



---

*Azienda Servizi alla Persona Opus Civium*  
*Comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Castelnovo di Sotto*  
*Unione Terra di Mezzo*

---

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PER L’AFFIDAMENTO A TERZI**

**DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I  
SERVIZI EDUCATIVI E SOCIO-  
ASSISTENZIALI DI ASP OPUS CIVIUM**

## **TITOLO I**

### **INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

#### **ART. 1 - OGGETTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento di:

- a) servizio di ristorazione collettiva scolastica nei seguenti servizi educativi e scolastici:
  - Scuola Infanzia P. Varini” – Via Martiri di Cervarolo, 14 - Cadelbosco di Sopra (RE);
  - Scuola Infanzia “Ai Caduti” Via Marconi, 37 – località Cadelbosco di Sotto – Comune di Cadelbosco di Sopra (RE);
  - Scuola primaria di Cadelbosco Sopra via Marconi, 24 - località Cadelbosco di Sotto – Comune di Cadelbosco di Sopra (RE);
  - Scuola primaria di Castelnovo di Sotto Viale Marconi, 5 - Castelnovo di Sotto (RE);
  - Centro Educativo Pomeridiano (CEP) Piano Seminterrato Locali Istituto Comprensivo Castelnovo di Sotto, Viale Marconi, 5 - Castelnovo di Sotto (RE);
- b) Servizio di ristorazione collettiva per i seguenti servizi socio-sanitari:
  - Casa Residenza per Anziani – Via Conciliazione, 10 – Castelnovo di Sotto (RE)
  - Centro Diurno di Castelnovo di Sotto – Via Fosse Ardeatine, 1 - Castelnovo di Sotto (RE);
  - Centro Diurno di Cadelbosco di Sopra – Via Cavazzoni, 6/B – Cadelbosco di Sopra (RE);
  - Centro Diurno di Bagnolo in Piano – Via Marconi, 14 – Bagnolo in Piano (RE);
- c) servizio mensa per il personale dipendente di ASP
- d) fornitura di pasti a crudo per la Scuola di infanzia comunale “Girasole Palomar” di Castelnovo di Sotto, Via della Costituzione, 18.

Per i servizi di cui ai punti a), b) e c) Asp mette a disposizione le seguenti cucine da utilizzare per la preparazione dei suddetti pasti nel modo sottoindicato.

- 1) Cucina sita al Piano Terra della Palazzina Uffici Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto;
- 2) Cucina sita nella Scuola Infanzia Varini – Via Martiri di Cervarolo 14 – Cadelbosco di Sopra;

Inoltre, alla Scuola Infanzia Ai Caduti vi è un locale cucina nel quale sarà effettuata la cottura dei primi piatti destinati alla suddetta scuola Infanzia, come meglio specificato nell'art. 9.4 lettera a) e nell'Allegato 1 lettera c).

In particolare, la Cucina di cui al precedente punto 1) situata a Piano Terra della Palazzina Uffici dovrà essere utilizzata per la preparazione dei pasti di:

- Casa Residenza per Anziani;
- Centri Diurni per anziani di Castelnovo di Sotto, di Cadelbosco di Sopra e di Bagnolo in Piano;
- Scuola primaria di Castelnovo di Sotto;
- Centro Educativo Pomeridiano di Castelnovo di Sotto;
- Servizio mensa del personale dipendente di Asp (personale amministrativo e dei servizi socio-assistenziali aventi diritto al pasto)

La Cucina di cui al precedente punto 2) sita nella Scuola Infanzia Varini dovrà invece essere utilizzata per la preparazione dei pasti di:

- Scuola Infanzia Varini;
- Scuola Infanzia Ai Caduti (ad eccezione dei primi che dovranno essere prodotti nella cucina interna della Scuola Ai Caduti come dettagliato all'art. 9.4 lettera a) e nell'allegato 1 lettera c).
- Scuola primaria Cadelbosco di Sopra (località Cadelbosco di Sotto).

## **ART. 2 – DEFINIZIONI DEL SERVIZIO**

Per tutta la durata dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'esecuzione del servizio di ristorazione con propria autonoma organizzazione e assumendo tutti gli oneri e i rischi derivanti dalla gestione del servizio.

In particolare, le prestazioni richieste nel presente appalto sono le seguenti.

- a) Scuola Infanzia Varini Comune Cadelbosco di Sopra: produzione di pasti in cucina in loco con pasti multiporzione per i bambini frequentanti la scuola infanzia e il personale di servizio con diritto al pasto e/o richiedente, presso la cucina interna alla scuola e servizio di pulizia e riordino cucina e sale da pranzo, nonché lavaggio stoviglie, secondo le modalità indicate nell'allegato 1;
- b) Scuola Infanzia Ai Caduti Comune Cadelbosco di Sopra: produzione e trasporto di pasti per i bambini frequentanti la scuola e per il personale di servizio con diritto al pasto e/o richiedente, nonché servizio di pulizia e riordino cucina, sale da pranzo e lavaggio stoviglie. Il condimento, i secondi e le verdure sono da preparare presso la cucina interna alla scuola "P. Varini" di Cadelbosco di Sopra (RE), via Martiri di Cervarolo, 14 (con multiporzione), mentre i primi sono da cuocere all'interno della cucinetta sita presso la scuola Ai Caduti, secondo le modalità indicate a come meglio specificato nell'art. 9.4 lettera a) e nell'Allegato 1 lettera c).
- c) Scuola Primaria Via Marconi, 24, Comune di Cadelbosco di Sopra Località Cadelbosco di Sotto: produzione e trasporto di pasti in multiporzione per i bambini frequentanti la scuola e per il personale di servizio con diritto al pasto, da preparare presso la cucina della scuola "P. Varini" di Cadelbosco di Sopra (RE), via Martiri di Cervarolo, 14. Servizio di refettorio con materiale a perdere, servizio di somministrazione pasti, servizio di pulizia e riordino sala da pranzo;
- d) Scuola Primaria Castelnovo di Sotto Viale Marconi, 5 Comune di Castelnovo di Sotto: produzione e trasporto di pasti in multiporzione per i bambini frequentanti e per il personale di servizio con diritto al pasto, da preparare presso la cucina di Via Gramsci, 2. Servizio di refettorio con materiale a perdere, servizio di somministrazione pasti, servizio di pulizia e riordino sala da pranzo;
- e) Centro Educativo Pomeridiano Via Marconi, 5 Comune di Castelnovo di Sotto: produzione e trasporto di pasti in monoporzione per i bambini frequentanti il Centro Educativo Pomeridiano, da preparare presso la cucina di Via Gramsci, 2 con utilizzo di materiale a perdere;
- f) Casa Residenza Anziani di Castelnovo di Sotto, via Conciliazione 10: produzione di pasti per anziani presso la cucina situata a fianco dell'immobile in Via Gramsci, 2 e considerata in loco con pasti multiporzione, fatti salvi i vassoi personalizzati di cui all'art. 11.3 lettera b); lavaggio stoviglie utilizzate dagli ospiti dopo il pranzo e la cena nel locale interno alla medesima Casa Residenza per Anziani;
- g) Centro Diurno di Castelnovo di Sotto, Via Fosse Ardeatine, 1 Castelnovo di Sotto: produzione pasti per anziani frequentanti il servizio presso la cucina situata in Via Gramsci, 2 e trasporto di pasti in multiporzione;

- h) Centro Diurno di Cadelbosco di Sopra Via Cavazzoni, 6 – Cadelbosco di Sopra: produzione pasti per anziani frequentanti il servizio presso la cucina situata in Via Gramsci, 2 e trasporto di pasti in multiporzione;
- i) Centro Diurno di Bagnolo in Piano Via Marconi, 14 - Bagnolo in Piano: produzione pasti per anziani frequentanti il servizio presso la cucina situata in Via Gramsci, 2 e trasporto di pasti in multiporzione;
- j) Servizio mensa per dipendenti Asp (amministrativi e servizi socio-sanitari): produzione pasti presso la cucina sita in Via Gramsci, 2 e fornitura pasto presso l'apposita sala, posta di fronte alla cucina;
- k) Fornitura di pasti a crudo per la Scuola di Infanzia Girasole Palomar di Castelnovo di Sotto, Via Costituzione, 18, come dettagliato nell'Art. 13.

Per il dettaglio delle modalità organizzative del servizio in ciascuna sede si rinvia alle descrizioni di cui all'ALLEGATO 1.

L'appalto si compone di un'attività principale, consistente nella preparazione dei pasti e nelle connesse attività ausiliarie sopraindicate, il cui contenuto è dettagliato nell'Articolo 9.5 e nell'allegato 1 e delle seguenti attività secondarie consistenti in:

- Attività di fornitura pasti a crudo per scuola Infanzia Girasole Palomar
- Attività di trasporto dei pasti in asporto con mezzi idonei;

### **ART. 3 - FINALITA' E OBIETTIVI E INQUADRAMENTO NORMATIVO**

Il pasto, oltre alla primaria funzione di nutrire in modo adeguato, è certamente ricco di altri valori culturali e relazionali, che la ristorazione collettiva deve salvaguardare.

La ristorazione collettiva ha, infatti, anche un importante ruolo in ambito sanitario: rappresenta uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione sia in ambito socio-sanitario, sia in ambito scolastico.

Il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

Per quanto attiene la ristorazione scolastica, oltre che produrre e distribuire pasti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana (LARN), essa può svolgere un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare coinvolgendo bambini, famiglie e docenti.

Docenti e addetti al servizio, adeguatamente formati (sui principi dell'alimentazione, sull'importanza dei sensi nella scelta alimentare, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini a un consumo variato di alimenti, sull'importanza della corretta preparazione e porzionatura dei pasti), giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari, gestendo, con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio.

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

La ristorazione nelle strutture e nei servizi socio-assistenziali deve garantire apporti nutrizionali corretti e adeguati ai reali fabbisogni degli anziani al fine di prevenire e contrastare la vulnerabilità dell'anziano e le sue complicità.

Le disposizioni normative specifiche sono le seguenti:

Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 85/2004, Direttiva 89/2003/CE e s.m.i  
D.Lgs. n.193/07;

Legge 166/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici”

l'art. 4 comma 3 della Legge 123 del 4/07/2005 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”;

Criteri ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al DM 10/03/2020 del Ministero dell’Ambiente;

Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) IV Revisione;

Decreto del Ministero della Salute n. 28/10/2021 “Definizione e aggiornamento delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”

Legge Regionale n. 29 del 4/11/2002 Emilia Romagna “Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”;

Delibera Giunta Regionale Emilia Romagna 418/2012 “Linee guida regionali per l’offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole;

Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna (Servizio Sanitario Regione Emilia Romagna Contributo n. 56/2009);

Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo Ministero della Salute 2017;

Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale (Servizio Sanitario Regione Emilia Romagna Contributo n. 96/2017);

Indicazioni nutrizionali per merende nei Nidi e Scuole Infanzia Asl di Reggio Emilia Prot. 152953 del 07/12/2021.

La Ditta aggiudicataria si attiene a quanto prescritto nelle sopraccitate norme per tutto ciò che concerne la gestione del servizio di ristorazione.

#### **ART. 4 – DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà durata dal 01 gennaio 2023 e sino al 31 agosto 2026, (mesi 44), con facoltà da parte dell’Azienda di rinnovo per ulteriori 2 anni (24 mesi).

L’Azienda, infatti, si riserva la facoltà discrezionale di procedere al rinnovo dell’appalto per ulteriori due anni, da esercitarsi anche in maniera disgiunta, con apposito atto espresso, dandone comunicazione all’aggiudicatario almeno tre mesi prima della scadenza del contratto. Il rinnovo avverrà agli stessi patti e condizioni dell’affidamento oggetto del presente capitolato.

Ai sensi e per gli effetti dell’art. 106 comma 11 del D.lgs 50/2016, Asp si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all’affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni economiche e contrattuali in essere tra le parti.

#### **ART. 5 – CORRISPETTIVI A BASE DI GARA, QUANTIFICAZIONE DEI SERVIZI**

I corrispettivi a base di gara sono i seguenti:

<b>SERVIZIO</b>	<b>N.RO PASTI/GIORNATA ALIMENTARE ANNUI</b>	<b>IMPORTI A BASE DI GARA</b>
SCUOLA INFANZIA VARINI	23000	5,8
SCUOLA INFANZIA AI CADUTI	9000	5,8
SCUOLA PRIMARIA CADELBOSCO DI SOPRA	20000	6,2
SCUOLA PRIMARIA CASTELNOVO DI SOTTO	13000	6,2
PASTI ADULTI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIE	3000	6,4
CENTRO EDUCATIVO POMERIDIANO	3500	6,1
CASA RESIDENZA PER ANZIANI	20000	11,2
CENTRO DIURNO CASTELNOVO DI SOTTO	3000	6,5
CENTRO DIURNO CADELBOSCO DI SOPRA	4500	6,5

CENTRO DIURNO BAGNOLO IN PIANO	3800	6,5
PASTI A CRUDO SCUOLA INFANZIA GIRASOLE PALOMAR	23000	2,3
MENSA DIPENDENTI	500	6,5

I corrispettivi sopraindicati posti a base di gara sono comprensivi di tutti gli oneri diretti e riflessi conseguenti alla gestione e quindi onnicomprensivi di tutto quanto previsto nel presente capitolato e relativi allegati, ad esclusione degli oneri di sicurezza da interferenza e dell'IVA di legge.

