

ALLEGATO N. 8

SCHEMA DI CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA NEI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI DEI COMUNI DEL DISTRETTO DI CORREGGIO. ANNI SCOLASTICI 2022/23 – 2026/27

In data _____
Presso _____
Davanti a _____ in qualità di _____

Il Comune di _____ denominato anche “committente”, con sede in _____ (RE) in via _____ codice fiscale / partita iva _____ rappresentato da _____, nato/a a _____ il _____, in qualità di _____, in esecuzione dell’ordinanza sindacale prot. n. ____ del _____, domiciliato per la carica presso la sede dell’Amministrazione che rappresenta;

e

La ditta _____, denominata anche “aggiudicatario”, con sede in _____ codice fiscale / partita iva _____, numero iscrizione _____ presso il registro delle Imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. di _____, rappresentata da _____ in qualità di _____ con procura speciale datata _____ domiciliato per la carica presso la sede sociale;

PRESO ATTO

- dell’accordo distrettuale approvato dalle Giunte Comunali degli Enti del Distretto per la gestione unificata della gara pubblica per il servizio in oggetto, con individuazione del Comune di Correggio come committente e attribuzione alla Provincia di Reggio Emilia della funzioni di SUA in convenzione;
- della determina a contrattare n° ____ del _____, con relativi allegati, per l’affidamento del servizio da parte dell’Ente Committente;
- del disciplinare di gara emanato dalla Provincia di Reggio Emilia in funzione di SUA in data _____, suddivisa in singoli lotti per ogni Comune;
- del provvedimento della SUA provinciale n° ____ del _____ di aggiudicazione definitiva non efficace del servizio a _____ di _____
- della determina n° ____ del _____ di presa d’atto dell’aggiudicazione di cui sopra da parte dell’Ente committente;
- della determina n° ____ del _____ di impegno di spesa;
- dell’esperimento da parte della SUA dei controlli previsti di Legge;
- che sono trascorsi i termini previsti di cui all’art. 32 commi 9 e 10 lettera a) del Codice dei Contratti (Dlgs n° 50/2016);

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

ART. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

L’oggetto del contratto è l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva nei servizi educativi e scolastici (nidi, scuole infanzia e scuole primarie) per alunni ed adulti aventi diritto al pasto, per il Comune di _____ ottenuto attraverso gara indetta dall’Isecs del Comune di Correggio, in qualità di committente delegato dagli altri Comuni, suddivisa in lotti per ogni Comune aderente, avvalendosi della Provincia di Reggio Emilia in funzione di SUA (Stazione Unica Appaltante), sulla base di rapporto convenzionale.

ART. 2 - DEFINIZIONE DEL SERVIZIO

Per tutta la durata dell'appalto la ditta appaltatrice/aggiudicataria dovrà provvedere all'esecuzione del servizio a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto delle indicazioni contenute nel presente capitolato e di tutte le norme vigenti, in particolare in materia di igiene, sanità e sicurezza.

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati.

Le prestazioni richieste nel presente appalto sono le seguenti:

1) Preparazione e fornitura pasti (per bambini ed adulti aventi diritto)

Attività di acquisto di alimenti e bevande, la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate in legame fresco – caldo, il trasporto e consegna, con le seguenti tipologie:

- a) INTERAMENTE IN ASPORTO con fornitura pasti in MULTI PORZIONE;
- b) INTERAMENTE IN ASPORTO con fornitura pasti in MONO PORZIONE (per esigenze tecniche);
- c) PARZIALMENTE IN ASPORTO (cd. "MISTO"), con fornitura pasti in multi porzione ma con preparazione del solo primo piatto presso terminale di cucina in loco;
- d) IN CUCINA in loco, con pasti multi porzione;

Tali attività prevedono un prezzo unitario a pasto, diversificato per grado scolastico.

2) Attività /forniture ausiliarie al servizio

a) attività di ricevimento pasti, preparazione carrelli, predisposizione refettori, apparecchiatura, porzionatura / scodellatura, distribuzione, sparecchiatura, lavaggio e riordino attrezzature e stoviglie, piatti e posateria, riassetto, pulizia e sanificazioni arredi, attrezzature e locali, gestione eccedenze alimentari e smaltimento rifiuti, in base alle necessità legate ai singoli lotti; tali attività sono calcolate come costo orario;

b) forniture di materiale monouso "a perdere" per consumazione pasto o "altre forniture" (blocchetti di buoni pasto, confezioni d'acqua, ecc.), per tali forniture è previsto un costo unitario, ma non compreso a base di gara.

Si ritiene pertanto di definire come:

- attività principali, l'insieme di quelle elencate nei precedenti punti 1 e 2, tranne quando riportato al punto successivo;

- attività secondarie, quelle relative al trasporto pasti in asporto con mezzi idonei, comprese in quelle previste nelle lettere a), b) e c) del precedente punto 1), attività che si stimano essere non superiori al 3% del valore presunto dell'appalto.

ART. 3 - LOTTI DI GARA, QUANTIFICAZIONE ECONOMICA E PREZZI

Anche al fine di assicurare maggior competizione rendendo più ampia la possibilità di partecipazione ai soggetti economici interessati, la gara è stata suddivisa in n. 6 lotti corrispondenti alle Amministrazioni distrettuali facenti parte della procedura.

La base di gara dell'appalto è stata quindi determinata dalla somma degli importi sotto riportati per ogni lotto, al netto di eventuali forniture/servizi non inerenti al calcolo dell'importo di gara, ed ammonta a € 7.585.855, comprensivi degli oneri della sicurezza previsti nel DUVRI di cui:

LOTTO 1 - Comune di Campagnola Emilia	€ 607.446
LOTTO 2 – Comune di Correggio (Isecs)	€ 3.749.816
LOTTO 3 - Comune di Fabbrico	€ 781.631
LOTTO 4 - Comune di Rio Saliceto	€ 451.964
LOTTO 5 - Comune di Rolo	€ 328.736
LOTTO 6 - Comune di San Martino in Rio	€ 1.666.263

Si precisa che, considerata la variabilità delle presenze dell'utenza, i quantitativi sono da intendersi indicativi, potendo variare in più o in meno, senza che ciò possa creare pregiudizio e/o pretese alcune da parte dell'aggiudicatario, tali dati sono in ogni caso validi come base per la formulazione dell'offerta.

Sulla base della percentuale di ribasso economico offerta del ___% si prevede quindi che l'importo contrattuale del Comune di _____ sia di € _____, comprensivo della proroga tecnica di cui sopra, e che i singoli prezzi delle prestazioni sono i seguenti:

TIPOLOGIE	PREZZO €	NOTE
PASTI NIDI E SC. INFANZIA		
in asporto multi porzione		
“misto”		(solo per Rolo)
cucinati in loco		
PASTI SC. PRIMARIE		
in asporto multi porzione		
in asporto mono porzione		
Costo orario personale (*)		
Materiale a perdere		Non a base di gara
Materiale a perdere compostabile		Non a base di gara
Acqua 0,5 litri		Non a base di gara
Acqua 1,5 litri		Non a base di gara
Vassoi rigidi per multi porzione		Non a base di gara
Blocchetti buoni pasto (10 pezzi)		Non a base di gara

Note:

Qualora venga richiesta e fornita solo la merenda, questa andrà fatturata al prezzo del 6% del costo pasto. I prezzi dei pasti sono i medesimi sia per bambini che adulti aventi diritto.

(*) personale inquadrato come “Addetto ai servizi mensa” nel CCNL “Ristorazione collettiva”, al livello 6 - super, tabella nazionale.

All'aggiudicatario potrà essere richiesto, alle stesse condizioni, di incrementare l'importo delle prestazioni fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, in aumento o in diminuzione, ai sensi dell'art.106, comma 12, del Codice, per esigenze gestionali che rendessero necessario attivare questa disposizione.

Tutti i prezzi che saranno offerti sono fissi e invariabili per l'intera durata contrattuale, salvo la facoltà della ditta di richiedere, trascorsi 12 mesi di esecuzione contrattuale, un adeguamento prezzi annuale, ai sensi dell'art. 106, in particolare comma 1 lettera a) del Codice, definito nel limite dell'indice Istat FOI, senza tabacchi, del mese giugno dell'anno oggetto di aggiornamento.

