in Piano, la tipologia del servizio, limitato alla sola consegna dei contenitori sigillati dei pasti presso il Terminale di Distribuzione del Nido, non comporta l'adozione di misure di sicurezza particolari né da parte del personale del Nido, che da parte di quello della Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 39 – PREZZI E REVISIONE PERIODICA**

I prezzi unitari a base d'asta, indicati nel precedente Art. 4 sono comprensivi di ogni spesa, inerente o direttamente conseguente alla fornitura, intendendosi in tal senso interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, per la perfetta esecuzione dell'appalto.

Per il primo Anno Scolastico i corrispettivi saranno quelli offerti in sede di gara.

Dal 1 settembre 2019, con cadenza annuale, è consentita la revisione del corrispettivo a carico dell'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'Art. 106 del D.Lgs. 50/2016. La richiesta di revisione dovrà essere presentata al Comune, dalla Ditta aggiudicataria, a mezzo posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata A.R., entro il 31 luglio di ogni anno, a valere dal 1 settembre dello stesso anno.

L'adeguamento viene calcolato sulla base dell'Indice dei Prezzi al Consumo rilevato a livello nazionale, elaborato dall'ISTAT e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, con riferimento alla data del 30 giugno dell'anno della richiesta di aumento rispetto al 30 giugno dell'anno precedente. Non verranno concessi aumenti retroattivi. La mancata richiesta entro i termini sopra riportati si intenderà come conferma del valore del contratto vigente.

#### **ART. 40 – FATTURAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO**



Le fatture saranno emesse mensilmente dalla Ditta aggiudicataria per ogni singola scuola e riporteranno l'indicazione della quantità di pasti forniti, con la distinzione tra alunni e personale docente, il prezzo unitario, l'aliquota IVA applicata, oltre che il numero delle bolle di consegna di riferimento.

Le fatture dovranno essere emessa in formato elettronico, conformemente alla normativa vigente e dovranno indicare il CIG della gara, oltre che il Codice Univoco P.A.

Qualora la fattura non risultasse corretta o mancante di specifiche voci, potrà essere rifiutata.

I pagamenti saranno effettuati, tramite accredito bancario, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, ai sensi dell'Art. 1 del D.Lgs. 192/2012, previa verifica della regolarità contributiva (mediante DURC) e nel rispetto della legislazione vigente.

In caso di fatture incomplete e nel caso in cui il Responsabile del Settore competente riscontrasse elementi o circostanze che impediscono la liquidazione della fattura, si provvederà a darne comunicazione alla Ditta aggiudicataria. La comunicazione sospende i termini di pagamento sino a quando non vengano rimossi gli elementi o le circostanze sollevate.

#### **ART. 41 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi dell'Art. 3 della L. 23/08/2010 n. 136 e s.m.i. la Ditta aggiudicataria assume espressamente l'adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge medesima e, pertanto, si impegna ad assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato siano registrati su conti correnti dedicati a norma del citato Art. 3 della citata legge, salvo quanto previsto dal comma 3 del medesimo articolo. La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi nei termini indicati dalla legge.

I mandati e gli strumenti di pagamento relativi a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dalla Ditta aggiudicataria, in riferimento al presente affidamento, dovranno riportare il Codice Identificativo di gara (CIG) indicato negli atti di gara.

La Ditta aggiudicataria, qualora intenda avvalersi dell'istituto del subappalto, che nel caso specifico, è previsto unicamente per il trasporto pasti, così come indicato al successivo Art. 44, si impegna a trasmettere tempestivamente all'Amministrazione Comunale il contratto sottoscritto con l'eventuale subappaltatore, nel quale dovrà essere inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale esso assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i.

La Ditta aggiudicataria si impegna a dare immediata comunicazione al Comune ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Reggio Emilia della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

#### **ART. 42 – COPERTURE ASSICURATIVE**

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile del proprio operato e di quello dei propri dipendenti e/o preposti.