Gli oneri relativi alla sicurezza da interferenza, non soggetti a ribasso di gara, sono stimati in € 420,00 per ogni anno di contratto.

#### **ART. 6 – VALORE PRESUNTO GLOBALE**

In considerazione della durata del contratto, specificata all'articolo 4, nonché delle possibili variazioni quantitative di cui alle seguenti note, il valore presunto del contratto è il seguente:

Importo annuo presunto	€ 784.350,00
Importo annuo oneri di sicurezza	€ 420,00
Importo per durata 01/01/2023 – 31/08/2026 (44 mesi), escluso oneri di sicurezza	€ 2.875.950,00
<i>di cui per costi della manodopera (importo 44 mesi)</i>	<i>€ 1.294.177,50</i>
Opzione aumento o diminuzione delle prestazioni (30%)	€ 862.785,00
Opzione rinnovo del contratto 2 anni (vedi nota 1)	€ 2.039.310,00
Opzione proroga tecnica 6 mesi (vedi nota 2)	€ 509.827,50
<b>Totale valore massimo stimato dell'appalto esclusa Iva e oneri sicurezza</b>	<b>€ 6.287.872,50</b>

A ciò si aggiungono gli oneri di sicurezza da interferenza pari a € 420,00 per ogni anno contrattuale

*Note:*

*Nota 1: tale importo tiene conto anche dell'opzione di aumento delle prestazioni di cui alla lettera a) dell'articolo 8.*

*Nota 2: tale importo è stato conteggiato ipotizzando una proroga tecnica di sei mesi, tenendo conto anche dell'opzione di aumento delle prestazioni*

L'appalto si compone:

- a) Di un'attività principale, consistente nella preparazione dei pasti e nelle connesse attività ausiliarie sopraindicate il cui contenuto è dettagliato nell'Articolo 9.5 e nell'allegato 1; il cui valore annuo stimato dell'attività principale è di € 706.450,00 Valore per 44 mesi € 2.590.316,66;
- b) Delle seguenti attività secondarie consistenti in:
  - Attività di fornitura pasti a crudo per scuola Infanzia Girasole Palomar: valore annuo stimato € 52.900,00. Valore per 44 mesi stimato: € 193.966,67

- Attività di trasporto dei pasti in asporto con mezzi idonei: Valore annuo stimato € 25.000,00 Valore per 44 mesi € 91.666,67

Tutti i valori sopraindicati corrispondono a una stima presunta. Tali importi non sono quantificabili con precisione, né è possibile fissarli a priori giacchè dipendono dal numero di pasti somministrati. Tali importi non determinano in nessun modo e in nessun caso vincolo da parte di Asp Opus Civium nei confronti della Ditta aggiudicataria, avendo appunto valore meramente indicativo.

#### **Art. 7 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI**

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 di settembre rispetto al medesimo mese dell'anno precedente.

La revisione dovrà essere richiesta dall'aggiudicatario, a mezzo PEC. Non saranno concessi aumenti retroattivi.

#### **Art. 8 – VARIAZIONI QUANTITATIVE DEL SERVIZIO**

L'aggiudicatario è tenuto a fornire i servizi previsti con esclusivo riferimento a quelli che Asp chiederà di volta in volta, senza sollevare eccezioni al riguardo o pretendere compensi o indennità di sorta.

Sono ammesse le modifiche al contratto durante il periodo di efficacia, ai sensi dell'articolo 106 del D.lgs 50/2016 e in particolare:

- a) Aumento o diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del 30% alle stesse condizioni previste nel contratto originario, a seguito di aumento/riduzione del numero degli iscritti alle scuole e/o ospiti dei servizi socio-assistenziali, ovvero a seguito di apertura/chiusura nuove sedi/strutture e/o sospensione di servizi, in base alle effettive esigenze, e/o per intervenute ragioni organizzative, a condizione che tali modifiche non alterino la natura generale del contratto. L'aggiudicatario è obbligato ad assoggettarsi a tali variazioni. Oltre tale limite, il soggetto aggiudicatario ha diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto. In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto, a semplice richiesta del soggetto aggiudicatario, comunicata tramite posta elettronica certificata, entro 15 giorni dalla comunicazione dell'Azienda. Se l'aggiudicatario non intende avvalersi di tale diritto, è tenuto a eseguire i maggiori o minori servizi richiesti alle medesime condizioni operative. Si considera all'interno di tale opzione l'attivazione delle seguenti richieste:  
Richiesta Cena Centro Diurno (opzionale) € 4,80;  
Gestione terzo turno refettorio scuola primaria € 40,00 al giorno;  
Resta inteso che fino ad un aumento o diminuzione delle prestazioni pari a 1/5 dell'importo del contratto il committente può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originale e, in tal caso, l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.
- b) Opzione rinnovo: Asp si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni per una durata massima di 2 anni;
- c) Proroga tecnica: la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

## **TITOLO II CARATTERISTICHE DEI SERVIZI**

### **Art.9. – CALENDARIO, ORARI PASTI, PRENOTAZIONE, ORARI CONSEGNA**

La produzione e il trasporto dei pasti dovranno essere garantiti per l'intero periodo di funzionamento dei servizi interessati e nei giorni previsti (come sotto indicati), potendo tali periodi/giorni subire variazioni da parte di Asp, ovvero degli organi competenti, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezione alcuna.

#### **9.1 Calendario di erogazione del servizio**

##### **A) Ristorazione scolastica**

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico ministeriale per le scuole statali e secondo il calendario stabilito da ASP per i servizi per l'infanzia comunali, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento dei servizi.

ASP comunica alla ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'anno scolastico, il calendario delle scuole del proprio territorio, che potrà essere insindacabilmente variato, senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'aggiudicatario.

I servizi scolastici ed educativi si articolano, di norma per n. 9 o 10 mesi all'anno, a seconda del servizio (primaria o infanzia), a titolo indicativo e non vincolante, come di seguito descritto:

- dal 01/09 al 30/06 per le scuole dell'infanzia comunali;
- dal 15/09 al 07/06 per le scuole primarie e il Centro Educativo pomeridiano.

##### **B) Ristorazione servizi socio-sanitari**

I servizi agli anziani sono operativi tutto l'anno e, attualmente, funzionanti come sotto indicato.

Asp, si riserva, comunque, la possibilità di definire unilateralmente variazioni all'attuale programmazione dei servizi, in base a proprie scelte organizzative, o in esito a eventuali disposizioni normative dettate in materia.

Casa Residenza per Anziani: il servizio per gli ospiti della Casa Residenza Anziani è organizzato su 7 giorni settimanali per tutto l'anno, festivi inclusi.

Centri Diurni per Anziani:

- Castelnuovo di Sotto è organizzato, di norma, su 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì), con possibilità di estendere il servizio al sabato;
- Bagnolo in Piano è organizzato, di norma, su 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì), con possibilità di estendere il servizio al sabato;
- Cadelbosco di Sopra è organizzato, di norma, su 6 giorni settimanali (dal lunedì al sabato).

##### **C) Servizio mensa dipendenti**

Il servizio è attivo per tutto l'anno, di norma su 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì).

#### **9.2 Orari pasti**

##### **A) Ristorazione scolastica**

Nelle scuole infanzia gli orari di distribuzione dei pasti sono i seguenti:

Merenda del mattino: Ore 9,00-9,30

Pranzo: Ore 11,30-12,00

Merenda del pomeriggio: Ore 15,00-15,15



Nelle scuole primarie l'orario del pasto varia, a seconda del numero delle classi e della capienza dei locali di fruizione. Il pasto viene fruito in due turni, con possibilità di introduzione di un terzo turno. La consegna deve avvenire di norma non prima di 20 minuti prima della fruizione del primo turno. Di solito la fruizione del pasto, su due turni avviene alle 12,00 e alle 13,00 con presenza del personale, di norma, dalle ore 11,40 alle ore 14,10.

Nel Centro Educativo Pomeridiano l'orario del pasto è di norma verso le ore 13,05.

Gli orari dei pasti sopraindicati potrebbero subire delle modifiche legate all'organizzazione dei servizi.

#### **B) Ristorazione servizi socio-sanitari**

##### Casa Residenza per Anziani

Colazione: dalle ore 7,30 alle ore 9,30

Merenda di metà mattino: 10,00-10,30

Pranzo: dalle ore 11,30 alle ore 12,15

Merenda di metà pomeriggio 15,00-16,00

Cena: dalle ore 18,30-19,15

Per gli anziani che pranzano con vassoio al piano (circa 20 ospiti) gli orari sono anticipati di 20 minuti rispetto agli orari soprariportati.

##### Centri diurni

Colazione: dalle ore 8,00

Merenda di metà mattino: dalle ore 10,00

Pranzo: dalle ore 12,00. Per il Centro Diurno di Cadelbosco dalle ore 11,30

Merenda di metà pomeriggio dalle ore 15,30-16,30

#### **C) Servizio mensa dipendenti**

Il pasto viene fruito di norma dalle ore 13,00 alle ore 14,00.

### **9.3 Prenotazione dei pasti**

#### **A) Ristorazione scolastica**

La prenotazione dei pasti è effettuata giornalmente, entro le ore 9,15, al centro di produzione pasti per le Scuole Infanzia di Cadelbosco, a cura del personale afferente la Scuola Infanzia, e per le Scuole primarie e per il CEP tramite gli uffici Scuola di Asp. Eventuali ulteriori variazioni comunicate dalle scuole/uffici di cui sopra, entro le ore 10,30, devono essere recepite dall'aggiudicatario.

Asp sta informatizzando il flusso dei dati di prenotazione, al fine di pervenire, nel corso di durata del contratto, alla prenotazione dei pasti attraverso sistema informatizzato. L'aggiudicatario dovrà garantire l'integrazione del proprio sistema informatico con il software di Asp.

#### **B) Ristorazione servizi socio-sanitari**

La prenotazione dei pasti è quotidianamente effettuata dal personale incaricato di Asp, al centro di produzione pasti entro le ore 09.30.

#### **C) Servizio mensa dipendenti**

La prenotazione del pasto è effettuata da parte del dipendente, di norma con cadenza giornaliera, indicativamente entro le ore 9,30.

#### **9.4 Trasporto e consegna pasti**

Il trasporto dal centro di cottura alla sede di fruizione del pasto viene effettuato dall'aggiudicatario con automezzi idonei e in regola con le norme in materia.

In particolare l'aggiudicatario garantisce mezzi per la veicolazione dei pasti con ridotte emissioni inquinanti con caratteristiche conformi a quanto previsto dai CAM.

L'aggiudicatario, in sede di offerta, presenta un piano dei trasporti per le consegne presso le singole sedi, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. In particolare, deve essere ridotto al minimo il tempo tra il termine della cottura e l'inizio dei trasporti e tra l'inizio dei trasporti e la consegna. Inoltre la consegna deve essere effettuata in prossimità dell'orario di somministrazione del pasto e comunque non prima di 20 minuti dall'inizio dello stesso.

Il trasporto e la consegna devono essere previsti per i seguenti servizi:

##### **A) Ristorazione scolastica**

I pasti devono essere consegnati a cura dell'aggiudicatario, con propri mezzi di trasporto idonei, all'interno di carrelli termici idonei alla conservazione e distribuzione, presso i locali adibiti a refettorio delle varie scuole, nel modo seguente e nei tempi utili per la somministrazione del pasto:

- Scuola infanzia "Ai Caduti" di Cadelbosco di Sopra: trasporti giornalieri dei secondi piatti, verdure, condimenti/sughi per i primi piatti, materie prime per la preparazione dei primi piatti e delle merende (I primi piatti e le merende sono prodotti nella cucina in loco dall'aggiudicatario);
- Scuola primaria di Cadelbosco di Sopra: trasporti giornalieri per i giorni di apertura, di norma, dal lunedì al venerdì;
- Scuola primaria di Castelnovo di Sotto: trasporti giornalieri per i giorni di apertura, di norma dal lunedì al venerdì;
- Centro Educativo Pomeridiano di Castelnovo di Sotto: trasporti giornalieri per i giorni di apertura, di norma, dal lunedì al venerdì;

La consegna dei pasti deve avvenire, prima della consumazione degli stessi, come indicato nell'Allegato 1, con un anticipo di massimo 20 minuti rispetto al tempo di somministrazione del pasto.

Non è ammessa una consegna ritardata dei pasti rispetto all'orario di somministrazione degli stessi.

Per la fornitura di pasti a crudo per la Scuola Infanzia Girasole Palomar si rinvia all'art. 13.

##### **B) Ristorazione servizi socio-sanitari**

I pasti devono essere consegnati, a cura dell'aggiudicatario con propri mezzi di trasporto idonei, all'interno di carrelli termici idonei alla conservazione e distribuzione, presso i seguenti Centri Diurni nei tempi utili per la somministrazione del pasto.

- Centro Diurno di Castelnovo di Sotto: trasporti giornalieri per i giorni di apertura, di norma dal lunedì al venerdì, con possibilità di estendere il servizio al sabato;
- Centro Diurno di Cadelbosco di Sopra: trasporti giornalieri per i giorni di apertura, di norma dal lunedì al sabato;
- Centro Diurno di Bagnolo in Piano: trasporti giornalieri per i giorni di apertura, di norma dal lunedì al venerdì, con possibilità di estendere il servizio al sabato;

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

La consegna dei pasti deve avvenire prima della consumazione degli stessi, come indicato nell'Allegato 1, con un anticipo di massimo 20 minuti rispetto al tempo di somministrazione del pasto.