In mancanza di esercizio di tale opzione da parte della ditta entro fine luglio dello stesso anno, quest'ultima non potrà avanzare alcuna pretesa neppure risarcitoria successivamente.

A norma di quanto previsto dall'art. 29 del DL 4/2022 si precisa che qualora si verificassero situazioni di grande variazione di costi, si potranno applicare, come previsto dall'art. 106 comma 1 lettera a) per i servizi e forniture, le modalità di cui al comma 511 dell'art. 1 della L. 208/2015 e dell'art. 1467 del Codice Civile, in particolare per aumenti di valore superiori al 10% dei principali prodotti.

AUMENTO MASSIMO PREZZI PER PANDEMIA DA COVID 19

Sono possibili degli aumenti ai prezzi offerti qualora dovesse essere attivo lo stato d'emergenza legato alla pandemia da Covid 19.

Gli aumenti sono diversificati in base alle varie tipologie di servizio ma come importi si intendono “fino a” e dovranno essere nel caso richiesti e giustificati dall'aggiudicatario.

TIPOLOGIE	PREZZO €	NOTE
Maggiorazioni costo per pasti asporto/misti	0,15	
Canone giornaliero calcolato come somma di maggiorazione costo orario personale, per gestione refettori Sc. Primarie con orario a tempo pieno	1,5 / 2,5	€ 1,5 per 5 o più ore al di' € 2,5 per meno di 5 ore
Canone giornaliero per gestione cucine che producono pasti in loco (*)	20	riduzione 20% se produce almeno 50 pasti al giorno

(*) nessun aumento qualora sia presente personale comunale/in appalto a supporto delle attività.

ART. 4 – DURATA DELL’APPALTO

L'appalto avrà durata di 5 anni scolastici con decorrenza dal 1/9/2022 e fino al 31/8/2027, per tutti i lotti in cui è suddivisa la gara, per ogni singolo Comune.

Successivamente all'aggiudicazione definitiva efficace della gara ogni singola Amministrazione dovrà provvedere autonomamente alla stipula di un singolo contratto, con acquisizione di un CIG derivato/delegato da quello di gara reperito dalla SUA.

In caso di particolare necessità e urgenza, su richiesta della singola Amministrazione, l'aggiudicatario è tenuto ad iniziare il servizio anche in caso di pendenza di efficacia dell'aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), alla condizioni contrattuali, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dalla singola Amministrazione, non dà diritto all'aggiudicatario di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Al termine di ciascun contratto, ogni Amministrazione ha facoltà di esercitare opzione di proroga tecnica unilaterale per un massimo di mesi 6 (sei) alle medesime condizioni economiche e contrattuali in essere alla data di scadenza, nelle more della conclusione delle procedure di gara per l'individuazione del nuovo fornitore.

Le aperture e chiusure di ciascun anno scolastico seguiranno un calendario stabilito dalle singole Amministrazioni (con avvio e chiusura dell'anno scolastico, comprese le sospensioni per le festività natalizie, pasquali, festività civili, del patrono, ecc.) che sarà comunicato tempestivamente all'aggiudicatario insieme ad eventuali sospensioni del servizio che dovessero verificarsi.

Nel servizio è compresa anche la fornitura dei pasti necessari, per le attività estive (centri estivi) che saranno programmate annualmente indicativamente per il mese di luglio.

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

ART. 5 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

SERVIZI PER CUI VENGONO PRODOTTI I PASTI

I servizi educativi – scuole per i quali devono essere forniti i servizi di refezione sono:

- nidi d'infanzia (età utenti 0/3 anni) oltre a eventuali servizi per Centri Bambini e Famiglie (CBF) pomeridiani;
- scuole d'infanzia (età utenti 3/6 anni);
- scuole primarie (età 6/10 anni), a tempo pieno o normale, oltre ai Centri Gioco Territoriali (CGT) pomeridiani;
- centri estivi (di nido e scuole infanzia);

SEDI PRODUZIONE PASTI

A) Le cucine/centri di produzione pasti di proprietà/disponibilità dell'aggiudicatario dove si provvederà alla preparazione e confezionamento dei pasti in asporto, devono avere una potenzialità produttiva idonea a far fronte alle richieste.

Al fine di assicurare quanto sopra previsto, per ogni lotto, la struttura deve essere ubicata ad una distanza massima di 20 km dalla sede del Comune di riferimento.

Per non pregiudicare la continuità del servizio in caso di temporanea e improvvisa esigenza l'aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire il pasto, con le stesse caratteristiche, anche in caso di interruzione o chiusura per un certo periodo della cucina / centro di produzione pasti, garantendo un

pasto in asporto (comprese merende) da una struttura alternativa di riserva, utilizzata appunto per le emergenze, che deve essere ubicata ad una distanza massima di 35 km sempre dalla sede del Comune di riferimento di cui sopra.

Sia la cucina principale che quella alternativa di riserva devono essere conformi alle vigenti disposizioni in materia edilizia (agibilità, destinazione d'uso, regolare accatastamento, sicurezza e regolarità certificata degli impianti e dei dispositivi di sicurezza) e sanitaria (presenza dei servizi igienici, delle zone di lavorazione suddivise per tipologia, di attrezzature dimensionate per la produzione di pasti richiesti).

B) Per alcuni nidi e scuole d'infanzia i pasti (in asporto o prodotti in loco) devono essere preparati in cucine / terminali di proprietà dei Comuni, le cui sedi (anche contigue) sono sotto elencate; si evidenziano le strutture in cui la produzione del pasto viene effettuata "in loco":

Nido - SEDI	Cucine/terminali di produzione del pasto
Bolle di sapone, v. Trento 14, Fabbrico	v. Trento 14, Fabbrico – IN LOCO
Girotondo, v. Marx 3, Campagnola E.	v. Marx 3, Campagnola E. – IN LOCO
Gramsci, v. Gambara 12, Correggio	v. Gambara 12, Correggio – IN LOCO
Mongolfiera, p.le Ruozi 4, Correggio	p.le Ruozi 3, Correggio
Pinocchio, Via Riccò 9, Correggio	p.le Ruozi 3, Correggio
Scuole infanzia - SEDI	Cucine/terminali di produzione del pasto
Sinfonia, v. XXV Aprile 5, Rolo	v. XXV Aprile 5, Rolo (misto)
XXVII febbraio, v. Trento 16, Fabbrico	v. Trento 14, Fabbrico – IN LOCO
Arcobaleno, V. Geminiola 2, Correggio	p.le Ruozi 3, Correggio
Gh. Mandriolo, V. Mandriolo 8, Correggio	p.le Ruozi 3, Correggio
Margherite, p.zzale Ruozi 2, Correggio	p.le Ruozi 3, Correggio
Collodi, Via Riccò 9, Correggio	p.le Ruozi 3, Correggio
Gigi e Pupa F.,v Fazzano 4/b, Correggio	p.le Ruozi 3, Correggio

MODALITÀ DI PRENOTAZIONE PASTI

Ogni giorno, indicativamente entro le ore 9.30, verrà comunicato dalle singole scuole alle cucine di riferimento il numero dei pasti occorrenti, attraverso le modalità proposte dall'aggiudicatario e convenute.

Tale orario potrà subire variazioni in relazione ad esigenze organizzative sopravvenute e le eventuali modifiche verranno comunicate nel più breve tempo possibile, l'aggiudicatario dovrà comunque adoperarsi affinché i pasti vengano preparati e confezionati in tempo utile per garantire il rispetto degli orari fissati per il consumo in ciascun ordine di scuola.

Si predilige l'ordinazione formalizzata, prodotta su supporto cartaceo o digitale, che ne permetta la trasmissione e conservazione, privilegiando le trasmissioni con supporti digitali (web, mail, ecc.) rispetto ad altre forme, in ogni caso nella prenotazione saranno indicati:

- numero pasti ordinari dei presenti a mensa;
- pasti speciali personalizzati, per motivi di salute certificati o per scelte etico/religiose, che devono già essere conosciuti e codificati da parte dell'aggiudicatario;
- eventuali alternative / pasti in bianco;

FASCIA ORARIA DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

I servizi dovranno essere organizzati dall'aggiudicatario al fine di assicurare che i pasti vengano consumati indicativamente nei seguenti orari:

per nidi:	dalle 11.00
per scuole infanzia	dalle 11.30
per scuole primarie (e CGT)	dalle 12.00/13.00 (in base anche al "doppio turno")
per centri estivi	stessi orari di nido o scuola infanzia

Il conferimento dei pasti deve essere effettuato di norma indicativamente 15/20 minuti prima dell'orario previsto per inizio refezione.