La Ditta aggiudicataria risponderà di eventuali danni a persone e/o cose cagionati a terzi, sia di proprietà del committente, che di terzi, in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Comunale da ogni eventuale richiesta di danni o pretesa risarcitoria da chiunque avanzata, in relazione all'esecuzione dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria è, pertanto, tenuta a stipulare o dimostrare di avere in corso di validità, i seguenti contratti di assicurazione:

➔ **RCT** - polizza di responsabilità civile verso terzi, compreso il Comune, a copertura di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, per lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione allo svolgimento del servizio oggetto del presente affidamento, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa, né eccettuata.

Tale copertura RCT dovrà avere i seguenti massimali:

- R.C.T. per sinistro e per anno € 7.000.000,00
- R.C.T. per ogni persona danneggiata € 5.000.000,00
- R.C.T. per danni a cose e/o animali € 2.500.000,00

→ **RCO** - polizza di responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti o parasubordinati, per infortuni sofferti durante lo svolgimento del servizio oggetto del presente affidamento, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa, né eccettuata. Tale copertura dovrà avere i seguenti massimali:

- R.C.O. per sinistro e per anno € 7.000.000,00
- R.C.O. per ogni persona infortunata € 5.000.000,00

I massimali di assicurazione dovranno essere comprovati con copia che dovrà essere prodotta prima della stipula del contratto.

Inoltre, per il risarcimento dei danni prodotti a cose, la Ditta aggiudicataria provvederà alle riparazioni, quando possibile e funzionale, od in caso contrario, all'integrale sostituzione del bene danneggiato con altro avente le medesime caratteristiche estetico/funzionali.

L'accertamento danni sarà effettuato, quando possibile, in contraddittorio. Qualora il rappresentante della Ditta aggiudicataria non partecipi all'accertamento in questione, l'Amministrazione Comunale provvederà autonomamente, dando successivamente comunicazione dettagliata alla Ditta aggiudicataria di quanto realizzato. I fatti così accertati costituiranno titolo sufficiente per l'ottenimento del risarcimento di quanto dovuto.

#### **ART. 43 – GARANZIE**

A garanzia di tutti gli obblighi di esecuzione del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà, all'atto della stipula del contratto d'appalto, presentare una garanzia (**garanzia definitiva**), a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, in conformità all'Art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

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

La garanzia definitiva dovrà prevedere espressamente:

1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
2. la rinuncia all'eccezione di cui all'Art. 1957, comma 2 del Codice Civile;
3. la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Essa sarà a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione affidata, per fatto della Ditta aggiudicataria, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione dei servizi. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale si sia dovuta avvalere in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Ai sensi del comma 5 dell'Art. 103 del D.Lgs. 50/2016 la garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere sino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte del Comune o della Ditta aggiudicataria degli stati d'avanzamento nell'esecuzione dei servizi o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento nell'esecuzione dei servizi o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti della ditta per la quale la garanzia è prestata.

#### **ART. 44 – CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' vietata alla Ditta aggiudicataria la cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione del medesimo e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spesa causate all'Amministrazione Comunale e fatti salvi i maggiori danni accertati.

E' vietato il subappalto di tutte o di una parte delle prestazioni contrattuali, con la sola esclusione del servizio di trasporto pasti, che potrà essere affidato dalla Ditta aggiudicataria a ditte specializzate in trasporti, con l'impegno che i mezzi utilizzati siano adeguati alle vigenti normative igienico-sanitarie e rispondano ai requisiti di cui ai precedenti Artt. 24-25-26 del Capitolato.