Non è ammessa una consegna ritardata dei pasti rispetto all'orario di somministrazione degli stessi.

I servizi non indicati nel presente articolo non necessitano del servizio di trasporto pasti essendo il centro cottura collocato all'interno del servizio o in locali adiacenti allo stesso.

Per tali casistiche: la consegna deve avvenire:

- Per la Casa Residenza per Anziani: almeno 10 minuti prima degli orari di consumazione di ciascun pasto;
- Per la Scuola Infanzia Varini. contestualmente al pranzo, vengono prima consegnati i carrelli (uno per ogni Sezione) dei primi e, successivamente al consumo degli stessi, i carrelli (uno per ogni Sezione) con i secondi e i contorni.

### **9.5 Attività accessorie alla preparazione e al confezionamento dei pasti**

L'aggiudicatario deve svolgere le seguenti attività accessorie alla preparazione e al confezionamento dei pasti nel modo sottoindicato, mettendo a disposizione un numero idoneo di addetti per lo svolgimento del servizio:

#### **A) Ristorazione scolastica (attività di refettorio)**

##### **Scuole Infanzia Varini e Ai Caduti:**

- Apparecchiatura tavoli con materiale ceramico/melamina (materiale fornito da Asp) e sparecchiatura: le suddette operazioni devono essere effettuate per una Sezione (su due) per la Scuola Infanzia Ai Caduti e per due Sezioni (su sei) per la Scuola Infanzia Varini, come specificato nell'Allegato 2. Per le altre Sezioni non indicate provvede il personale di Asp.
- Alla Scuola Ai Caduti: riassetto, pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali della cucina di distribuzione;
- Lavaggio di stoviglie usate per il pasto, dei contenitori e di tutto il materiale utilizzato;
- Trasporto rifiuti ai punti raccolta;

##### **Scuole primarie di Castelnovo e Cadelbosco:**

Sono previsti 2 turni di somministrazione dei pasti:

- Apparecchiatura tavoli con materiale a perdere forniti dall'aggiudicatario;
- Scodellamento/porzionatura pasti, allungo al tavolo;
- Sparecchiatura tavoli;
- Riassetto e sanificazione dei locali refettorio;
- Trasporto rifiuti ai punti raccolta;
- Trasporto carrelli, contenitori e materiale non monouso utilizzati ai centri di produzione pasti per il lavaggio.

#### **B) Ristorazione servizi socio-sanitari**

Per la Casa Residenza per Anziani: lavaggio stoviglie (ceramica, melamina) utilizzate per i pasti nell'apposito locale della Casa Residenza per Anziani, dotato di lavastoviglie. Attività prevista sia al termine del pranzo, sia al termine della cena.

## **Art. 10 – COMPOSIZIONE DEL PASTO**

### **A) Ristorazione scolastica**

#### **A1) Scuola Infanzia**

Il pasto per le Scuole Infanzia (3-6 anni) comprende:

- Merenda a base di frutta a metà mattina
- Pasto: un primo, un secondo, un contorno, pane e acqua naturale da 1,5 litri in PET.
- Merenda del pomeriggio, composta secondo le indicazioni dell'Azienda USL di Reggio Emilia Prot. 152953 del 07/12/2021.

L'acqua naturale deve essere fornita in bottiglie in PET da 1,5 litri. La quantità minima di acqua da fornire deve essere calcolata in 1 litro di acqua per bambino.

Per la Scuola Infanzia il pasto per il personale di servizio e/o del personale richiedente è costituito da: un primo, un secondo, contorno, pane e frutta; ½ di acqua; il pasto viene consumato in orario diverso da quello dei bambini nella sala appositamente riservata.

## **A2) Scuole primarie e Centro Educativo Pomeridiano**

Il pasto per tali servizi (bambini da 6-11 anni) dovrà essere composto da:

un primo, un secondo, un contorno, pane, acqua naturale, frutta (a richiesta di ASP la frutta dovrà essere servita a metà mattina anziché a fine pasto).

La frutta potrà essere sostituita da un dessert.

Nelle scuole primarie, con servizio pasto in multiporzione, l'acqua naturale deve essere fornita in bottiglie in PET da 1,5 litri. La quantità minima di acqua da fornire deve essere calcolata in 0,75 litri di acqua per bambino.

Per il servizio di Centro Educativo Pomeridiano, dove il pasto è erogato in monoporzione, la fornitura di acqua avviene tramite bottiglie in PET da 0,5 litri.

Per il personale in servizio della scuola primaria si prevede un pasto completo costituito da: un primo, un secondo, contorno, pane e frutta; ½ di acqua.

### Per entrambi i servizi:

Occasionalmente a pranzo potrà essere proposto un piatto unico che corrisponda ai requisiti nutrizionali richiesti.

## **B) Ristorazione servizi socio-sanitari**

**B1) Casa Residenza per Anziani:** giornata alimentare composta da:

colazione, idratazione di metà mattina, pranzo, merenda, cena, camomilla serale zuccherata e non (cd "giornata alimentare");

**B2) Centro Diurno per Anziani:** giornata alimentare composta da:

colazione, pranzo e merenda. Al sabato solo colazione e pranzo.

A richiesta è possibile la fornitura anche di cene.

### Per entrambi i servizi:

La composizione dei singoli pasti è la seguente:

#### Colazione al mattino :

latte, caffè e latte zuccherato, caffè d'orzo zuccherato, the/infuso di camomilla, pane, fette biscottate o biscotti secchi, marmellata o yogurt, cereali, prugne e, su richiesta, gelato;

#### Pranzo:

primo piatto, secondo piatto, contorno, pane/grissini, frutta o mousse di frutta, ¼ di vino (o in alternativa una bevanda) e acqua minerale. Dolce alla domenica e almeno altre due volte a settimana, in alternativa alla frutta. Su richiesta gelato.

#### Merenda :

tè, camomilla, biscotti, succo di frutta, o frutta fresca frullata, o prugne sciropate, o altra frutta sciropata, fette biscottate, yogurt (gelato d'estate almeno 2 volte la settimana). Presenza di sciroppi (menta e amarena ecc);

#### Cena:

primo piatto, secondo piatto, contorno, pane/grissini, frutta o mousse di frutta, ¼ di vino (o in alternativa una bevanda) e acqua minerale. Su richiesta gelato.

**BEVANDE:** Per quanto concerne le bevande in genere (acqua, bibite sciroppate, succhi di frutta) dovrà essere fornita in **tutto l'arco della giornata la quantità necessaria e sufficiente a garantire una corretta idratazione dell'anziano.**

**In particolare vanno forniti almeno 2 litri di acqua al giorno per ogni anziano in bottiglie da ½ litro in PET.**

**Potranno essere richieste quantità maggiori di acqua per determinate casistiche o in determinati periodi dell'anno.**

### **C) Servizio mensa dipendenti**

Il pasto dovrà essere composto da: un primo, un secondo, un contorno, frutta e pane, ½ litro di acqua.

Dovranno essere possibile scelte alternative.

## **Art. 11 – MENU'**

### **11.1 Articolazione dei menù**

#### **A) Ristorazione scolastica**

I menù dovranno essere differenziati tra autunno/inverno e primavera/estate, ognuno dei quali si dovrà articolare su almeno quattro settimane coerenti con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per bambini (LARN) e conformi alle tabelle merceologiche previste dall'allegato 9, nonché alle grammature di cui all'allegato 11 del presente Capitolato d'oneri. I menù dovranno essere rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti.

La suddivisione del menù deve seguire la disponibilità dei prodotti e l'adeguatezza della fornitura stagionale.

I menù, comprensivi degli specifici ingredienti, devono essere validati dal Servizio Igiene degli Alimenti della Nutrizione (SIAN) dell'Azienda USL.

I menù devono essere revisionati annualmente e devono riportare in evidenza i prodotti biologici o altrimenti qualificati (DOP, IGP, equo-solidale ecc), nonché gli allergeni.

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'aggiudicatario dovrà produrre copia digitale dei menù e, se richiesto, anche copie cartacee del menù stampato. In collaborazione con il personale che opera nei servizi, copia del menù dovrà essere esposta nei locali in cui si consuma il pasto.

Contestualmente alla produzione del menù deve essere prodotta anche copia dei menù dedicati ai bambini con diete speciali.

Si richiede una particolare attenzione, anche grafica, nella produzione della copia digitale/cartacea dei menù predisposta come sopra indicato.

Si allegano copie dei menù attualmente in essere presso le scuole primarie, con le integrazioni apportate nelle ultime Commissioni Mensa svolte nell'anno scolastico 2021/2022 (Allegato 14).

#### **B) Ristorazione servizi socio-sanitari**

I menù dovranno essere differenziati tra autunno/inverno e primavera/estate ognuno dei quali si dovrà articolare su almeno quattro settimane, coerenti con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per adulti (LARN) e conformi alle tabelle merceologiche previste dall'allegato 10, nonché alle tabelle pesi di cui all'allegato 12 del presente Capitolato d'oneri.

I menù dovranno rendere disponibili almeno 3 scelte di piatto.

I menù dovranno essere rispondenti alle vigenti leggi in materia di preparazione e distribuzione dei pasti.

I menù dovranno essere validati dal Servizio Igiene degli Alimenti della Nutrizione (SIAN) dell'Azienda USL.

I menù devono essere revisionati annualmente e devono riportare in evidenza i prodotti biologici o altrimenti qualificati (DOP, IGP, equo-solidale ecc) nonché gli allergeni.

L'aggiudicatario deve fornire copia digitale dei menù e, se richiesto, anche copie cartacee del menù stampato. In collaborazione con il personale che opera nei servizi, copia del menù dovrà essere esposta nei locali in cui si consuma il pasto.

### **C) Servizio mensa dipendenti**

I menù devono garantire la varietà di piatti, secondo i principi indicati nella dieta mediterranea.

I menù devono essere revisionati annualmente e devono riportare in evidenza i prodotti biologici o altrimenti qualificati (DOP, IGP, equo-solidale ecc), nonché gli allergeni.

L'aggiudicatario deve fornire copia digitale dei menù e, se richiesto, anche copie cartacee del menù stampato. In collaborazione con il personale che opera nei servizi, copia del menù dovrà essere esposta nei locali in cui si consuma il pasto.

### **11.2. Variazione dei menù**

I menù non possono essere modificati in corso d'anno da parte dell'aggiudicatario, se non in via eccezionale e temporanea, qualora ricorrano le seguenti situazioni:

- impossibilità di reperimento di taluni alimenti, formalmente dimostrata;
- guasto di uno o più impianti di produzione o conservazione alimenti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, interruzioni delle forniture di utenze, o calamità naturali;
- altri eventi, documentabili come imprevedibili e straordinari, che impediscano la preparazione delle portate previste nel menu.

E' facoltà di Asp, a seguito di istanze provenienti dall'utenza, anche attraverso le Commissioni Mensa per la ristorazione scolastica, richiedere all'aggiudicatario di modificare i menù, con piatti equivalenti e aventi le stesse caratteristiche, senza variazioni di prezzo.

Per tutte le variazioni che non abbiano carattere temporaneo, l'aggiudicatario deve acquisire il parere di conformità espresso dal SIAN.

ASP, in accordo con il SIAN, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

### **11.3 Diete speciali e altri pasti**

#### **A) Ristorazione scolastica**

##### **Diete speciali**

L'aggiudicatario si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi sul prezzo aggiudicato, le seguenti diete:

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 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 dei bambini fruitori, contenute a loro volta in contenitori termici.

In particolare, per i bambini celiaci l'aggiudicatario si obbliga:

- a produrre i pasti e le merende utilizzando alimenti privi di glutine, presenti negli appositi prontuari, oltre che prodotti dieto-terapeutici autorizzati; a produrre i suddetti pasti e le merende con caratteristiche simili al pasto fornito in ristorazione scolastica per nutriente,

tipologia e ricetta, **garantendo sempre gli stessi piatti del menù normale e del menù speciale;**

- a somministrare pane non contenente glutine e a non utilizzare crackers o altri prodotti da forno in sostituzione del pane comune;
- in caso di feste o compleanni, a somministrare anche ai bambini celiaci, dolci che, pur nelle dovute differenze di materia prima, abbiano caratteristiche simili di forma e aspetto a quelle distribuite agli altri bambini.

2) diete etico/religiose su richiesta annuale delle famiglie, per bambini provenienti da famiglie che professano altre religioni o convinzioni etiche: i pasti dovranno essere contenuti in vaschette monoporzioni termo sigillate contrassegnate dal nome e cognome dei bambini fruitori o altro identificativo, contenute a loro volta in contenitori termici e formati in aderenza al menù settimanale corrente.

3) diete in bianco/alternative per indisposizione. Non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 3 giorni. Sono composte da un primo in bianco condito con olio extravergine di oliva e da un secondo, indicativamente formaggio e prosciutto cotto/crudo, contorno, pane e frutta. Anch'esse devono essere fornite in speciali contenitori termici in monoporzione con il nome del bambino.