Le attività ausiliarie di supporto sono da svolgersi in fasce orarie che risultino integrate e funzionali alla complessiva realizzazione del servizio appaltato.

TRASPORTO E CONSEGNA

I pasti prodotti in asporto (in cucine NON contigue) dovranno essere:

- trasportati con mezzi adeguati mediante specifiche attrezzature (contenitori termici, maneggevoli e pratici, su ognuno dei quali deve essere apposta etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome della scuola cui è destinato) e secondo tempi e modalità che ne assicurino l'ideale conservazione a temperatura adeguata sino al termine della distribuzione, secondo la tipologia di ogni portata di cui si compone il pasto;

- distribuiti presso i refettori in vasche di contenimento multi porzione che permettano la separazione tra le pietanze oppure con contenitori per i pasti in mono porzione;

Le merende, dove previste, saranno consegnate insieme ai pasti del medesimo giorno.

I pasti prodotti in cucina in loco (o contigua) dovranno essere:

- trasportati mediante attrezzature (carrelli termici) e secondo tempi e modalità che ne assicurino l'ideale conservazione a temperatura adeguata sino al termine della distribuzione, secondo la tipologia di ogni portata di cui si compone il pasto, e l'igiene rispetto all'ambiente esterno;

- distribuiti presso i refettori in vasche di contenimento multi porzione che permettano la separazione tra le pietanze;

In particolare il pane deve essere consegnato in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti e la frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori chiusi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, senza promiscuità con altri trasporti, e comunque conformi alle normative vigenti.

E' preferibile vengano utilizzati mezzi a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno o alimentati con biocarburanti, a gas naturale.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati. Gli automezzi, per motivi di sicurezza, devono entrare nelle scuole da appositi ingressi che saranno indicati.

Consegna: deve essere giornaliera, effettuata entro un'ora dalla preparazione e fatta direttamente al personale presente a scuola, i contenitori non possono mai restare incustoditi.

Per i pasti recapitati presso ciascuna scuola l'aggiudicatario emetterà bolla di trasporto in duplice copia, con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, suddivisi tra adulti e bambini, nonché dell'ora di partenza dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

I documenti di trasporto dovranno essere conservati presso ciascun terminale di distribuzione e mensilmente inoltrati al Comune, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

Il personale che ritira i pasti, che può essere sia educativo/scolastico che dell'appaltatore, esegue la verifica di corrispondenza quanti / qualitativa tra i pasti ordinati e quelli effettivamente prodotti e consegnati, segnalando eventuali difformità riscontrate alla cucina e alla scuola, e chiedendone la regolarizzazione.

ART. 6 – MENU' E PASTI

ARTICOLAZIONE DEI MENÙ

I menù dovranno essere redatti prendendo a riferimento quelli allegati al capitolato di gara e comunque alle indicazioni stabilite dalla normativa specifica sulla ristorazione e dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere suddivisi in due periodi: autunno/inverno e primavera/estate, seguendo la disponibilità di prodotti e l'adeguatezza della fornitura stagionale (*);

- avere una ripetizione ogni quattro settimane;

- essere differenziati per grado di scuola;
 - essere validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (Sian) dell'ASL;
 - essere revisionati annualmente;
 - riportare in evidenza i prodotti biologici o altrimenti qualificati, nonché delle specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti, come previsto dal punto 2 della lettera a) della parte C dei CAM;
- (* Il menù “autunno -inverno” entra in vigore indicativamente a inizio ottobre per nidi e scuole infanzia (con l'inizio della scuola per le primarie) e termina indicativamente a metà marzo.

Il menù “primavera-estate” entra in vigore indicativamente da metà marzo e termina indicativamente a fine settembre; viene utilizzato per i centri estivi.

All'inizio di ogni anno scolastico l'aggiudicatario dovrà anche produrre copia digitale dei menù e, se richiesto dalla singola Amministrazione, anche copie cartacee del menù stampato, sulla falsariga dell'allegato n. 4, per quanti sono gli utenti dei servizi.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e quantità alle grammature previste per i pasti per i bambini (allegato n. 3), per gli adulti si utilizzano le indicazioni per i ragazzi più grandi (11-14 anni).

Per gli adulti che usufruiscono del pasto presso i nidi e le scuole il menu è lo stesso di quello adottato per i bambini, senza differenziazione del prezzo, in considerazione della modalità di produzione e della principale modalità di somministrazione in multi porzione, ma i pasti andranno comunque conteggiati separatamente.

VARIAZIONI DEL MENÙ

I menù non possono venire modificati in corso d'anno da parte della ditta aggiudicataria, se non in via eccezionale e temporanea, dietro autorizzazione dell'Amministrazione, qualora ricorrano le seguenti situazioni:

- impossibilità di reperimento di taluni alimenti, formalmente dimostrata;
- guasto agli impianti di produzione pasti o conservazione alimenti;
- interruzione della produzione a seguito di scioperi, blocco delle forniture, situazioni metereologiche estreme o calamità naturali;

E' però facoltà della singola Amministrazione, a seguito di istanze provenienti dall'utenza, anche attraverso le commissioni mensa, richiedere all'aggiudicatario di modificare periodicamente i menù in parte, per migliorarne la qualità e la gradibilità, con piatti equivalenti e stesse caratteristiche, senza variazioni del prezzo.

Inoltre durante l'esecuzione del contratto la singola Amministrazione potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, al medesimo valore economico di quelle sostituite oppure a valore economico differente, in questo secondo caso verrà concordato un conguaglio, in aumento o in riduzione.

DESCRIZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno sempre essere:

- forniti e conservati ad temperatura controllata di + 65° C per i piatti caldi e +4° C per i piatti freddi;
- appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti;
- confezionati con derrate alimentari fresche e/o congelate di prima qualità;
- unici prodotti congelati ammessi sono alcune verdure e il pesce, come previsto nei CAM;
- conformi alle grammature, tabelle merceologiche e dietetiche indicate;
- preparati in giornata, o al massimo nella giornata precedente (ad es. per arrostiti, roast - beef, lessi, brasati);
- rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione, distribuzione e sicurezza dei pasti;
- prodotti evitando i preparati liofilizzati o preconfezionati, cibi precotti e/o refrigerati, alimenti OGM;
- realizzati senza nessuna forma di “riciclo” di alimenti;

I prodotti per intolleranti dovranno essere conservati separatamente dagli altri.

COMPOSIZIONE DEI PASTI

Si indica di seguito la composizione dei pasti per bambini e adulti con diritto al pasto, distinta per grado scolastico:

A) Nidi e scuole d'infanzia (e centri estivi)

Pasto 1° piatto, 2° piatto, contorno, frutta fresca (*) e pane;
Merenda pomeriggio bevanda (a rotazione tra thè, succo di frutta, latte) e una rotazione di prodotti da forno dolci (biscotti o fette biscottate o pane e marmellata/cioccolata) oppure salati (crackers o focaccia o pizza) oppure frutta fresca (diversa da quella del pasto) oppure yogurt o budino o dessert (in estate);
(*) la frutta prevista a pranzo è di norma anticipata come merenda di metà mattina.

In particolare per i bambini lattanti (3/12 mesi)

Pranzo latte artificiale in polvere da fornire in una scelta tra 3 marche, oppure prime pappe e omogeneizzato di carne e verdure;
Merenda pomeriggio omogeneizzato di frutta;

Centri bambini e famiglie (CBF) pomeridiani, se richieste sono previste solo merende.