In caso di qualsiasi infrazione al presente articolo, unico responsabile verso il Comune di Bagnolo in Piano e verso terzi è individuato nella Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 45 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

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

- a. dopo tre contestazioni scritte, a cui la Ditta aggiudicataria non abbia fornito adeguate giustificazioni;
- b. abbandono dell'appalto, salvo che per i casi di forza maggiore;
- c. quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;
- d. qualora dal controllo qualitativo e/o quantitativo, il servizio dovesse risultare **non conforme** al Capitolato o al Contratto, di cui all'Art. 37 del Capitolato;
- e. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato (vedi Art. 44 del Capitolato – Cessione e subappalto);
- f. inosservanza del Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165", nonché del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Bagnolo in Piano, di cui al precedente Art. 22;
- g. ogni altra inadempienza qui non contemplata, o ogni altro fatto, che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto e per i quali l'Amministrazione diffidi la Ditta all'adempimento, ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, ovvero disponga la risoluzione del contratto ai termini dell'Art. 1453 del Codice Civile salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorrerà nella perdita della cauzione, che resterà incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

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

In caso di scioglimento del contratto la Ditta aggiudicataria è comunque tenuta a proseguire l'incarico fino a nuova assegnazione.

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

#### **ART. 46 – RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Il Comune di Bagnolo in Piano e la Ditta aggiudicataria si impegnano ad osservare reciprocamente le disposizioni del Codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al D.Lgs. 196/03 sulla tutela delle persone e di altri soggetti, rispetto al trattamento dei dati personali.

I dati personali relativi ai soggetti partecipanti alla gara saranno trattati anche con mezzi informatici da parte della stazione appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003, per i soli fini inerenti la presente procedura di gara.

I dati medesimi saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente e saranno conservati nelle banche dati dell'Ente come titolare del trattamento, per cui si assicura il rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali, della dignità personale e della riservatezza, nonché la custodia e la protezione da perdita, distruzione ed accessi non autorizzati.

In ogni caso, in relazione ai dati forniti la Ditta aggiudicataria potrà esercitare i diritti di cui all'Art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

Il conferimento dei dati è obbligatorio; l'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti impedirà di dare corso al procedimento, fatte salve ulteriori sanzioni previste dalla normativa vigente. I dati raccolti potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici, organi competenti e uffici comunali, in base e nel rispetto della normativa vigente. Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Bagnolo in Piano; il responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Settore Servizi alla Persona e alla Famiglia del Comune di Bagnolo in Piano. Gli incaricati del trattamento sono tutti i dipendenti del Settore Servizi alla Persona e alla Famiglia del Comune di Bagnolo in Piano. I diritti dell'interessato sono quelli previsti dall'Art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

La Ditta aggiudicataria dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà in esecuzione della gestione in oggetto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice per la protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003); si impegna ad adottare tutte le misure necessarie per la sicurezza dei dati, ad adempiere a quanto previsto dall'Art. 13 del D.Lgs. 196/2003, nonché ad ottemperare a tutti gli obblighi previsti dallo stesso Codice per la protezione dei dati personali; garantisce la massima riservatezza delle informazioni personali acquisite, anche sensibili, compiendo le sole operazioni necessarie per adempiere al presente affidamento e, comunque, nel pieno rispetto della normativa vigente; si impegna ad adottare le eventuali specifiche istruzioni all'uopo impartite dal Comune di Bagnolo in Piano o, successivamente indicate, per il trattamento dei dati personali, ovvero ad integrare in tal senso le proprie procedure già in essere; si impegna a relazionare annualmente al Comune sulle misure di sicurezza adottate, nonché ad allertare l'Ente in caso di situazioni anomale o di emergenza.

La Ditta aggiudicataria si assume le funzioni di Responsabile del trattamento ed a tal fine si impegna a nominare un Responsabile, che, a sua volta, è tenuto ad individuare i soggetti incaricati del trattamento dei dati personali.

#### **ART. 47 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, con firme elettroniche, nel rispetto della normativa vigente.

La stipula del contratto è subordinata a:

- a. accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo alla Ditta aggiudicataria;
- b. acquisizione della Dichiarazione Unica di Regolarità Contributiva (DURC);
- c. prova documentale di tutti i requisiti previsti di accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- d. costituzione della cauzione definitiva;
- e. versamento delle spese contrattuali, compresi gli oneri fiscali;
- f. presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie per l'esecuzione del contratto;
- g. presentazione della polizza assicurativa e della relativa quietanza.