### **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, cestini confezionati in sacchetti di carta individuali nella stessa giornata del consumo e correttamente conservati, composti da: 1 panino con salume (conforme alle indicazioni LARN) e 1 con formaggio (almeno 50 gr), 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 e un bicchiere di carta.

## **B) Ristorazione servizi socio-sanitari**

### **Diete speciali**

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi sul prezzo aggiudicato, le seguenti diete:

- 1) diete per allergie/intolleranze o per altre motivazioni mediche: es. celiachia, diabete, morbo di Crohn, diverticoli, diete iposodiche, ipocaloriche ecc) con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico di Medicina Generale dell'utente. L'aggiudicatario, tramite il proprio personale professionalmente qualificato, deve pertanto escludere dalla dieta le preparazioni che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suo derivati, elaborando un menù coerente con la prescrizione sanitaria. Sempre su indicazione medica potranno essere richieste anche diete ipercaloriche, iperproteiche, a elevato o ridotto contenuto di fibre, diete sostitutive del pasto standard da somministrare con sonda.
- 2) diete etico/religiose: dovranno essere redatti menù differenziati per tutte le tipologie di dieta etico religiosa: ovvero senza carne, senza carne di maiale, senza carne di bovino, senza carne e pesce, senza alimenti di origine animale ecc;
- 3) diete in bianco/alternative per indisposizione: primo in bianco, secondo con parmigiano e prosciutto crudo/cotto, o carne o pesce senza grassi, contorno e frutta;

4) diete a consistenza modificata per disfagici: prevedono cibi di consistenza morbida e omogenea, che devono essere facilmente masticabili e deglutibili. Devono essere previste modalità di preparazione che evitino che i cibi rilascino piccoli pezzi che potrebbero determinare rischio di aspirazione nelle vie aeree. Secondo quanto previsto dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica si articolano su 3 livelli:

- Dieta disfagica 1 – alimenti a consistenza liquida
- Dieta disfagica 2 – alimenti semisolidi, omogenei e coesi (frullati e omogenizzati)
- Dieta disfagica 3 – semisolida priva di alimenti difficili

Asp, attraverso il Responsabile delle Attività Assistenziali, fornirà le informazioni all'aggiudicatario sulla tipologia di dieta. L'aggiudicatario dovrà dotarsi di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione di tali cibi frullati, avendo cura di non mescolare le pietanze tra di loro, curando sia l'aspetto nutrizionale, sia rendendo appetibile la portata.

### **Vassoi personalizzati**

Oltre ai pasti personalizzati per utenti con diete speciali, sono a carico dell'aggiudicatario anche la preparazione di pasti in vassoi personalizzati per allettati e anziani da imboccare. Tali vassoi sono quantificabili, secondo dati storici, per circa 20 anziani al giorno.

### **C) Servizio mensa dipendenti**

Vanno previste le stesse diete previste per la ristorazione scolastica

### **11.4 Giornate speciali, compleanni e altri eventi.**

L'aggiudicatario deve inoltre garantire, senza oneri aggiuntivi, quanto segue:

#### **A) Ristorazione scolastica**

##### *A1) Giornate speciali*

L'aggiudicatario deve prevedere per ogni ordine di scuola, agli stessi costi del pasto, un menù speciale per almeno 8 giornate ad anno scolastico. Tale menù deve variare ogni anno e deve essere presentato prima dell'inizio dell'anno scolastico, anche tenendo in considerazione di eventuali suggerimenti da parte delle scuole, a seguito di percorsi educativi-didattici svolti.

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

Come riportato al punto 11.3, i medesimi piatti presenti nei menù speciali devono essere garantiti anche ai bambini con problemi di celiachia.

##### *A2) Compleanni Scuole Infanzia*

In occasione di ogni compleanno di ciascun bambino, la torta viene sostituita con una preparazione di frutta di stagione. In tal caso l'aggiudicatario fornisce alla Sezione della Scuola un'abbondante e variegata fornitura di frutta di stagione idonea per effettuare le preparazioni. La fornitura di frutta per il compleanno sostituisce la fornitura della frutta prevista come merenda al mattino.

##### *A3) Altri Eventi*

L'aggiudicatario, per incontri serali con i genitori o altri eventi, su richiesta di ASP, dovrà fornire quanto necessario per un leggero buffet (aperitivo o dopocena). Tale fornitura è assicurata dall'aggiudicatario per un numero non superiore a 3 volte all'anno per ogni Scuola per Infanzia e per un numero di persone, di norma, non superiore a 50. Inoltre, in occasione di ciascuna delle feste di chiusura programmate delle scuole per l'infanzia (2 per ciascuna scuola - indicativamente Natale e chiusura dell'anno scolastico), l'aggiudicatario dovrà fornire per ogni Sezione una merenda con



presenza di cibi salati e dolci (a titolo esemplificativo: focaccia, pizza, erbazzone, torte gelato, frutta di stagione).

In tali occasioni per la scuola Girasole-Palomar, ASP potrà richiedere all'aggiudicatario l'acquisto dei prodotti necessari alla preparazione delle torte e dei buffet sopra indicati.

## **B) Ristorazione servizi socio-assistenziali**

### *B1) Menù speciali*

L'aggiudicatario deve fornire un pasto speciale in occasione delle principali festività e ricorrenze quali:

1<sup>a</sup> Gennaio – Capodanno

6 Gennaio – Epifania

Carnevale

19 Marzo – Festa del Papà

Pasqua

Lunedì dell'Angelo

25 Aprile – Festa della Liberazione

1<sup>a</sup> Maggio – Festa del Lavoro

Maggio - Festa della Mamma

23 Giugno – San Giovanni

15 Agosto – Ferragosto

1 Novembre – Festa di tutti i santi

24 Dicembre – Vigilia di Natale

25 Dicembre – Natale

26 Dicembre – Santo Stefano

31 Gennaio – Ultimo dell'anno

Santo Patrono

In tali giornate dovranno essere realizzati menù speciali, a seconda della festività, che dovranno seguire il seguente schema:

-primo piatto tipico a base di pasta fresca ( es. tortelli, cappelletti, lasagne, ecc.)

-secondo piatto tipico delle festività o della stagione

-contorno

-pane fresco

-frutta

-dolce

-caffè d'orzo/caffè decaffeinato

### *B2 – Torte compleanno*

Devono essere servite le torte, con bibite, in occasione dei compleanni, che verranno festeggiati di norma almeno 1 volta ogni mese.

### *B3) Altri Eventi*

L'Impresa aggiudicataria, per incontri serali con i famigliari o altri eventi, su richiesta di ASP dovrà fornire quanto necessario per un leggero buffet (aperitivo o dopocena). Tale fornitura è assicurata dall'aggiudicatario garantendo almeno 1 evento per ogni servizio/struttura socio-sanitaria e per un numero di persone di norma non superiore a 50. Inoltre in occasione delle festività natalizie, ogni servizio garantisce un buffet per i famigliari (indicativamente n. 50 persone), fornendo un buffet con presenza di cibi salati e dolci (a titolo esemplificativo: panini, focaccia, pizza, erbazzone, torte e gelato);

## **Art. 12 - LE DERRATE ALIMENTARI**

### **a) Ristorazione scolastica**

In aggiunta alle percentuali minime biologiche di cui ai CAM approvati con D.M n. 65 del 10/03/2020, le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque somministrate ai bambini, dovranno avere le seguenti caratteristiche:

#### **Prodotti biologici 100% in peso sul totale:**

- Farina di grano tenero
- Farina di mais
- Pasta di semola di grano duro
- Riso
- Orzo perlato e farro perlato
- CusCus precotto
- Passata di pomodoro
- Latte fresco intero/parzialmente scremato pastorizzato
- Latte intero/parzialmente scremato UHT a lunga conservazione
- Yogurt
- Mozzarella
- Ricotta di latte vaccino
- Uova pastorizzate
- Uova fresche di gallina di categoria A
- Cioccolato fondente e al latte
- Succhi di frutta

#### **Prodotti DOP 100% in peso sul totale, per ogni tipologia di seguito indicata:**

- Asiago D.O.P.
- Parmigiano Reggiano D.O.P
- Fontina D.O.P
- Prosciutto crudo di Parma D.O.P

#### **Prodotti IGP 100% in peso sul totale, per ogni tipologia di seguito indicata:**

- Mele IGP e Pere IGP dell'Emilia Romagna
- Bresaola I.G.P. della Valtellina

### **b) Ristorazione servizi socio-assistenziali**

A eccezione dei prodotti ortofrutticoli, si prevedono le stesse percentuali di prodotti biologici previsti per la ristorazione scolastica (Allegati 9 e 10).

Si confermano anche per la ristorazione dei servizi socio-assistenziali i prodotti biologici, DOP e IGP indicati al precedente punto a), a eccezione dei succhi di frutta.

In aggiunta a ciò l'aggiudicatario deve garantire:

#### **Prodotti biologici 100% in peso sul totale:**

- Farina di mais (per polenta)
- Latte parzialmente scremato UHT ad alta digeribilità (in aggiunta a quanto previsto nell'allegato 9 Punto 6) di produzione biologica

#### **Prodotti DOP 100% in peso sul totale, per ogni tipologia di seguito indicata:**

- Taleggio DOP

**Prodotti IGP 100% in peso sul totale, per ogni tipologia di seguito indicata:**

- Mortadella di Bologna IGP
- Salame di Felino IGP
- Coppa di Parma IGP

**c) Servizio Mensa**

In aggiunta alle percentuali minime previste dai CAM di cui al Decreto 10 marzo 2020, va garantito quanto previsto nei precedenti punti b) e c).

**Art. 13 - FORNITURA PASTI A CRUDO SCUOLA INFANZIA GIRASOLE PALOMAR**

**13.1 Caratteristiche**

Tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate negli Allegati 2, e 9 e nell'Art. 12, dovranno essere di prima qualità, consegnati in confezioni integre, garantiti sotto l'aspetto igienico-sanitario e prodotti nel rispetto delle normative vigenti.

La conservazione, la preparazione delle spedizioni, il trasporto e la consegna sono a cura del fornitore, in conformità alle norme igienico-sanitarie applicabili, a quanto previsto nel D.Lgs. 155/97 e s.m.i, ai sensi dei Regolamenti CE in materia di sicurezza alimentare, al manuale di corretta prassi igienica per il settore di appartenenza.

A cura e spese dell'aggiudicatario, i prodotti per i quali esiste il relativo obbligo, devono essere accompagnati dai certificati e dalle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti previsti dalle leggi in materia; in qualunque momento ASP può richiedere i controlli igienico-nutrizionali sulle materie prime e su quelle semilavorate.

In casi eccezionali, ASP si riserva di chiedere, senza aggravio di costo, la sostituzione di alcuni prodotti con altri equivalenti dal punto di vista nutrizionale ed economico.

I menù validati dal SIAN per l'anno scolastico 2021/2022 sono riportati a titolo esemplificativo nell'allegato 13; i suddetti menù potranno essere oggetto di modifica negli anni scolastici successivi.

**13.2 Ordini e consegne: calendario, orari e modalità**

Le consegne dovranno essere effettuate presso la scuola Girasole Palomar con il seguente calendario:

**2 volte la settimana:**

- Materie prime non deperibili
- Ittici
- Verdure surgelate
- Ortofrutta
- Generi vari
- Latticini
- Pasta e riso
- Carni
- Salumi

**tutti i giorni:**

- Pane

La consegna dei prodotti deve essere effettuata in orari compatibili con gli orari di servizio del Responsabile della cucina di Asp, quindi entro le ore 10.00, salvo diversi accordi formali che dovessero intercorrere tra ASP e l'aggiudicatario.

La consegna del pane deve avvenire tutti i giorni entro le ore 8,30, a seguito di programmazione effettuata dal Responsabile della cucina di Asp, con la possibilità di modifiche in caso di necessità.

Il rispetto degli orari di consegna viene considerato da ASP come termine essenziale per l'esecuzione della prestazione, pertanto in caso di consegna ritardata, tranne che per cause di forza maggiore (di cui dovrà essere data tempestiva comunicazione alla cucina), sarà legittimo il rifiuto della stessa, con ogni conseguenza prevista a carico del fornitore, ivi compreso il ricorso ad altro fornitore. Ogni onere si intende a carico della ditta aggiudicataria.

Gli ordini, a eccezione del pane, verranno trasmessi settimanalmente da un incaricato di Asp entro le ore 13,00 del lunedì precedente (o di altro giorno da concordare, via posta elettronica o a mezzo fax) sulla base di una distinta prodotti in formato elettronico inviato dalla ditta aggiudicataria che riporta chiaramente la descrizione delle materie prime, gli eventuali quantitativi minimi o pezzature disponibili.

L'elenco delle materie prime contenute nella distinta prodotti informatica deve contenere unicamente prodotti con le caratteristiche di cui all'allegato 9 e dell'art. 12 lettera a), oltre a quanto offerto dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica.

ASP non è in alcun modo responsabile di ordini che risultino non conformi a quanto richiesto a causa di errori presenti nella distinta prodotti. In tal caso la ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire la merce richiesta, senza alcun addebito aggiuntivo per ASP. Nel caso in cui la merce richiesta (ed erroneamente non consegnata) non fosse sostituibile in tempi utili per il consumo, ASP ha la facoltà di rivolgersi ad altro fornitore in zona, rivalendosi poi sulla ditta aggiudicataria per il recupero di eventuali maggiori somme sostenute. Le stesse verranno trattenute dai pagamenti in corso o in assenza dal deposito cauzionale.