B) Scuole primarie e CGT e personale adulto avente diritto

Pasto 1° piatto, 2° piatto, contorno. frutta fresca e pane;

Note:

- frutta: dovrà essere offerta in almeno tre qualità diverse per settimana;
- acqua: sarà somministrata quella dell'acquedotto, servita in caraffe di materiale adatto per uso alimentare; potrà essere richiesta la fornitura di acqua minerale naturale, in bottiglie da 0,5 o 1,5 litri, in particolare per i bambini "lattanti" di età inferiore ai 12 mesi nei nidi;

DIETE E VARIAZIONI DEI PASTI

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre e produrre le seguenti diete e pasti speciali, senza costi aggiuntivi, assicurando la variabilità degli alimenti ed il minor scostamento possibile dal pasto normale:

1) diete per allergie/intolleranze su richiesta annuale delle famiglie, per bambini con problemi di salute documentati da certificazioni mediche o pediatriche (celiaci, diabetici, intolleranti, ecc.); la dieta dovrà essere predisposta entro 10 giorni dalla richiesta nel rispetto di tutte le specifiche tecniche. Nella predisposizione delle diete gli alimenti devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, il pasto va preparato e confezionato in area dedicata e gli utensili utilizzati della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione; i pasti dovranno essere contenuti in vaschette monoporzioni termo sigillate, contrassegnate dal nome e cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici

2) diete etico/religiose su richiesta annuale delle famiglie, per bambini provenienti da famiglie che professano altre religioni o convinzioni etiche; la dieta dovrà essere predisposta entro 10 giorni dalla richiesta; i pasti dovranno essere contenuti in vaschette monoporzioni termo sigillate contrassegnate dal nome e cognome degli utenti o altro identificativo, contenute a loro volta in contenitori termici;

3) diete per il periodo dello svezzamento dei bambini che frequentano il Nido d'infanzia ai quali dovrà essere garantito il regime alimentare consigliato dal pediatra di base e comunque una dieta "personalizzata" in relazione all'introduzione graduale degli alimenti a seconda dell'età. L'aggiudicatario dovrà provvedere all'approvvigionamento dei prodotti necessari ad assicurare tale adeguata alimentazione (latte in polvere, biscotti speciali, omogeneizzati, pastine, ecc.);

4) diete in bianco/alternative per bambini indisposti e adulti, previa richiesta giornaliera delle famiglie, per qualche giorno, composte da un primo in bianco e da un secondo, indicativamente con formaggio e prosciutto cotto/crudo;

5) "cestini" freddi In alternativa al pasto potranno essere richiesti, in caso di uscite didattiche/gite, scioperi (qualora non sia comunque possibile fornire un pasto normale) o altre emergenze, confezionati in sacchetti di carta individuali nella stessa giornata del consumo, o al massimo nella giornata precedente e correttamente conservati, composti da: 1 panino con prosciutto cotto e 1 con formaggio (almeno 50 gr), 1 un frutto fresco di stagione, 1 cioccolata/crostata/merendina, 1 succo di frutta, 1 bottiglia di acqua minerale da 0,5 litri (in caso di gite), in confezione PET, 2 tovaglioli ed un bicchiere di carta.

E' necessario porre particolare attenzione alle situazioni di cui ai punti precedenti ed alle età dei bambini di nido più piccoli d'età.

GIORNATE SPECIALI

L'aggiudicatario deve prevedere per ogni ordine di scuola, agli stessi costi pasto, un menù speciale per n. 9 giornate ad anno scolastico, o almeno una per ogni mese di servizio per le scuole primarie. Tale menù deve variare ogni anno e deve essere presentato ad inizio anno ad ogni Comune, anche tenendo in considerazione eventuali suggerimenti da parte delle scuole, anche a seguito di progetti didattici svolti.

Qualora qualche scuola non desiderasse ricevere tale menù, l'aggiudicatario è tenuto a presentare o ad accogliere una proposta alternativa, di pari valore.

L'aggiudicatario è inoltre tenuto a preparare ulteriori 2 volte l'anno, nella settimana antecedente le ricorrenze di Natale e Pasqua, un pranzo particolarmente ricercato, con pietanze tradizionali, sempre senza costi aggiuntivi rispetto al costo pasto.

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

- a garantire la fornitura delle derrate alimentari richieste, previo pagamento, delle materie prime consegnate;
- ad acconsentire e mettere a disposizione l'uso di attrezzature necessarie all'attività programmata.

INCONTRI SUL SERVIZIO E COMMISSIONI MENSA

L'aggiudicatario si impegna a partecipare alle Commissioni mensa comunali, dove istituite, dando loro tutto il supporto possibile, presentando i menù ed impegnandosi a modificare le eventuali ricette non gradite, anche per evitare sprechi alimentari.

Deve essere inoltre disponibile a partecipare e/o promuovere incontri a carattere informativo/divulgativo per gli utenti dei servizi interessati di ciascun lotto di gara, senza costi aggiuntivi, promuovendo la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

Nel caso vengano organizzati momenti di incontro che richiedano anche la produzione/fornitura di pasti aggiuntivi, anche fuori dall'orario di apertura del servizio, l'aggiudicatario, deve essere disponibile ad effettuare le preparazioni che saranno richieste, senza costi aggiuntivi.

RIDOTTA O MANCATA FORNITURA DERRATE

Nel caso in cui il numero dei pasti o singoli alimenti consegnati risultasse insufficiente, l'aggiudicatario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, dal momento della segnalazione da parte del personale preposto alla somministrazione, senza oneri aggiuntivi.

Qualora una o più derrate previste non venissero fornite, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso l'aggiudicatario deve comunicare preventivamente ai Comuni quali derrate non saranno fornite e documentare adeguatamente i motivi che hanno portato alla mancata fornitura, imputabili a cause di forza maggiore (anche calamità naturali o eventi non dipendenti dall'aggiudicatario).

In tal caso l'aggiudicatario rimborserà l'eventuale differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate prescrittive non fornite e quelle effettivamente fornite, determinata applicando i prezzi di pubblicazioni di settore o da indagini di mercato.

Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata, ma non preventivamente comunicata, oppure qualora le motivazioni non siano inerenti a motivi di forza maggiore, oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata una penale tra quelle previste.

ART. 7 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Nell'appalto si richiede il rispetto delle disposizioni ambientali di cui all'articolo 34 del D.lgs n. 50/2016, in particolare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM), di cui al D.M. 10/3/2020 (G.U. n. 90 del 4/4/2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Le derrate alimentari impiegate devono rispettare gli standard minimi previsti nelle "Tabelle

merceologiche delle derrate alimentari” (Allegato n. 2);

Ad integrazione delle quantità percentuali minime previste dai CAM, al punto 1, lettera a, della parte C dei CAM, i Comuni prevedono che le seguenti derrate vengano fornite al 100% da produzione biologica: pasta, pane, riso, passata di pomodoro e pelati, olio di oliva extravergine, carne (di suino, di bovino, di pollo, di tacchino), uova, mousse e succhi di frutta, yogurt, burro, marmellate/confetture, legumi, cereali e farine.

In ogni caso le ditte dovranno attenersi al Regolamento CE 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.

ART. 8 - SICUREZZA ALIMENTARE, CONTROLLI, SISTEMA HACCP

A) CONTROLLI SU IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Il principale controllo è esercitato dai Servizi di igiene degli alimenti (SIAN) delle AUSL territoriali, ma eventualmente anche dal Servizio igiene pubblica sempre dell'ASL, piuttosto che dai carabinieri del NAS, ecc. in ogni caso l'appaltatore deve dare comunicazione, e fornire copia, dei controlli ispettivi alle singole Amministrazioni.

B) AUTOCONTROLLO DELLA DITTA

E' previsto tra gli obblighi dell'aggiudicatario quello di attenersi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007, dotandosi prima dell'inizio del servizio del proprio manuale di autocontrollo basato sul sistema "HACCP", come previsto da Regolamento CE 852/2004, valido per tutti i servizi gestiti, con il quale individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni.

Copia del manuale deve essere fisicamente presente, dal momento dell'inizio del servizio, nei luoghi dove viene svolto il servizio e deve essere messo a disposizione dell'Amministrazione se richiesto.

Nel piano di autocontrollo l'aggiudicatario deve indicare la frequenza e la tipologia delle verifiche che intende effettuare e devono essere disciplinati anche gli interventi di pulizia e sanificazione, sempre eseguiti a locali vuoti e con prodotti conformi ai requisiti minimi di cui al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement, allegato al DM 24/5/2012. Dovranno poi essere seguite tutte le procedure e norme igieniche legate al perdurare di eventuali rischi biologici da Covid-19.

Anche la gestione dei rifiuti (materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali adibiti a refettori) deve essere precisata nel piano, considerato che devono essere raccolti, a cura del personale dell'aggiudicatario convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata, in momenti diversa dall'uscita dei bambini da scuola.