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

Tutte le spese (imposte, tasse, diritti di segreteria, ecc.), nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative, inerenti e conseguenti l'appalto, saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 48 – RECESSO**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere, in ogni momento dal contratto. In assenza di cause di forza maggiore, è richiesto per tale recesso un preavviso di almeno un mese. In difetto, alla Ditta aggiudicataria è data facoltà di presentare istanza di indennizzo per eventuali sanzioni o risarcimenti che si dovesse trovare a pagare a seguito di tale recesso.

La Ditta aggiudicataria avrà, altresì, facoltà di recedere dal contratto, previo preavviso scritto di almeno sei mesi. La Ditta aggiudicataria si impegna, in ogni caso, ad assicurare la continuità del servizio fino al termine dell'anno scolastico.

Per tutto quanto non previsto si applica l'Art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

#### **ART. 49 – CONTROVERSIE**

In caso di controversia tra la Ditta aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale circa l'interpretazione e l'esecuzione del servizio e del presente Capitolato Speciale d'Appalto, le parti si attiveranno secondo buona fede per la composizione bonaria della controversia.

Ove non si addivenga all'accordo amichevole, ogni controversia resterà devoluta alla giurisdizione esclusiva del giudice ordinario.

A tale scopo viene stabilita la competenza esclusiva del foro di Reggio Emilia.

In nessun caso l'insorgere di controversie in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto potrà giustificare la sospensione od il rifiuto dell'esecuzione del servizio.

Per tutto quanto non previsto si applica l'Art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

#### **ART. 50 – DOMICILIO**

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere, e mantenere per tutta la durata dell'appalto, il suo domicilio presso la propria sede operativa con dotazione stabile di personale e dare comunicazione all'Amministrazione Comunale dell'esatta ubicazione e relativo indirizzo, compreso quello di posta certificata.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo posta certificata o lettera raccomandata.

#### **ART. 51 – DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile nonché alle disposizioni legislative statali, regionali e comunitarie vigenti in materia.

La Ditta aggiudicataria è tenuta comunque al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere chiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative.

L'Amministrazione Comunale si riserva infine la facoltà di rivedere il presente Capitolato Speciale d'Appalto, apportando modifiche o integrazioni, per sopraggiunti fatti, valutazioni o per ovviare ad inconvenienti riscontrati durante l'espletamento del servizio, a tutela dell'efficienza e della qualità o per apportare migliorie allo stesso.

Troveranno, inoltre, applicazione tutte le ulteriori prescrizioni previste nel Bando di Gara.

#### **ART. 52 – ALLEGATI**

Al presente Capitolato Speciale d'Appalto sono allegati, a formarne parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

<b>ALLEGATO A</b>	SCAFFALE DELLE DERRATE (Tabelle merceologiche)
<b>ALLEGATO B</b>	MENU
<b>ALLEGATO C</b>	D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, ai sensi dell'Art. 26, comma 3 del D.Lgs. n.81/2008), con relativi allegati: <b>Allegato C2</b> DICHIARAZIONE DELLA DITTA APPALTATRICE <b>Allegato C3</b> VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
<b>ALLEGATO D1</b>	INVENTARIO ARREDI ED ELETTRODOMESTICI CUCINA SCUOLA INFANZIA

<b>ALLEGATO D2</b>	INVENTARIO ATTREZZATURE E STOVIGLIE CUCINA SCUOLA INFANZIA
<b>ALLEGATO E1</b>	INVENTARIO ARREDI ED ELETTRODOMESTICI TERMINALE ATTREZZATO SCUOLA PRIMARIA
<b>ALLEGATO E2</b>	INVENTARIO ATTREZZATURE E STOVIGLIE TERMINALE ATTREZZATO SCUOLA PRIMARIA