Le pezzature dovranno essere adeguate al fabbisogno delle singole strutture e dovrà essere garantita la consegna anche di piccoli quantitativi.

La consegna dei prodotti deve avvenire all'interno dell'edificio scolastico, negli spazi preventivamente individuati da Asp, con imballi di dimensioni e peso tali da poter essere trasportati da una persona senza ausilio di carrelli o sollevatori (massimo 14 kg).

Le consegne dovranno corrispondere alle quantità e caratteristiche qualitative richieste. Se la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o diversa da quella stabilita, oppure per qualunque altra causa fosse inaccettabile, l'aggiudicatario sarà tenuto a ritirarla e a sostituirla a proprie spese, salvo risarcimento di eventuali danni.

L'accettazione della merce consegnata non solleva la ditta aggiudicataria dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti non rilevabili all'atto della consegna.

L'eventuale sostituzione delle forniture non commestibili (ad esempio verdura o frutta in stato di incompleta o eccessiva maturazione) deve essere effettuata in tempo utile al consumo.

Qualora la ditta aggiudicataria non fosse in grado di sostituire la merce in tempo utile, ASP ha la facoltà di rivolgersi ad altro fornitore in zona, rivalendosi poi sulla ditta aggiudicataria per il recupero di eventuali maggiori somme sostenute. Le stesse verranno trattenute dai pagamenti in corso o, in assenza, dal deposito cauzionale.

Nell'ipotesi di forniture che prevedono la confezione della merce in vuoti a perdere, il ritiro degli stessi deve essere effettuato a cura e spese del fornitore presso la sede della cucina o presso sedi formalmente concordate tra ASP e la ditta aggiudicataria.

## **ART. 14 - ALTRI OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

### **14.1 Produzione, confezionamento dei pasti e trasporto**

I pasti dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria, in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative a ogni componente, sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù definiti con le modalità di cui al presente articolo.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste.

La preparazione e l'approntamento dei cibi dovrà avvenire in "legame fresco-caldo" e il loro confezionamento sarà effettuato in appositi contenitori termici messi a disposizione dall'aggiudicatario.

Nella preparazione dei cibi da asporto dovrà essere adottata ogni iniziativa possibile per garantire la gradevolezza del pasto al momento del consumo. Ad esempio le paste asciutte e i risotti devono essere trasportati al centro di consumo unicamente condite con olio extravergine; il condimento deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

L'aggiudicatario dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti.

#### **14.2 Contenitori**

Immediatamente dopo l'approntamento, 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.

La fornitura del materiale per la conservazione e il trasporto e i relativi costi sono a carico dell'aggiudicatario.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature di conservazione degli alimenti.

I contenitori devono essere in polietilene, isotermici, lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno; all'interno dei contenitori in polietilene sono collocati contenitori in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e la gradevolezza del cibo.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica a uso alimentare muniti di coperchio.

#### **14.3 Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti, la ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna degli stessi presso i singoli centri di fruizione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, secondo le caratteristiche di cui al punto 9.4.

### **ART. 15 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI**

L'aggiudicatario deve garantire la campionatura dei cibi somministrati, con prelievo giornaliero di una porzione degli stessi, da riporre in sacchetti sterili in frigorifero per almeno le 72 ore successive al consumo. Ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi. Il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4° C in contenitori ermeticamente chiusi. Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto e lotto di produzione delle materie prime.

Tali campioni sono utilizzati in caso di reclamo.

### **ART. 16 - GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI**

La ditta aggiudicataria dovrà collaborare con ASP per mettere in atto ogni iniziativa ritenuta utile allo scopo di diminuire gli sprechi alimentari.

La frutta e il pane non consumati durante il pasto potranno essere trattiene dalle strutture educative per essere consumati nell'arco della stessa giornata.

In particolare l'aggiudicatario deve gestire il servizio, osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

Le eventuali eccedenze alimentari distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta e tra cibo servito e non servito devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

L'aggiudicatario, pertanto, dovrà attivare azioni di monitoraggio analizzando le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari, rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare ad Asp.

Sulla base di tali rilevazioni devono essere proposte le azioni correttive che verranno valutate in collaborazione con Asp, Asl e per la ristorazione scolastica con le Commissioni Mensa istituite.

Entro 6 mesi dalla decorrenza contrattuale, se la quantità di sprechi alimentari risultasse significativa, la Ditta aggiudicataria deve condividere con Asp un progetto finalizzato alla gestione dell'eccedenza alimentare.

### **TITOLO III LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA E IGIENE**

#### **ART. 17 - LAVAGGIO STOVIGLIE**

L'aggiudicatario provvede, con prodotti e detersivi a proprio carico, dopo ogni ciclo di produzione e di distribuzione dei pasti, lavaggio e alla sanificazione di piatti, stoviglie, ecc utilizzati dai fruitori dei pasti, laddove non venga utilizzato materiale monouso (tranne per i Centri Diurni per anziani dove il lavaggio dello stovigliame viene effettuato dal personale interno), nonché di tutto il materiale utilizzato per la produzione e il trasporto dei pasti.

In particolare, laddove è utilizzato stovigliame non monouso, le stoviglie (piatti, bicchieri, posate, scodelle, ciotole, ecc.) utilizzate dai fruitori dei servizi, dovranno essere riconsegnate, dopo ogni pasto, perfettamente pulite e nelle corrette quantità nei punti prestabiliti.

Per la Casa Residenza per Anziani l'attività di lavaggio dello stovigliame avviene da parte del personale dell'aggiudicatario nell'apposito locale attrezzato con lavastoviglie presso i locali della Casa Residenza per Anziani.

#### **ART. 18 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE, ATTIVITA' PER PREVENZIONE LEGIONELLA**

L'aggiudicatario provvede alla pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali assegnati in comodato d'uso, coerentemente con il Piano di Autocontrollo predisposto, al riordino e al ripristino delle condizioni igieniche delle cucine, degli eventuali annessi locali, nonché dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei banchi di lavoro, griglie di scarico, dei carrelli utilizzati per la distribuzione dei pasti ecc.

Deve essere, pertanto, previsto un programma scritto, di facile consultazione e verifica, che preveda le procedure di pulizia, sanificazione e disinfezione in modo da garantire che tutte le aree, le attrezzature, il mobilio, ecc. siano convenientemente pulite/sanificate e il personale incaricato deve essere correttamente istruito sui metodi di manutenzione e i rischi di contaminazione.

Oltre agli interventi giornalieri di pulizia/sanificazione/disinfezione ordinaria, l'aggiudicatario provvederà, a cadenze regolari, agli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione periodici e straordinari delle cappe di aspirazione e filtri, del mobilio di cucina, delle celle frigorifere, dei magazzini, dei serramenti, degli impianti di illuminazione, dei vetri davanzali e infissi, dei rivestimenti murari, degli zoccolini, delle griglie di scarico, dei montacarichi (se presenti) e alla deragnatura dei locali e di tutte le attrezzature e arredi presenti nei locali assegnati.

Tutti i locali che, in base alle planimetrie allegate, sono messi a disposizione dell'aggiudicatario, devono essere da questo mantenuti permanentemente puliti. Nei bagni concessi in uso,

l'aggiudicatario, oltre a provvedere alla pulizia, deve provvedere alle forniture di materiale di consumo necessario, quale a titolo esemplificativo, sapone, carta igienica, salviette a perdere ecc. Le vie d'accesso e i corridoi nell'immediata vicinanza dei locali di cucina, o in collegamento con essi devono essere mantenuti puliti e le vie di esodo sgombre.

Asp ha, inoltre, messo in atto azioni e prassi organizzative mirate a gestire il rischio legionella all'interno degli impianti idrosanitari dei propri immobili.

L'aggiudicatario pertanto deve provvedere nei locali di cucina assegnati alle seguenti attività di gestione del rischio legionella:

- Flussaggio almeno settimanale di tutte le utenze di acqua calda sanitaria (lavandini, docce, doccia, bidet ecc), per almeno 5 minuti;
- Decalcarizzazione e sanitizzazione di tutti gli erogatori e flessibili delle docce con anticalcare e successivo ipoclorito, lasciando immersi i componenti per almeno 30 minuti, con azione meccanica manuale (se necessaria) per rendere più efficace la rimozione dei sedimenti di calcare, con frequenza almeno trimestrale o anche più frequentemente, in base a una ispezione visiva.

Le suddette attività vanno registrate su un apposito modulo che riporti la descrizione dell'istruzione operativa, la data di esecuzione dell'intervento e la firma della persona che lo ha eseguito. Tali moduli dovranno essere disponibili in caso di ispezione da parte degli organismi di vigilanza preposti.

#### **ART. 19 – MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO**

L'aggiudicatario fornisce tutti i prodotti per la pulizia, la sanificazione e la disinfezione dei locali assegnati in comodato d'uso e per il lavaggio delle stoviglie e del pentolame; deve inoltre garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti utilizzati siano conformi alle norme vigenti e che i prodotti siano impiegati, secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice.

L'aggiudicatario inoltre fornisce tutti i prodotti e le attrezzature necessarie per la pulizia e sanificazione dei refettori delle scuole primarie.

In particolare per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali.

L'aggiudicatario dovrà fornire, per ogni centro cottura, n. 2 copie di schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia, la sanificazione e il lavaggio. Una copia andrà conservata presso i locali cucina.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale, o in armadi chiusi a chiave, in modo che non possano essere scambiati o confusi con le derrate stesse.

Il materiale di manutenzione e di pulizia (scope, mop, carrelli pulizia pavimenti, ecc.), ivi compresi i prodotti chimici, deve essere sistemato in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili o le attrezzature.

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare divise appositamente destinate all'uso.

L'aggiudicatario deve provvedere, inoltre, alla fornitura e al lavaggio della biancheria delle cucine (canovacci, asciugamani, teli, vestiario del personale ecc.).

#### **ART. 20 - SMALTIMENTO RIFIUTI**

L'aggiudicatario deve fornire, con oneri a proprio carico, i sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti, nonché garantire la corretta raccolta differenziata degli stessi, con conseguente collocazione dei rifiuti negli appositi cassonetti/contenitori, secondo il piano previsto sul territorio comunale.

E' a carico dell'aggiudicatario la raccolta e lo smaltimento di oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto della normativa ambientale vigente.

E' a carico dell'aggiudicatario lo smaltimento dei rifiuti solidi ingombranti quali contenitori vuoti, cassette, palette o quant'altro non conferibile negli appositi cassonetti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, water ecc.) Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a carico dell'aggiudicatario.

#### **TITOLO IV**

#### **LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI, UTENSILI E MANUNTENZIONE**

#### **ART. 21 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E UTENSILI**

L'Azienda mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito, i locali cucina come identificati nelle planimetrie allegate, (Allegati 6, 7 e 8) gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili, quali risultano dai verbali di consegna che saranno sottoscritti dalle parti all'atto dell'inizio del contratto.

La procedura di consegna dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili esistenti prevede la stesura di apposito inventario da stilare in contraddittorio. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'aggiudicatario prende in consegna i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nello stato in cui si trovano.

#### **ART. 22 – LOCALI**

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali e le relative impiantistiche, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, senza previa autorizzazione dell'Azienda.

L'aggiudicatario prende in consegna i locali a lui assegnati nello stato in cui si trovano, è custode dei locali e dei beni concessi in uso e dovrà curare e farne curare dai propri dipendenti la conservazione e l'utilizzazione con la massima diligenza, anche in conformità alle normative vigenti in materia di igiene, prevenzione infortuni e sicurezza del lavoro.

I pasti devono essere prodotti e confezionati giornalmente presso le cucine messe a disposizione e indicate all'art. 1.

L'aggiudicatario non potrà preparare presso le cucine indicate all'art. 1 ulteriori pasti se non quelli previsti per i servizi indicati nel presente capitolato, salvo casi particolari, dietro espressa autorizzazione dell'Azienda. Qualora sia l'aggiudicatario a richiedere la possibilità di utilizzo della cucina, l'Azienda si riserva la facoltà di applicare un canone per l'utilizzo dei locali.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non debitamente autorizzato da ASP.

L'aggiudicatario dovrà ottemperare all'espletamento delle opportune pratiche di autorizzazione per l'esercizio dell'attività stessa (esempio: aggiornamento autorizzazione sanitaria/DIA/notifica).

Prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà volturare le autorizzazioni presenti e/o reperire nuove autorizzazioni/notifiche. Eventuali spese sostenute per tale scopo saranno a carico dell'aggiudicatario.

La manutenzione sia ordinaria, sia straordinaria dei locali cucina e dei relativi impianti è in carico ad Asp o all'Amministrazione Comunale proprietaria del bene, sulla base di quanto stabilito nei relativi contratti di servizio, fatto salvo quanto previsto all'art. 23.

L'aggiudicatario ha l'onere di segnalare formalmente e con tempestività ad Asp eventuali necessità di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.

#### **ART. 23 - ATTREZZATURE, ARREDI: MANUTENZIONI E SOSTITUZIONI**

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario si impegna a mantenere in buono



stato le attrezzature e gli arredi esistenti nei locali.