C) CONTROLLI DA PARTE DELLE AMMINISTRAZIONI

È facoltà del Comune effettuare controlli, periodicamente e senza preavviso, al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali e alle normative vigenti in materia, come previsto anche nei CAM; per l'esecuzione dei controlli di conformità il Comune potrà incaricare organismi esterni.

L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso, collaborando senza interferire, agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate, con i mezzi ritenuti più idonei, compreso prelievo di campioni senza interferire sulle procedure di controllo.

Il Comune, a seguito dei controlli effettuati, notificherà alla ditta eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro il tempo fissato (indicativamente una settimana), con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni giustificative, che possano far modificare le prescrizioni.

Qualora non si dia corso alle prescrizioni, anche nonostante il rigetto delle controdeduzioni, il Comune applicherà le penali previste.

ART. 9 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

A) ORGANICO

L'Appaltatore dovrà disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un adeguato espletamento dei servizi richiesti, per il quantitativo orario totale indicato in ogni lotto di gara, anche eventualmente richiesti in aumento, suddiviso tra le varie figure professionali necessarie.

Il personale deve essere professionalmente qualificato e svolgere il compito assegnato, con perizia, prudenza, diligenza e rispetto e relazione con l'utenza, collaborando col personale del Comune e usando in modo adeguato e corretto i materiali.

Il personale della Ditta deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, in particolare il "*Codice di comportamento dei pubblici dipendenti*", approvato con D.P.R. 62/2013 e nelle versioni approvate dai singoli Comuni, mantenendo il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti, deve inoltre dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili inerenti la "privacy".

B) REQUISITI

Il personale deve essere in possesso dei seguenti requisiti: età non inferiore ai 18 anni, in possesso del titolo di studio necessario e dell'idoneità alla specifica mansione rilasciata dal medico competente, capace di parlare la lingua italiana, oltre che in regola con tutte le norme previste per lo svolgimento del servizio.

L'Aggiudicatario è tenuto, altresì, ad ottemperare ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. n. 39/2014, nel quale è definito che "*chi intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale*" deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale da cui risulti l'assenza di condanne per gli illeciti sopraindicati, e comunicarlo alla Stazione Appaltante.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, in tale caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza maggior onere per il Comune, nei tempi più rapidi possibili.

C) CONTRATTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro della "Ristorazione collettiva", deve essere legato da regolare contratto con l'aggiudicatario; in caso di subappalto l'aggiudicatario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Su richiesta del Comune l'aggiudicatario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste, cui potrebbero seguire segnalazioni di irregolarità/inadempienze oltre a misure ulteriori.

D) SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'aggiudicatario deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro, in particolare D.Lgs 81/2008, e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

L'aggiudicatario deve inoltre:

- aver redatto il proprio Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), che deve essere messo a disposizione dell'Amministrazione;
- collaborare a redigere e sottoscrivere il DUVRI per i servizi individuati, dove necessario, osservandone modalità e oneri interferenti;
- avere formalmente individuato il proprio RSPP aziendale;
- fornire al proprio personale tutte le attrezzature necessarie per svolgere il proprio lavoro, in particolare DPI e vestiario, assicurandosi venga sempre correttamente indossato, a seconda della mansione svolta;
- fornire formazione ed informazioni sui rischi presenti nel servizio in appalto;

Dovranno essere inoltre seguite anche tutte le procedure e norme igieniche attuali ed eventuali legate a rischi biologici da Covid 19.

E) SOSTITUZIONI

In caso di assenza il personale deve essere immediatamente sostituito con personale di pari qualifica; nel caso in cui, per cause assolutamente imprevedibili e straordinarie, non fosse in grado di garantire la necessaria sostituzione, la ditta aggiudicataria è tenuta a darne tempestiva comunicazione.

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

Il personale di cucina, che prepara i pasti "in loco" nelle sedi di proprietà delle Amministrazioni, di cui all'art. 5, in caso di assenza, deve essere sostituito immediatamente, o al massimo dal 2° giorno di assenza, nel frattempo il servizio verrà erogato in asporto.

F) FIGURE PROFESSIONALI

1) *Responsabile del contratto*

Mantiene i rapporti con la committenza e provvede a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza alle prescrizioni di legge e al capitolato.

2) *Assistente di produzione*

Gestisce il coordinamento pratico e operativo dell'intero servizio, garantendo la massima collaborazione possibile al Direttore dell'Esecuzione dell'Ente appaltante. Si occupa della pianificazione e controllo del servizio, della gestione del personale, della qualità del servizio prendendo anche parte alla Commissione Mensa.

3) *Dietologo o Dietista*

È una figura specializzata nel settore dell'alimentazione e ristorazione in possesso di un titolo di studio specifico; svolge funzioni di progettazione e gestione dei menù, raccordandosi con l'assistente di produzione, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche; prende parte alla Commissione Mensa.

4) *Cuoco*

Deve essere provvisto di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente) e deve realizzare e supervisionare la produzione ed il confezionamento dei pasti.

5) *Personale addetto alla preparazione dei pasti (nelle cucine)*

6) *Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti*

7) *Personale addetto alla somministrazione dei pasti*

Si occupa dei servizi di refettorio: ricevimento pasti, preparazione carrelli, predisposizione refettori, apparecchiatura, porzionatura / scodellatura, distribuzione, sparcchiatura, lavaggio e riordino attrezzature e stoviglie, piatti e posateria, riassetto, pulizia e sanificazioni arredi, attrezzature e locali, gestione eccedenze alimentari e smaltimento rifiuti.

G) FORMAZIONE

Ferma restando la formazione obbligatoria, anche per la sicurezza, prevista dalle vigenti normative, la ditta affidataria dovrà assicurare ulteriore formazione tecnica al personale addetto al servizio, in base alla specifica mansione svolta, ad es. in merito all'appropriata porzionatura pasti, che riduce gli sprechi alimentari, tecniche di cottura per mantenere la qualità nutrizionale e la riduzione dei consumi energetici, in osservanza delle disposizioni contenute nel punto 8 lettera a della parte C dei CAM,

Ogni anno, entro il mese di agosto, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione se richiesti.

ART. 10 - ONERI DELLE PARTI NELLA CONDUZIONE DEI LOCALI

Nei seguenti locali di proprietà delle Amministrazioni:

A) cucine e terminali di cucina per la produzione pasti, di cui all'art.5, concessi in uso a titolo gratuito, (salvo una quota di rimborso spese);

B) terminali di distribuzione nelle scuole, di servizio ai refettori, in uso al personale dell'appaltatore;

L'Amministrazione è responsabile delle seguenti incombenze:

a) ottenere e conservare la regolarità edilizia dello stabile e dei locali in base alla loro destinazione d'uso;

- b) l'esecuzione di controlli di legge periodici e/o una tantum sugli impianti;
- c) manutenzione ordinaria: riparazioni e mantenimento in stato di efficienza e di conformità alle vigenti normative sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro:
 - 1) degli impianti (elettrico, idraulico, antincendio, gas, allarme ove esistente ecc.);
 - 2) delle strutture che costituiscono i locali;
- d) attivazione, intestazione e regolare pagamento dell'utenza relativa a luce, acqua, gas e telefono;
- e) manutenzione straordinaria in caso di esigenza sull'immobile;
- f) fornitura iniziale e sostituzione di attrezzature, anche a tal fine vengono riconosciuti i rimborsi annui da parte dell'aggiudicatario indicati in seguito;
- g) fornitura del materiale (posateria, piatti, bicchieri, ecc.) necessario alla somministrazione del pasto e dell'attrezzatura per la sua distribuzione (carrelli termici, carrelli porta vivande, ecc.);
- h) adempimenti amministrativi, a titolo indicativo:
 - 1) richiesta di autorizzazioni sanitarie;
 - 2) comunicazioni agli organi competenti di eventuali variazioni interne;
 - 3) procedure relative alla sicurezza e prevenzione incendi;

E' in ogni caso prevista la facoltà dell'Amministrazione di stabilire che gli acquisiti sopra indicati a proprio carico di cui ai punti f) e g) siano effettuati dall'aggiudicatario, previo rimborso dei costi sostenuti; tale possibilità vale anche per la cucina del punto C).

L'aggiudicatario è responsabile delle seguenti incombenze:

- a) esecuzione di controlli di legge periodici e/o una tantum sulle attrezzature (es verifiche di sicurezza elettriche, verifiche di funzionalità, ecc.)
 - b) interventi di disinfestazione periodici e al bisogno;
 - c) manutenzione ordinaria: riparazioni e mantenimento in stato di efficienza e di conformità alle vigenti normative sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro:
 - 1) di tutte le attrezzature e degli utensili necessari alla produzione e distribuzione dei pasti e al lavaggio stoviglie e posateria;
 - 2) dell'arredo e mobilio ad uso refezione;
 - d) fornitura e lavaggio della teleria d'uso quotidiano e dei materiali a perdere;
 - e) pulizia, con prodotti e attrezzature proprie, e rassetto quotidiano così strutturato:
 - 1) pulizia quotidiana a fondo con prodotti adeguati ad igienizzare tutte le superfici raggiungibili senza scale e le attrezzature che vengono quotidianamente a contatto diretto con il materiale impiegato nella produzione pasti (piani lavorazione cibo, fornelli, affettatrici ecc.);
 - 2) pulizia quotidiana "a umido" di pavimenti e mobilio;
 - 3) lavaggio pentolame usato per la preparazione pasto;
 - 4) lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, ecc.) con processo adeguato (per temperature di lavaggio e prodotti detergenti impiegati) a rimuovere ogni traccia di residuo e renderla igienica e presentabile per il suo riutilizzo;
 - 5) Interventi di pulizia approfondita periodica per vetrate, finestre, porte e mobili non raggiungibili senza scale (es. split, celle frigo, ecc.);
- Per la sola cucina del nido Gramsci di Correggio le attività di cui ai punti 3 e 4 vengono eseguite da personale individuato dell'Amministrazione, in ragione di ciò viene stabilito sconto del 20% sul costo pasto ivi fornito. È facoltà dell'Amministrazione richiedere che tali attività vengano eseguite dall'appaltatore applicando quindi il costo pasto senza lo sconto indicato.
- f) custodia corretta dei locali e delle aree adiacenti di utilizzo incluso il servizio di raccolta e smaltimento rifiuti;
 - g) adempimenti amministrativi, a titolo indicativo:
 - 1) gestione e conservazione documentale dei piani sulla sicurezza alimentare (HACCP);
 - h) rimborso annuale netto una tantum fisso su richiesta dell'Amministrazione di:
 - € 350,00 per il terminale attrezzato del Comune di Rolo;
 - € 600,00 per il servizio nido del Comune di Campagnola Emilia;
 - € 600,00 per il servizio nido e Sc Infanzia del Comune di Fabbrico;

€ 600,00 per il servizio nido Gramsci del Comune di Correggio;

C) per produzione pasti (cucina centralizzata dell'Espansione sud in piazzale Ruozi 3 a Correggio) di cui l'art. 5 concessi in locazione a titolo oneroso in quanto centro di produzione per più servizi.

All'aggiudicatario spettano tutte le incombenze di cui al punto precedente, compreso il pagamento delle utenze, che non siano di competenza dell'Amministrazione, in particolare:

a) sostituzione attrezzature non più riparabili fino ad un valore di € 2.000 (iva esclusa), che resteranno di proprietà dell'Amministrazione a fine contratto, mentre per i beni di valore superiore sarà possibile per l'aggiudicatario scegliere tra effettuare acquisto:

1) con rimborso del 50% delle spese da parte dell'Amministrazione, che sceglierà se effettuare il rimborso diretto oppure a scalare sui canoni annuali di locazione, presentando almeno due preventivi sul bene, che resterà di proprietà dell'Amministrazione;

2) totalmente a proprie spese, con il bene che resterà di proprietà dell'aggiudicatario;

b) il pagamento della locazione stabilita in € 6.500,00 annuali, soggetti a revisione con le percentuali stabilite per l'aggiornamento prezzi in sede di gara;

All'Amministrazione spetta:

a) ottenere e conservare la regolarità edilizia dello stabile e dei locali in base alla loro destinazione d'uso;

b) la manutenzione straordinaria in caso di esigenza sull'immobile o impianti (elettrico, idraulico e gas);

c) fornitura iniziale di attrezzature per produzione pasti;

d) la fornitura del materiale (posateria, piatti, bicchieri, ecc.) necessario alla somministrazione del pasto e dell'attrezzatura per la sua distribuzione (carrelli termici, carrelli porta vivande, ecc.), che può essere delegato all'aggiudicatario dietro rimborso costi, con le modalità espresse nel punto precedente.

Qualora nelle cucine/terminali di cui al presente articolo l'Amministrazione autorizzi, dietro richiesta dell'aggiudicatario, la produzione di pasti PER SOGGETTI TERZI rispetto agli Enti di cui al presente appalto, l'aggiudicatario verserà all'Amministrazione, a titolo di rimborso, una quota percentuale a pasto prodotto da concordare successivamente.

ART. 11 - BENI MOBILI E IMMOBILI PER IL SERVIZIO

Le Amministrazioni danno in consegna all'aggiudicatario i beni mobili (locali) e mobili attraverso un verbale di consegna dell'inventario dei beni, sottoscritto dall'aggiudicatario prima dell'inizio del servizio, che costituisce parte integrante dei documenti contrattuali.

Alla presa in consegna tutte le strutture, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Alla scadenza del contratto l'aggiudicatario si impegna a riconsegnare alle Amministrazioni i locali con impianti, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione, il tutto deve essere sottoscritto dalle parti con verbale di riconsegna.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'aggiudicatario.

ART. 12 - MATERIALI

Spetta all'aggiudicatario la fornitura di tutto quanto necessario alla realizzazione del servizio.

Il servizio di somministrazione dei pasti sarà effettuato utilizzando, per tutti i plessi scolastici, materiali a contatto diretto con gli alimenti (MOCA) riutilizzabili: piatti in ceramica o in melamina (in particolare nei nidi), bicchieri di vetro infrangibile e posate in acciaio inossidabile, come previsto dal

punto 4 lettera a della parte C dei CAM, forniti dalle Amministrazioni, come precisato nell'art. 10, salvo diversa richiesta da parte dell'Ente committente sul materiale a perdere.

L'aggiudicatario deve in ogni caso adottare soluzioni il più possibile volte a non utilizzare o ridurre l'utilizzo dei prodotti monouso in plastica, in particolare delle stoviglie per la somministrazione (piatti, bicchieri, posate, ecc.) e dei contenitori per alimenti, come previsto dalla Direttiva (UE) 2019/904.

Il materiale oggetto della fornitura da parte dell'aggiudicatario sarà:

- a) materiali a perdere (dove non diversamente forniti dalle Amministrazioni): tovaglie in carta, tovaglioli di carta, carta da cucina e tutto il materiale necessario all'apparecchiatura, proporzionato al numero dei bambini, in quantità necessaria per la distribuzione dei pasti e delle merende, in possesso delle caratteristiche di cui al punto 6 lettera a della parte C dei CAM;
- b) detersivi e attrezzi per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature di cucina;
- c) detersivi per il lavaggio delle stoviglie, padellame, contenitori ecc.;

Entrambe le tipologie di detersivi per le pulizie devono essere in possesso delle caratteristiche di cui al punto 7 lettera a della parte C dei CAM.

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

Per svolgere il servizio l'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili o compostabili; non devono essere utilizzate confezioni mono dose, dove non altrimenti necessario, come previsto al punto 6 lettera a della parte C dei CAM;

ART.13 - VALUTAZIONE DEL SERVIZIO / ECCEDENZE ALIMENTARI

L'aggiudicatario è tenuto a proprie spese a rilevare la qualità del servizio percepito per almeno due volte nel periodo di validità del presente appalto, attraverso la somministrazione di appositi questionari, di concerto con le Amministrazioni, sia agli utenti di scuola primaria sia a famiglie e personale scolastico. I risultati delle rilevazioni, opportunamente strutturati, devono essere trasmessi all'Amministrazione con relazione d'accompagnamento che ne evidenzia i dati quantitativi e qualitativi.

E' inoltre fatto obbligo, come definito dal punto 3, lettera a, della parte C dei CAM, di indagare le motivazioni sulla base delle quali si genera eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso questionari da far compilare due volte l'anno dal personale scolastico; anche in ragione di queste indagini l'aggiudicatario deve poi essere disponibile a condividere, nel corso della durata dell'appalto, misure di recupero delle eccedenze alimentari, qualora siano significative, attuate sulla base di progetti differenziati in base alla tipologia del cibo: non servito o già servito.