In particolare l'aggiudicatario si fa carico della manutenzione dei degrassatori, ove presenti, compresa la pulizia e lo smaltimento del residuo, nonché della manutenzione degli impianti di aspirazione nel loro complesso dal punto di aspirazione fino all'espulsione compresa, intervenendo mediante interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria nonché di pulizia, ogni qualvolta sia necessario a garantirne il perfetto funzionamento dell'impianto di aspirazione.

L'aggiudicatario dovrà farsi carico della manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi esistenti, intesa sia come riparazione, sia come mantenimento in stato di efficienza e di conformità alle vigenti normative sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Per tutte le macchine e le apparecchiature in dotazione al servizio, l'aggiudicatario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- dati identificativi della macchina;
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;
- data di ogni intervento;
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

In caso di impossibilità di riparazione, la sostituzione avverrà con impiego di macchinari e attrezzature a norma CE, idonee tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia, aventi le caratteristiche di risparmio energetico, nel modo seguente:

- a) A carico dell'aggiudicatario: procedura di acquisto e sostenimento della spesa per ogni bene di importo inferiore o uguale a € 500,00, Iva esclusa.
- b) A carico di Asp: procedura di acquisto e sostenimento della spesa per i beni di importo superiore a € 500,00 Iva esclusa.

Anche nel caso di cui al precedente punto a) le attrezzature/arredi sostituite resteranno al termine dell'appalto di proprietà di Asp.

Fanno eccezione a quanto sopra i seguenti beni che devono essere messi a disposizione dall'aggiudicatario e qualora presenti, sostituiti in caso di rottura, a carico dell'aggiudicatario stesso:

- Carrelli termici per trasporto e consegna dei pasti, che devono garantire la conservazione della temperatura degli alimenti per almeno 2 ore e la gradevolezza del cibo;
- Termosigillatrice in caso di fornitura di pasti monoporzione;

#### **ART. 24 - STOVIGLIE, PENTOLAME, UTENSILERIA E MATERIALE A PERDERE**

Asp procede alla fornitura delle stoviglie necessarie (piatti, bicchieri, posate, tazze, coppette ecc) per la fruizione dei pasti in Casa Residenza per Anziani, Centri Diurni per Anziani, Scuole Infanzia Varini e Ai Caduti, mensa dipendenti.

Eccezion fatta per quanto sopra indicato e quanto già in dotazione alla cucina (si potrà prenderne visione durante i sopralluoghi), tutte le ulteriori stoviglie, il pentolame e gli utensili vari mancanti, necessari per la preparazione, distribuzione degli alimenti e la perfetta erogazione del servizio, dovranno essere forniti a cura e spese dell'aggiudicatario.

Questi passeranno di proprietà ad Asp al termine del contratto.

Le attrezzature, gli utensili, i taglieri devono essere in materiale a norma per il contatto degli alimenti, devono avere superfici lisce, non assorbenti, resistenti alla corrosione, in grado di subire ripetuti lavaggi e disinfezioni senza cedere agli alimenti con cui vengono a contatto sostanze tossiche o non desiderate. Il loro impiego e le loro caratteristiche dovranno essere compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere dotate di tutti quegli accorgimenti, sistemi di sicurezza e accessori atti a proteggere e a salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

E' inoltre a carico dell'aggiudicatario l'acquisto e la fornitura del materiale a perdere per la distribuzione dei pasti nelle scuole primarie di Castelnovo di Sotto, di Cadelbosco di Sopra, nel

Centro Educativo Pomeridiano e per altri servizi che ne fanno uso, secondo le necessità.  
Im particolare per tali servizi è compito della ditta aggiudicataria fornire materiale con le seguenti caratteristiche:

- piatti, bicchieri e posate monouso devono essere di materiale biodegradabile per alimenti, compostabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti e conformi alla norma UNI EN 1342;
- le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

La fornitura deve essere costituita da:

1 bicchiere

1 piatto per ciascuna portata prevista

1 forchetta

1 coltello

1 cucchiaio

(eventuale) cucchiaino se presente una portata che ne richieda l'utilizzo

Tovaglioli

Tovaglietta di carta

I tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo. Dimensioni 33x33 cm. Peso medio 3,2 gr. La fornitura deve essere costituita da 2 tovaglioli per ogni fruitore.

Le tovagliette di carta devono essere prodotte con ovatta di cellulosa assolutamente atossica. Dimensioni 60x40 cm. Peso medio 8 gr.

La fornitura deve essere costituita da una tovaglietta per ogni utente.

Per le merende e/o colazioni la fornitura prevede almeno: 1 bicchiere, 1 cucchiaio o cucchiaino, 1 tovagliolo.

#### **ART. 25 – VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DEL MATERIALE CONSEGNATO**

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, in caso di danni causati direttamente o indirettamente a locali, impianti, attrezzature o altro materiale consegnato, da parte dell'aggiudicatario, quest'ultimo provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Azienda provvederà agli interventi necessari, previa comunicazione scritta all'aggiudicatario e addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 20% a titolo di penale.

#### **ART. 26 – RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI**

Alla scadenza naturale del contratto, oppure anche nel caso di scioglimento, o cessazione anticipata per fallimento, o inadempienza dell'aggiudicatario, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario stesso si impegna a riconsegnare all'Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, gli utensili e il pentolame in uso nello stato in cui furono consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato non derivanti dal normale deperimento dell'uso, questi saranno a totale carico dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario deve provvedere direttamente entro 15 giorni lavorativi dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Azienda provvederà ai ripristini, o ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'aggiudicatario stesso, addebitando l'importo delle spese sostenute maggiorate del 20% a titolo di indennizzo.

Eventuali carenze riscontrate rispetto alle risultanze del verbale di consegna iniziale, formeranno

oggetto di valutazione economica in contraddittorio e i relativi importi saranno addebitati all'aggiudicatario.

Diventeranno, al termine dell'appalto, di proprietà dell'Azienda le stoviglie, il pentolame e utensili vari forniti dall'aggiudicatario, durante il periodo contrattuale, nonché gli arredi e attrezzature di cui all'art. 23 lettera a).

#### **ART. 27 – MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI**

L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito, presso l'Azienda.

Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Azienda provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

### **TITOLO V PERSONALE**

#### **ART. 28 – PERSONALE OBBLIGHI GENERALI**

Nell'espletamento dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà avvalersi, di proprio personale in numero sufficiente a garantire il regolare e ottimale espletamento dei servizi affidati.

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.

Il personale impiegato deve inoltre possedere un'adeguata professionalità, affidabilità, esperienza e formazione a svolgere le prestazioni richieste e deve essere a conoscenza dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio

Come previsto dalla L. 123/2007, il personale dell'aggiudicatario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, nonché il ruolo svolto.

Per il personale che lavora nei centri di cottura posti all'interno di scuola o che somministra pasti nelle scuole, l'aggiudicatario è tenuto a ottemperare all'art. 2 del D.lgs 39/2014 che recita "Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda 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, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.».

L'aggiudicatario dovrà applicare nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio condizioni normative, retributive, previdenziali e assicurative conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e dai contratti e accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria.

L'aggiudicatario è sottoposto a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali e prevenzione e sicurezza del lavoro e assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'aggiudicatario dovrà applicare verso i propri dipendenti, o se costituito in forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal contratto collettivo nazionale di categoria e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.

L'aggiudicatario si impegna a esibire, a semplice richiesta, le ricevute di pagamento di contributi assistenziali, previdenziali e assicurativi relativi al personale impiegato per la realizzazione del servizio.

Su richiesta di Asp, 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.

#### **ART. 29 – PERSONALE: FIGURE PROFESSIONALI**

In particolare l'aggiudicatario è tenuto a dotarsi delle seguenti figure:

##### *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) Coordinatore/Responsabile del servizio*

Gestisce il coordinamento operativo dei servizi, garantendo la massima collaborazione con i servizi di Asp. Si occupa della pianificazione e controllo del servizio, della gestione del personale, della qualità del servizio, prendendo anche parte alle Commissioni Mensa.

##### *3) Dietologo o Dietista*

È una figura specializzata nel settore dell'alimentazione e ristorazione in possesso di un titolo di studio specifico e dotata di adeguata esperienza professionale; svolge funzioni di progettazione e gestione dei menù, nonché delle diete speciali, raccordandosi con il Coordinatore/Responsabile del servizio, e con il SIAN, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche; prende parte alle Commissioni Mensa.

##### *4) Cuochi*

In ogni cucina deve essere presente un Cuoco provvisto di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente), con un'esperienza biennale nella gestione di cucine. Deve realizzare e supervisionare la produzione e il confezionamento dei pasti.

##### *5) Altro personale*

L'aggiudicatario deve mettere a disposizione:

- Personale addetto alla preparazione dei pasti (nelle cucine): almeno un figura deve avere titoli di studio adeguato per sostituire il cuoco;
- Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti
- Personale addetto alla somministrazione dei pasti: quest'ultimo 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.

Prima dell'inizio di ogni servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere ad ASP l'elenco nominativo di tutto il personale adibito al servizio, con le mansioni a cui sarà adibito e gli attestati per lo svolgimento del ruolo.

Eventuali variazioni dei nominativi devono essere preventivamente comunicati ad Asp.

ASP si riserva la facoltà di verificare i requisiti e le qualifiche, richiedendo l'immediata sostituzione nel caso si rilevino carenze in merito, fatta salva, in ogni caso, l'applicazione delle penali di cui all'art. 46.

#### **ART. 30 - DOVERI DEL PERSONALE**

Tutto il personale impiegato per il servizio deve:

- possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

- seguire scrupolosamente l'igiene personale, in modo particolare il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento
- tenere all'interno della struttura/servizio, ove opera, un comportamento ispirato alla serietà, riservatezza, correttezza, cortesia, disponibilità alla collaborazione e rispettoso nei confronti dei fruitori, siano essi minori o anziani, delle famiglie e di tutte le figure con le quali si trova a interagire nell'espletamento delle proprie mansioni;
- rispettare tutte le disposizioni inerenti la sicurezza prevista dalla normativa vigente;
- rispettare gli aspetti igienico-sanitari;
- rispettare le norme vigenti per il contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 e utilizzare ogni dispositivo di protezione individuale prescritto in relazione alla tipologia di servizio, secondo i protocolli presenti;
- vestire la divisa, e indossare apposito copricapo;
- astenersi dal fumo e dall'uso in servizio del telefono cellulare;
- mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti le situazioni personali e sanitarie degli ospiti di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- utilizzare correttamente gli arredi, le attrezzature, gli ausili e i materiali contenuti nei locali sede dei servizi;
- diligentemente economizzare nell'uso di energia elettrica, acqua, e dei consumi in genere.

#### **Art. 31 - SOSTITUZIONI DEL PERSONALE E CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

L'aggiudicatario deve garantire la continuità dei diversi servizi, facendosi carico, immediatamente delle sostituzioni in caso di assenza, a qualsiasi titolo, del personale, con altro personale di adeguata capacità professionale.

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

In caso di sostituzione di personale non presente nell'organico comunicato ai sensi dell'art.29 l'aggiudicatario provvede, tempestivamente, ad aggiornare l'elenco.

In ogni caso, ASP si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale addetto al servizio ritenuto non idoneo al servizio stesso, anche a fronte di segnalazioni pervenute o che si sia reso responsabile di inadempienze nelle attività svolte. Nel caso di esercizio di tale facoltà, l'aggiudicatario dovrà provvedere alle sostituzioni entro e non oltre dieci giorni dalla richiesta, salvo situazioni di inadempienze molto gravi che richiedano un allontanamento immediato dell'operatore.

#### **ART. 32 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

L'aggiudicatario deve assicurare ai propri dipendenti un'adeguata formazione e un aggiornamento professionale periodico.

Il personale deve essere formato per agire nel rispetto del piano di autocontrollo. In particolare il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari deve seguire una formazione sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

L'aggiudicatario dovrà formare il personale del settore alimentare mediante l'ottenimento degli attestati dei corsi per alimentaristi.

Ferma restando la formazione obbligatoria, anche per la sicurezza, prevista dalle vigenti normative, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare ulteriore formazione tecnica al personale addetto al servizio, in base alla specifica mansione svolta.

In particolare, in osservanza delle disposizioni contenute nel punto 8 lettera a della parte c) dei CAM e del punto 7 parte e) dei CAM, l'aggiudicatario dovrà svolgere adeguata formazione in merito all'appropriata porzionatura dei pasti, alle tecniche di cottura per mantenere la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale, per la riduzione dei consumi idrici ed energetici,

nonché sulla preparazione di diete speciali, in particolare celiachia, diabetici e altre patologie della persona anziana.

Annualmente l'aggiudicatario dovrà predisporre piani di formazione e aggiornamento rivolti a tutto il personale impiegato nel servizio, da trasmettere ad Asp.

L'aggiudicatario rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con ASP che coinvolgono anche altre figure impegnate sui servizi oggetto del presente appalto (insegnanti, OSS, addetti ai servizi generali ecc.) fino ad un massimo di 6 ore annue per ciascun operatore, nonché ad incontri con il personale dei servizi in cui opera ed, eventualmente, con gli utenti fruitori dei servizi, allo scopo di raccogliere suggerimenti e proposte finalizzati ad un'ulteriore qualificazione del servizio.