ART. 14 - GARANZIE

Unitamente alla documentazione amministrativa di ammissione, come previsto dall'art. 93 del Codice, le ditte partecipanti alla gara dovranno prestare cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara per ogni lotto, con efficacia per almeno 180 giorni, da liberare appena avvenuta l'aggiudicazione, per le ditte non aggiudicatarie.

Poi, come già indicato, l'aggiudicatario a norma dell'art. 103 del Codice, è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale (iva esclusa), a garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali; in caso di aggiudicazione con ribasso di gara superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

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

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

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Entrambe le garanzie devono prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 del Codice Civile e

l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione.

Entrambe le garanzie possono essere ridotte degli importi previsti all'art. 93 comma 7 del Codice.

ART. 15 – ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

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

L'Appaltatore è altresì responsabile di ogni danno arrecato all'Amministrazione o a terzi per l'inedonea esecuzione del servizio, rimanendo pertanto sollevata l'Amministrazione da ogni pretesa risarcitoria.

In ogni caso è di competenza dell'aggiudicatario tutto quanto previsto al presente capitolato e, prima dell'inizio del servizio, deve inoltre:

- comunicare un recapito dotato di idoneo collegamento telefonico, e-mail, PEC e fax, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, a tale recapito sono altresì indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi.
- indicare nomi e riferimenti delle figure previste nell'art. 9, lettera F), in particolare il responsabile del contratto, l'assistente di produzione e il dietologo / dietista di riferimento;
- sottoscrivere il verbale di inventario dei beni presenti presso le cucine e presso i luoghi di consumo dei pasti, di cui all'allegato 5.

ART. 16 – ONERI A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI

L'Amministrazione si farà carico delle seguenti incombenze, anche in collaborazione con le scuole, oltre a quelle già previste all'art. 10 sulla conduzione dei locali:

- a) la raccolta ed accettazione delle domande di iscrizione al servizio mensa;
- b) la determinazione delle tariffe dell'utenza e delle eventuali agevolazioni o esenzioni;
- c) la fatturazione e riscossione del costo del servizio agli utenti;
- d) la comunicazione del calendario del servizio e del numero degli iscritti;
- e) l'attività quotidiana di prenotazione pasti tramite le scuole;
- f) la messa in disponibilità dei locali e delle attrezzature di proprietà in comodato d'uso;

ART. 17 - SUBAPPALTO

Le prestazioni principali oggetto dell'appalto, di cui all'art. 2 (produzione e somministrazione dei pasti), devono essere svolte direttamente dall'aggiudicatario, per la delicatezza e specificità dell'appalto, che richiede degli standard di fornitura garantiti solo da aziende del settore, che rispettino le caratteristiche di qualificazione richieste nel presente capitolato.

E' invece possibile per la ditta aggiudicataria appaltare l'attività secondaria di trasporto dei pasti in asporto, realizzato con mezzi idonei, utilizzando ditte specializzate in trasporti, indicativamente all'interno della percentuale prevista sempre all'art. 2.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido verso le amministrazioni per le prestazioni contrattuali; l'affidatario è a sua volta responsabile in solido dell'osservanza delle norme ed adempimenti da parte del subappaltatore nei confronti dei dipendenti; il subappaltatore, per le prestazioni affidategli, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto.

L'amministrazione può richiedere all'aggiudicatario ogni documentazione comprovante il rispetto delle norme ed adempimenti nei confronti del subappaltatore, in ogni caso in materia di subappalto trova applicazione quanto previsto dall'art. 105 del Codice.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere potrà avvenire ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera D, punto 2) del Codice.

ART. 18 - CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto e gli ordinativi, a pena di nullità della cessione stessa, in caso di inadempimento l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART. 19 - RECESSO

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

ART. 20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le amministrazioni:

- possono risolvere il contratto se ricorrono le condizioni di cui al comma 1 dell'art. 108 del D.Lgs 50/2016
- devono risolvere il contratto se ricorrono le condizioni di cui al comma 2 dell'art. 108 del D.Lgs 50/2016
- si riserva la facoltà, per gravi inadempimenti contrattuali non imputabili a causa di forza maggiore, formalmente comunicati e non sanati nei termini fissati, o sanati ma reiterati, di risolvere il contratto di diritto a norma dell'art. 1456 del Codice Civile in qualunque momento, con preavviso non inferiore a 20 giorni, a titolo esemplificativo ma non esaustivo:

- dopo la terza penale di cui all'art. 27;

- per insufficiente o mancata esecuzione delle prestazioni che pregiudichi il servizio affidato;

- per interruzione, anche parziale, di pubblico servizio;

- per violazione degli obblighi di riservatezza o trafugazione di dati;

- per mancato reintegro della cauzione definitiva a seguito di escussione parziale o totale;

In tal caso l'aggiudicatario ha diritto solo al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dalla scioglimento del contratto.

Nei casi di risoluzione l'Amministrazione agisce con l'azione c.d. di "manutenzione del contratto", con la quale la controparte debba comunque eseguire la prestazione cui è tenuta fino a nuova assegnazione.

ART. 21 - INADEMPIENZE E PENALI

L'aggiudicatario è responsabile dei servizi richiesti e dei conseguenti eventuali mancati, parziali o scorretti adempimenti; nei casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, che non abbiano visto una regolarizzazione della prestazioni e che non comportino la risoluzione del contratto, all'aggiudicatario potranno essere irrogate a norma di quanto previsto dal comma 4 dell'art. 113 – bis del Codice delle penali di entità variabile, calcolate in misura giornaliera dello 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale, riservandosi di aumentare tale percentuale dello 0,1 per mille, fino al massimo di 1 per mille, al ripetersi della stessa tipologia di irregolarità, così individuate, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo qualora giornalmente:

1) si sia rilevata la mancata consegna o somministrazione di uno o più pasti prenotati;

2) la grammatura delle pietanze impiegate fosse riscontrata diversa da quella prevista nelle tabelle dietetiche stabilite;

3) fossero forniti alimenti diversi da quelli previsti o ordinati;

4) non si dia riscontro alla richiesta di documentazione amministrativa prevista nel presente capitolato alle scadenze fissate, o emergano inadempienze, anche relativamente ad eventuali subappaltatori;

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare e formale contestazione scritta, anche a mezzo PEC, rilevante l'inadempienza; l'aggiudicatario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre cinque giorni dalla notifica; trascorso tale termine ed in mancanza di accoglimento del ricorso, Isecs provvederà al recupero delle penali mediante deduzione di pari importo sui corrispettivi in pagamento oppure si ricorrerà all'escussione della cauzione definitiva; in caso di escussione della cauzione definitiva l'Aggiudicatario dovrà provvedere ad integrarla entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di avvenuta escussione.

Le penali sono cumulabili tra loro ma l'importo delle stesse non potrà superare il limite del 10% dell'importo contrattuale.

La singola Amministrazione comunicherà tutte le contestazioni formali riguardanti le modalità di esecuzione del contratto agli indirizzi previsti dall'art. 21 indicati dall'aggiudicatario.

ART. 22 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà sempre essere garantito anche nelle seguenti situazioni particolari:

- problemi dovuti a cause di forza maggiore (quali a titolo esemplificativo: interruzioni di corrente, interventi di ristrutturazione, lavori, guasti alle condutture idriche), anche non imputabili all'impresa aggiudicataria; in tali occasioni l'impresa dovrà provvedere alla produzione e consegna dei pasti, rifornendosi presso la cucina di riserva, per il tempo necessario al ripristino funzionale dei locali interessati.

- in caso di astensione del lavoro, totale o parziale, per sciopero da parte del personale dell'impresa aggiudicataria, la ditta è tenuta comunque a garantire il servizio nel rispetto delle misure inerenti i servizi minimi essenziali previsti nella L. 146/90. La ditta deve dare tempestiva informazione all'Amministrazione, di norma, almeno 5 giorni prima rispetto al momento in cui si verificherà lo sciopero, mediante apposita comunicazione scritta. Le modalità organizzative da adottarsi dovranno essere concordate con le Amministrazioni e, ove non diversamente stabilito, dovrà essere fornito un pasto confezionato a "cestini freddi" (ad eccezione dei bimbi indicativamente dai 3 ai 24 mesi dei Nidi, per i quali dovrà essere fornito un pasto alternativo idoneo per l'età anche se semplificato).

- interruzione del servizio su istanza dell'Ente Locale/ Scuole, per interruzione dell'attività didattica, a seguito di vari situazioni possibili, come ad es. lo sciopero del personale. L'Amministrazione è tenuta a darne comunicazione alla ditta quanto prima e comunque, per tutte le situazioni preventivabili, almeno entro le 24 ore precedenti, senza che la ditta possa avanzare nessuna rivalsa.

- eventi eccezionali imprevedibili ed al di fuori del controllo delle parti, come ad esempio, a titolo meramente esemplificativo: terremoti ed altre calamità naturali, pandemia o diffusioni virali, disordini civili, condizioni meteorologiche particolarmente avverse. In tali casi la ditta affidataria dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio tanto che è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, per affrontare tali situazioni, di prevedere la stoccaggio nelle singole sedi delle scuole, almeno nel periodo invernale, di un "pasto" di riserva, costituito con derrate conservate e a lunga scadenza, poi riutilizzabili.

Resta salva la responsabilità dell'aggiudicatario per interruzioni di servizio per cause a lei imputabili.

ART. 23 - COPERTURE ASSICURATIVE

L'appaltatore è tenuto a rispondere dei danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi, compresi gli utenti, dai prodotti forniti o arrecati da dipendenti o collaboratori del medesimo, in relazione all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione da ogni eventuale richiesta di danni o pretesa risarcitoria da chiunque avanzata.

A tal fine l'appaltatore dovrà presentare copia, al più tardi al momento della sottoscrizione del contratto, per l'intera durata dell'appalto, prorogabile, di idonee polizze per la copertura assicurativa di:

a) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi in relazione all'esercizio dei servizi da prestarsi con massimali annui di garanzia non inferiori rispettivamente a:

€ 7.500.000,00 complessivamente per sinistro, con i limiti di:

€ 5.000.000,00 per ogni persona che abbia subito danni per morte o lesioni personali;

€ 2.500.000,00 per danni a cose;

b) Responsabilità Civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), con un massimali annui di garanzia non inferiori rispettivamente a:

€ 5.000.000,00 complessivamente per sinistro;

€ 2.500.000,00 per ogni prestatore d'opera infortunato;

La copertura assicurativa deve prevedere espressamente, fra le altre, anche le seguenti estensioni della garanzia RCT: per addetti di ditte terze (fornitori, subappalti, ecc.); intossicazioni e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere; a danni a terzi da incendio; l'estensione della garanzia RC alle malattie professionali nonché ai danni non rientranti nella disciplina INAIL.

Eventuali "scoperti" derivanti da franchigie costituiranno onere a carico dell'Appaltatore

ART. 24 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Le prestazioni saranno remunerate a seguito di emissione di fatture mensili posticipate, emesse obbligatoriamente in formato elettronico a norma di Legge, riportando obbligatoriamente il CIG del singolo contratto, e passeranno per il Sistema di Interscambio (SdI), che provvede ad inoltrarle all'Ente destinatario individuato mediante il codice detto Codice Univoco Ufficio (CUU).

Le fatture dovranno essere suddivise per punto di somministrazione e riportare:

- nome e grado della scuola;
- riferimento alla bolla di consegna;
- numero dei giorni mensili;
- tipologia e numero di servizio prestato (pasto, ore di somministrazione, ecc.);
- prezzo unitario (per il pasto è inteso prodotto, trasportato dove previsto e distribuito) al netto di IVA;
- in caso di pasto, distinzione numerica tra pasti per bambini e per adulti aventi diritto;

Il pagamento delle fatture, ove non emergano eccezioni sulla fornitura e/o sulla medesima fattura, avverrà entro giorni 30 (trenta) dalla data di accettazione della fattura, in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs. n. 192/2012, e comunque previa verifica dell'adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi, si precisa però quanto prevede il comma 4 dell'art. 1 del D.Lgs 192/2012, di modifica del D.Lgs 213/2002, ossia che quando il debitore sia una Pubblica Amministrazione le parti possono pattuire in modo espresso un termine di pagamento superiore, in ogni caso non maggiore di 60 gg, quando ciò sia giustificato dalla natura o dall'oggetto del contratto o dalle circostanze esistenti al momento della sua conclusione. Nel caso del presente appalto, per il quale prima di procedere alla liquidazione delle fatture è necessario effettuare una serie di adempimenti obbligatori e di verifiche: scaricamento on line, registrazioni, acquisizioni regolarità, emissione mandato e pagamento solo ed unicamente attraverso tesoreria, si ritengono sussistenti gli estremi che giustificano l'eventuale la dilazione dei termini di pagamento di cui sopra, per addivenire ad un accordo in merito con l'aggiudicatario.

Le fatture da regolarizzare e/o rettificare, segnalate all'aggiudicatario con le modalità da concordare, saranno liquidate con le medesime scadenze ma decorrenti dalla data di avvenuta regolarizzazione/rettifica.

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, operano le indicazioni contenute nell'art. 30, c. 5-bis del Codice.

L'Amministrazione potrà rivalersi, per il recupero delle eventuali penali comminate, del rimborso di spese e il risarcimento di eventuali danni, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra oltre che, in subordine, a mezzo incameramento della garanzia definitiva.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'aggiudicatario può sospendere le prestazioni oggetto del servizio e, comunque, le attività previste nel presente capitolato.

Con il vigente meccanismo fiscale dello "split payment", introdotto dalla Legge 190/2014, art. 1, comma 629 è stata resa operativa la "scissione del pagamento" dell'IVA per i fornitori delle Pubbliche Amministrazioni, pertanto la fattura dovrà essere emessa secondo tale modalità e contenere tale indicazione esplicita; le Amministrazioni provvederanno quindi al pagamento della base imponibile, al netto di eventuali note di accredito, provvedendo in seguito al versamento dell'IVA esposta in fattura.

Si applicano le condizioni e modalità relative all'anticipazione del prezzo pari al 20% del valore del contratto di cui al comma 18 dell'art. 35 del Codice, aumentabile nei limiti di cui all'art. 207 del DL 34/2020, convertito con modificazioni nella L. 77/2020, subordinata alla precedente costituzione di garanzia fidejussione bancaria o assicurativa di pari importo, maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione.

ART. 25 - TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13/8/2010 l'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche.

Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto delle Amministrazioni, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale

delle persone delegate ad operare su di essi.

L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con eventuali subappaltatori, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli stessi obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, da esibire a semplice richiesta.

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dal presente articolo comporta la nullità del contratto.

ART. 26 - PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

Con riferimento all'art. 53 c. 16-ter del D.Lgs 165/2001, in ottemperanza alle misure anticorruzione, l'aggiudicatario partecipando alla gara attesta automaticamente di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né di aver conferito incarichi ad ex dipendenti delle Amministrazioni o della SUA che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

ART. 27 - TUTELA DELLA PRIVACY

Al momento della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), la Ditta aggiudicataria verrà nominata Responsabile del trattamento da parte del Titolare del trattamento delle singole Amministrazioni, per i dati personali e sensibili raccolti e trasmessi alla ditta.

Il Responsabile del trattamento ha il compito e la responsabilità di adempiere a tutto quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare.

La nomina del Responsabile del trattamento è disciplinata da un atto giuridico valido per tutta la durata del contratto che lo vincoli al Titolare disciplinando la durata, la natura, la finalità, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del Titolare del trattamento.

Invece i dati inerenti la presente gara, il cui conferimento è necessario per l'espletamento delle procedure, verranno utilizzati unicamente ai fini della partecipazione alla medesima e trattati mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati gli operatori dal titolare individuati quali incaricati del trattamento oltre a altri soggetti, come i membri della stazione appaltante provinciale o i membri della commissione giudicatrice, cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati ai fini dell'affidamento ed esecuzione del contratto.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati.

Con la presentazione della domanda di partecipazione sottoscritta, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

ART. 28 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente contratto le parti, prima di adire le competenti autorità giudiziarie, si impegnano ad esperire un tentativo di composizione bonaria, come previsto nell'art. 206 del D.Lgs 50/2016. Nel caso in cui sia risultato vano il tentativo di composizione della controversia, è competente il Foro di Reggio Emilia.

Firma per il Comune

Responsabile dott. _____

Firma per l'aggiudicatario

Il rappresentante legale _____