### **ART. 33 - SICUREZZA**

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro, in conformità a quanto stabilito dal D.lgs 81/2008 e s.m.i, facendosi carico di tutti gli obblighi gestionali di sicurezza imposti dal D.lgs 81/2008 e norme correlate.

L'aggiudicatario dovrà:

- fornire adeguate informazioni e provvedere alla formazione e addestramento dei propri dipendenti e collaboratori circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.
- garantire a tutti i soggetti, addetti allo svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro, con particolare riguardo alle attività di sorveglianza, accertamenti sanitari preventivi e periodici, a cura del medico competente, ove previste;
- adottare i protocolli di sicurezza e le misure necessarie in conformità con le normative, tempo per tempo vigenti, in materia di prevenzione da Covid-19;
- fornire i Dispositivi di protezione individuale necessari, compresi tutti i Dispositivi necessari per la prevenzione dell'emergenza Covid-19;

L'aggiudicatario è responsabile della sicurezza e incolumità del proprio personale, ivi compresi eventuali volontari e figure assimilabili.

Viene redatto il DUVRI secondo lo schema Allegato sub 16 per i rischi da interferenza nelle sedi di produzione dei pasti.

Per i servizi prestati presso le scuole primarie il documento verrà integrato con i dati forniti dalle Dirigenze Scolastiche.

In ogni caso l'aggiudicatario deve elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Il personale dell'aggiudicatario assegnato alle cucine inserite all'interno dei locali di Asp deve essere formato come addetto antincendio rischio medio ed essere in possesso del corso di formazione per addetto primo soccorso.

L'aggiudicatario effettua, in accordo con il Servizio di Prevenzione e Protezione dei rischi delle Dirigenze degli Istituti Scolastici o di Asp per i servizi prestati nelle Scuole d'infanzia comunali le prove di evacuazione, sulla base dei piani di emergenza ed evacuazione predisposti dalle scuole.

Le Dirigenze Scolastiche interessate dai servizi si impegneranno a consegnare all'aggiudicatario le documentazioni che questi richiederà al fine della redazione del Documento di Valutazione dei Rischi di cui al D.lgs 81/2008.

### **ART. 34 – CLAUSOLA SOCIALE**

Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del D.lgs 50/2016.

In caso di aggiudicazione del servizio a un operatore economico diverso dall'attuale aggiudicatario, il nuovo affidatario si impegna ad assumere, prioritariamente, gli stessi addetti che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale e a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla ditta affidataria stessa e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Nell'allegato 19 sono riportate le unità lavorative attualmente impiegate nel servizio.

#### **ART. 35 – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI**

L'aggiudicatario dovrà attenersi a quanto disposto dal DPR 62/2013 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs 30 marzo 2001 n. 165) e dal Codice di comportamento approvato da Asp Opus Civium con deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 48/2021.

L'aggiudicatario, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna a osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti sia dal DPR 62/2013, sia dal codice di comportamento di Asp "Opus Civium" rinvenibile sul sito aziendale – Sezione Amministrazione Trasparente – Atti Generali – Codice disciplinare e di condotta.

La violazione degli obblighi di cui al DPR 62/2013, nonché al codice di comportamento aziendale, può costituire causa di risoluzione del contratto.

#### **ART. 36 – PROTOCOLLI DI LEGALITA'**

Nella gestione dei servizi di cui al presente capitolato, Asp Opus Civium applicherà nei confronti degli appaltatori e dei subappaltatori le disposizioni in materia antimafia e il Protocollo di intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessione di cui all'Allegato 18 .

In particolare verranno riportate nel contratto le clausole esplicitamente previste dal suddetto Protocollo e si richiederà di riportare le stesse negli eventuali subcontratti. Le suddette clausole sono riportate all'art. 19 dell'allegato schema di contratto.

### **TITOLO VI MONITORAGGI CONTROLLI E PARTECIPAZIONE**

#### **ART. 37 - MONITORAGGIO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato e relativi allegati.

L'aggiudicatario è tenuto anche a fornire, su richiesta di ASP, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento delle derrate in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di effettuare campionature sulle materie prime o sui prodotti finiti, anche su richiesta o indicazione di Asp. Tali campionature dovranno essere effettuate almeno tre volte all'anno per analisi merceologiche, chimico – fisiche e microbiologiche, presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare a fine anno tali risultati all'ASP. Ogni onere connesso è a carico della ditta aggiudicataria.

L'aggiudicatario deve inoltre provvedere alla redazione di tutta la documentazione prevista per gli operatori del settore alimentare:

- Procedura di rintracciabilità e relativa documentazione ai sensi del Reg. CE 178/02 e s.m.i e

nel rispetto delle linee guida Accordo Stato Regioni del 28 luglio 2005;

- Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. specifico per le attività svolte dalla ditta

L'aggiudicatario deve provvedere agli aggiornamenti periodici previsti della documentazione.

### **ART. 38 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**

E' previsto tra gli obblighi dell'aggiudicatario quello di attenersi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, e, 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 e sm.i, 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 e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, le relative registrazioni e le schede di verifica compilate e firmate.

Con la periodicità stabilita dal Piano HACCP l'aggiudicatario deve effettuare tamponi ambientali per verificare l'efficacia del piano di pulizia.

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 di Asp.

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. 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.

### **ART. 39 - CONTROLLI DA PARTE DI ASP**

ASP pone in essere tutte le attività di verifica e di controllo sul corretto svolgimento del servizio dell'aggiudicatario rispetto a quanto previsto nel contratto.

In qualsiasi momento, senza alcuna necessità di preavviso, Asp, anche tramite soggetti esterni, avrà facoltà di procedere alle verifiche e alle ispezioni che riterrà opportune per accertare la regolare esecuzione del servizio.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'aggiudicatario fornirà al personale degli uffici competenti, incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

In particolare, i controlli possono essere: controlli a vista del servizio, controlli di congruità delle procedure adottate rispetto al piano HACCP, controlli analitici di laboratorio, controlli di degustazione.

A titolo puramente esemplificativo i controlli possono riguardare: le modalità di conduzione del servizio, le caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate dall'aggiudicatario, l'igiene del personale addetto e dei locali, le grammature dei pasti, il rispetto delle temperature degli alimenti, la qualità delle derrate impiegate.

Gli alimenti potranno essere soggetti in ogni momento a controlli da parte di ASP, che potrà sottoporli ad analisi presso laboratori pubblici autorizzati, a spese dell'appaltatore.

Asp, 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.

In caso di contestazioni saranno applicate le penalità di cui al successivo art. 46.

### **ART. 40 - ALTRI CONTROLLI**

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.

L'aggiudicatario deve dare comunicazione ad Asp dei controlli eseguiti e fornire copia dei verbali dei controlli ispettivi.

#### **ART. 41 - COMMISSIONE MENSA SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**

Sono istituite da Asp apposite Commissioni Mensa per ogni servizio educativo composte da:

- Rappresentanti dei genitori
- Insegnanti delle Scuole
- Referente del SIAN
- Referenti Asp

L'aggiudicatario assicura la partecipazione alle riunioni delle diverse Commissioni Mensa da parte, almeno, del responsabile del servizio o suo delegato e del dietista.

La commissione mensa ha i seguenti compiti:

- collegamento tra gli utenti, i diversi ordini di scuola e la committenza;
- verifica del funzionamento complessivo del servizio;
- consulenza nel merito della composizione e delle eventuali variazioni del menù scolastico;
- consulenza e formulazione di proposte in merito alle modalità di erogazione e di svolgimento del servizio;
- valutazione e monitoraggio della qualità del servizio e della gradibilità del pasto, anche attraverso opportune schede di valutazione e/o questionari e/o sopralluoghi concordati;
- promozione di iniziative di educazione alimentare.

La Commissione mensa si riunisce generalmente due volte per anno scolastico per ogni scuola, con la possibilità di un numero maggiore di incontri, in caso di segnalazione di problematiche.

Gli incontri sono occasioni per raccogliere suggerimenti e valutazioni sul servizio, nonché per fornire specifiche informazioni sul servizio svolto e sugli obiettivi dello stesso.

La calendarizzazione delle riunioni deve essere funzionale alla costruzione dei menù e al loro monitoraggio.

Ai genitori rappresentanti della mensa è consentito, secondo un calendario concordato con ASP, di fruire il pasto insieme ai bambini.

#### **ART. 42 – EDUCAZIONE ALIMENTARE**

La ristorazione assume un ruolo centrale nella promozione di stili di vita e alimentari corretti.

L'aggiudicatario è tenuto:

- per quanto attiene alla refezione scolastica: alla realizzazione di iniziative di educazione alimentare che coinvolgano i bimbi fruitori del servizio, i genitori e gli insegnanti. A tal proposito presenterà, all'inizio di ogni anno scolastico, ad Asp i progetti per ogni scuola, quali a titolo esemplificativo: incontri con esperti, specifici laboratori con i bambini finalizzati alla conoscenza delle modalità di preparazione utilizzate, delle materie prime, sensibilizzazione allo spreco alimentare ecc.
- per quanto attiene la ristorazione dei servizi socio-sanitari: a coinvolgere i famigliari e i caregiver proponendo incontri mirati per la nutrizione nelle persone adulte e anziane;

### **TITOLO VII**

#### **ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE**

#### **ART. 43 – SCIOPERI E ALTRE INTERRUZIONI DEI SERVIZI**

In caso di scioperi, l'aggiudicatario deve segnalare tramite avviso scritto e con anticipo di 5 giorni ad ASP la data effettiva dello sciopero programmato.

Essendo la ristorazione un servizio essenziale, l'aggiudicatario deve garantire sempre un servizio di

emergenza concordando con Asp le modalità per garantire la fornitura di quanto necessario per la continuità del servizio. Le parti potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di piatti freddi alternativi a quanto previsto dal menu e di analogo valore nutrizionale.

Anche in caso di problemi dovuti a causa di forza maggiore, quali a titolo esemplificativo, interruzioni di corrente, interventi di ristrutturazione, lavori, guasti alle condutture idriche, terremoti e altre calamità naturali, anche se non imputabili all'impresa aggiudicataria, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla produzione e consegna dei pasti, per tutto il tempo necessario al ripristino funzionale dei locali interessati, rifornendosi presso un centro di cottura proprio o di cui abbia la disponibilità, specificamente dichiarato in sede di gara e con le caratteristiche indicate nel disciplinare di gara.

Al fine di garantire da tali situazioni di emergenza inerenti l'eventuale blocco parziale e/o totale della cucina per qualsiasi causa, l'aggiudicatario deve presentare in sede di offerta il piano con le modalità di esecuzione del servizio nelle suddette situazioni emergenziali.

Nel caso di arbitrario abbandono, interruzione o sospensione del servizio, Asp potrà sostituirsi all'aggiudicatario per l'esecuzione del servizio stesso, con rivalsa delle spese a carico dello stesso, oltre alle conseguenti penalità applicabili e all'eventuale risarcimento danni.

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

In tutti i casi di sospensione del servizio nessun compenso è dovuto alla ditta aggiudicatrice.

#### **ART. 44 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

Oltre a quanto previsto nei diversi articoli del presente capitolato, sono altresì a carico dell'aggiudicatario e ricompresi nel prezzo offerto i seguenti obblighi:

- garantire il servizio secondo le modalità richieste dal presente capitolato e dall'offerta presentata;
- programmare l'attività conformemente ai progetti presentati in sede di gara, dotandosi dell'organizzazione necessaria per l'espletamento della stessa;
- dotarsi del personale necessario per lo svolgimento del servizio e provvedere al loro coordinamento;
- dotare il proprio personale del necessario vestiario e di tutti i dispositivi di protezione individuale necessari per lo svolgimento del servizio;
- sostenere le tasse e le imposte comunque derivanti dal servizio;
- adeguare, nei termini stabiliti dal committente, l'organizzazione e la gestione dei servizi, a fronte di nuove disposizioni che dovessero essere eventualmente emanate;

#### **ART. 45 – COMPITI E OBBLIGHI A CARICO DI ASP**

Sono a carico di Asp (o delle Amministrazioni Comunali proprietarie dei locali) i seguenti compiti ed oneri:

- Fornitura dello stoviglie (piatti, bicchieri, posate ecc.) per la fruizione dei pasti presso le Scuole Infanzia, la Casa Residenza per Anziani e i Centri Diurni;
- fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e sostenimento relativi oneri nelle cucine individuate all'art. 1;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali (manutenzioni edili e impianti) di cui sopra, con eccezione di quanto previsto all'art. 23.
- derattizzazione e monitoraggio insetti striscianti;
- funzioni di indirizzo e programmazione;
- compiti di controllo e di verifica del funzionamento dei servizi, secondo quanto stabilito all'art. 39 e seguenti;
- pagamento dei corrispettivi secondo quanto previsto all'art. 51.

#### **ART. 46 – PENALITA' E RISOLUZIONE CONTRATTO**

L'aggiudicatario, nell'esecuzione del servizio richiesto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti previste in materia e a quelle che entreranno in vigore durante il rapporto contrattuale, al presente capitolato, nonché alle indicazioni impartite dai competenti Uffici di Asp durante lo svolgimento del servizio.

Asp, in caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali, o di non puntuale adempimento delle stesse, tali da non comportare l'immediata risoluzione del contratto, contesta, in forma scritta, mediante PEC., le inadempienze riscontrate, assegnando un termine, non inferiore a cinque giorni, per la presentazione di controdeduzioni e di memorie scritte.

Qualora non pervengano controdeduzioni o le stesse non siano ritenute valide, a insindacabile giudizio dei Responsabili di Asp, si applicano le seguenti penali:

- per mancata consegna o consegna incompleta dei pasti: € 40,00 per ogni pasto mancante e € 25,00 per ogni pasto incompleto;
- utilizzazione di derrate alimentari non rispondenti per qualità merceologica e organolettica, per stato fisico, batteriologico alla tabella merceologica: € 500,00 per ogni mancata corrispondenza per verifica;
- etichettatura prodotti non conformi alla vigente normativa € 300,00;
- grammature inferiori a quanto richiesto: € 250,00, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: € 200,00 per menù;
- mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto: € 1.000,00 per ogni mancato prelievo;
- ritardo o anticipo nella consegna dei pasti rispetto a quanto fissato (superiore ai 10 minuti): € 250,00 (tolleranza 2 al mese)
- tossinfezione alimentare: da € 300,00 ad € 10.000,00 a seconda della gravità e numero dei soggetti coinvolti, fatte salve le responsabilità di legge dell'aggiudicatario;
- in caso di ritrovamento di corpi estranei, organici e inorganici nelle derrate € 750,00;
- mancata corrispondenza della temperatura stabilita per lo stoccaggio della materia prima o comunque prevista dalla vigente normativa all'atto della preparazione e trasporto del pasto: € 1.000,00 per ogni verifica;
- carenze igieniche rilevate o segnalate sia in fase di produzione che di distribuzione: € 1.500,00 per ogni verifica;
- mancato approvvigionamento di scorte: € 2.000,00;
- mancato rispetto del piano pulizie e sanificazione: € 1.000,00
- mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P: € 1.000,00;
- non conformità nella raccolta dei rifiuti: € 800,00;
- mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale € 2.000,00;
- mancata sostituzione del personale assente: € 400,00 per ogni unità mancante per ogni giornata di mancata sostituzione;
- ogni altra inosservanza del capitolato: da € 100,00 ad € 3.000,00 a seconda della gravità del comportamento.

Qualora ci sia la reiterazione degli adempimenti, le penali di cui sopra potranno essere raddoppiate.

Per l'applicazione delle penali ci si potrà rivalere sulla cauzione, salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, l'Azienda avrà il diritto di risolvere il contratto.

#### **ART. 47 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Asp risolverà di diritto il contratto, ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile (clausola risolutiva

espressa) nei seguenti casi:

- a) la Ditta aggiudicataria non inizi il servizio alla data stabilita nel contratto e/o nella comunicazione di aggiudicazione;
- b) abbandono del servizio senza giustificato motivo, o sospensione non autorizzata del servizio;
- c) mancata copertura assicurativa della polizza prevista all'art. 49 del presente capitolato durante la vigenza del contratto;
- d) in caso di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- e) attribuzione d'incarichi, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto, a ex dipendenti di Asp che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di Asp stesso nei propri confronti;
- f) cessione del contratto o subappalto non autorizzato;

Inoltre Asp si riserva di procedere alla risoluzione diretta del contratto, ai sensi dell'Art. 1453 del Codice Civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso inutilmente il quale, il contratto si intende risolto di diritto, qualora la Ditta aggiudicataria:

- si renda colpevole di negligenza e/o frode e/o irregolarità gravi rispetto agli obblighi previsti dal contratto;
- rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti da Asp;
- violazione degli obblighi contrattuali non eliminati dopo diffida formale da parte di Asp;
- in caso di conclamate irregolarità contributive, del costo del lavoro, della normativa in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro segnalate dagli organismi ispettivi preposti, non proceda alla regolarizzazione/agli adempimenti necessari;
- violi gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i.
- inosservanza delle disposizioni del Codice di comportamento di Asp.

In caso di risoluzione del contratto, Asp incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite: alla Ditta aggiudicataria sarà riconosciuto il semplice importo del servizio regolarmente svolto fino al giorno della risoluzione. Con la risoluzione del contratto sorgerà in capo ad Asp il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della Ditta aggiudicataria.

Nel caso di risoluzione, Asp si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti e, in particolare, si riserva di esigere dalla Ditta aggiudicataria il rimborso di eventuali spese incontrate in misura superiore rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti della Ditta, senza pregiudizio dei diritti di Asp sui beni della Ditta aggiudicataria. Nel caso di minore spesa, nulla competerà alla Ditta aggiudicataria inadempiente.

Qualora la Ditta aggiudicataria dovesse abbandonare il servizio in tronco, o disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa Asp, oltre alla richiesta di risarcimento dei danni, addebiterà alla Ditta aggiudicataria inadempiente l'eventuale maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, e ciò fino alla scadenza naturale del contratto. La somma di cui sopra potrà essere trattenuta dal deposito cauzionale definitivo.

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

#### **ART. 48 - RECESSO DAL CONTRATTO**

Asp si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto con preavviso di almeno due mesi.

In tal caso sarà dovuto il corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite sino alla data del recesso.

Asp potrà inoltre recedere dal contratto, come previsto all'articolo 1 comma 13 del DL 95/2012 convertito nella Legge 135/2012, qualora si rendessero disponibili convenzioni Consip o Intercent-ER i cui parametri qualità – prezzo siano migliorativi rispetto al contratto in essere. In tal caso si

applica quanto previsto dall'art. 1 comma 13 del DL 95/2012 convertito nella Legge n. 135/2012.

#### **ART. 49 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'aggiudicatario che ne è il solo responsabile. A copertura dei rischi del servizio l'aggiudicatario è tenuto a stipulare e a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre alla stazione appaltante e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) le polizze di seguito indicate da esibirsi, preliminarmente, alla stipulazione del contratto. L'aggiudicatario dovrà provvedere, in particolare a produrre le seguenti coperture assicurative:

Polizza di responsabilità civile (RCT-RCO) – per tutte le attività oggetto di appalto:

- a) polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi dall'affidatario del servizio per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio. La polizza dovrà prevedere:
- massimale unico RCT/RCO non inferiore ad € 5.000.000,00..
  - le seguenti estensioni di garanzia :
    - a) danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
    - b) danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 250.000,00;
    - c) responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
    - d) danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 50.000,00;
    - e) danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
    - f) i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere assunte in uso da terzi;
    - g) danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine/bar e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
      1. vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
      2. cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;
      3. errata somministrazione non conforme alle prescrizioni della dieta alimentare dell'utente in caso di allergie alimentaricon un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico della ditta affidataria del servizio. Eventuali scoperti o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere posti o considerati a carico dell'ente appaltante e del danneggiato.

L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta alla stazione appaltante e non costituirà esimente dell'appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'aggiudicatario del servizio è tenuto a documentare al Servizio competente, almeno 5 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

#### **ART. 50 – CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario, provvederà a costituire, prima della sottoscrizione del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, con le modalità previste dall'art. 103 del D.lgs 50/2016, fatte salve le eventuali maggiorazioni di cui al citato art. 103 D.lgs 50/2016.

La cauzione garantisce l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'appalto, dell'eventuale risarcimento di danno, nonché del rimborso delle somme che Asp dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento.

La cauzione resterà vincolata, scaduto il contratto, sino a che non sarà definita ogni eventuale eccezione e controversia.

E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per l'Azienda.

Nessun interesse è dovuto sulle somme costituenti il deposito cauzionale.

L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Azienda avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

### **TITOLO VIII ALTRE DISPOSIZIONI**

#### **ART. 51 – CORRISPETTIVI E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il pagamento avverrà applicando, per ogni struttura/servizio, la tariffa offerta dall'aggiudicatario alle giornate alimentari/pasti effettivamente erogati.

Per i pasti consegnati, l'aggiudicatario emetterà bolla di consegna per ogni terminale di distribuzione in duplice copia recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla ditta aggiudicataria l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Copia delle bolle di consegna dovrà essere inoltrata mensilmente ad ASP.

Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario emetterà una fattura separata per ogni Servizio, con il dettaglio delle giornate alimentari/pasti erogati nel mese.

Gli oneri per la sicurezza annuali così come determinati all'art. 4 saranno corrisposti alla fine di ogni anno, previa presentazione di apposita fattura.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà a 30 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura, salvo i casi di contestazione della fattura e i casi di posizione non regolare del DURC di cui al successivo comma.

Prima dei singoli pagamenti, verrà verificata da parte dell'Azienda la regolarità del DURC: nel caso si verifichi una situazione di DURC non regolare, si procederà ai sensi della vigente normativa in caso di inadempienza contributiva.

A norma dell'art. 30 comma 5 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 sull'importo netto delle prestazioni fatturate sarà operata una ritenuta dell'0,5%, a garanzia dell'adempimento da parte dell'Appaltatore delle norme dei contratti collettivi di lavoro, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, assicurazione ed assistenza dei lavoratori. Tali somme saranno svincolate in sede di pagamento finale, dopo l'approvazione della verifica di conformità, previo rilascio del DURC.

In attuazione dell'art. 17 bis del D.lgs 241/1997 l'aggiudicatario dovrà trasmettere, nelle tempistiche previste dalla normativa, le deleghe di pagamento e l'elenco nominativo dei lavoratori di cui al comma 2 dello stesso Art. 17 bis, oppure in alternativa trasmettere, prima della data di scadenza delle fatture, la certificazione di cui al comma 5 del medesimo articolo.

L'Azienda non rifonde inoltre le spese per commissioni bancarie, né per bolli applicati sulla fattura che sono a carico dell'aggiudicatario.

In base all'art. 1 commi 209 – 2014 della Legge 244/2007 e al Decreto Ministeriale n. 55/2013, l'emissione, la trasmissione, la conservazione e l'archiviazione delle fatture emesse nei rapporti con la Pubblica Amministrazione deve essere effettuata esclusivamente in forma elettronica. In ottemperanza al citato Decreto dal 31 marzo 2015 le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica, secondo il formato di cui all'Allegato A del citato DM 55/2013.

La fattura che dovrà essere emessa conformemente all'Allegato B “Regole Tecniche” del DM 55/2013 e trasmessa per mezzo del Sistema di Interscambio, dovrà obbligatoriamente riportare oltre al CIG indicato sul contratto il seguente Codice Univoco Ufficio: UFNAOW.

In mancanza di tali elementi nella fattura elettronica, Asp non potrà procedere al pagamento della fattura stessa.

In base all'art. 17 ter DPR 633/1972 introdotto dalla legge di Stabilità 2015 (L. n. 190/2014), cd. “split payment” l'aggiudicatario emetterà fattura con imponibile e IVA. Asp corrisponderà alla stessa l'imponibile esposto in fattura, e verserà l'importo dell'IVA direttamente all'Erario. La fattura emessa dall'aggiudicatario dovrà contenere la dicitura “Scissione dei pagamenti – Art. 17-ter del Dpr n. 633/1972”.

L'anticipazione del prezzo è pari al 20% del valore del contratto. Si applicano in tal caso le norme di cui all'art. 35 comma 18 del D.lgs 50/2016.

#### **ART. 52 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI**

L'aggiudicatario si impegna a rispettare tutti gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i, fornendo alla stazione appaltante tutti i dati richiesti dalla legge per garantire il rispetto degli impegni assunti.

In particolare l'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto di cui trattasi, uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 comma 1 e 7, del D.lgs. 136/20210 e s.m.i. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Azienda, 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, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG assegnato dall'Azienda, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010 e s.m.i. La stazione appaltante nel caso in cui si verifichi in contraddittorio con l'aggiudicatario l'inadempimento degli obblighi di cui all'art. 3 della citata Legge n. 136, può procedere alla risoluzione del contratto sottoscritto dandone comunicazione con lettera raccomandata.

L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al rapporto contrattuale in essere, a pena di nullità dei citati contratti, l'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i. munendola di clausola risolutiva espressa da attivarsi nel caso di accertato inadempimento degli obblighi di tracciabilità, restando obbligato, in tale evenienza, a darne immediata comunicazione alla stazione appaltante; uguale impegno dovrà essere assunto dai subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al contratto stipulato con l'aggiudicatario. Al fine di mettere la stazione appaltante in condizione di assolvere l'obbligo di verifica delle clausole contrattuali, l'aggiudicatario deve comunicare alla stessa tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto.

#### **Art. 53 - TUTELA DELLA PRIVACY: DESIGNAZIONE RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI**

L'aggiudicatario, in esecuzione del contratto, effettua trattamento di dati personali di titolarità dell'Ente.

L'aggiudicatario è, pertanto, designato da Asp quale Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 del Regolamento, di cui si allega il fac-simile di accordo che disciplina oneri e responsabilità in aderenza al Regolamento (UE) del Parlamento e del Consiglio europeo n. 2016/679 (di seguito, anche "GDPR") e da ogni altra normativa applicabile. (Allegato A);

In particolare:

a) il Fornitore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione.

b) L'obbligo di cui al precedente punto sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.

c) L'obbligo di cui alle lettere a), b) non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

d) Il Fornitore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui alle lettere a), b), c) e risponde nei confronti della Committente per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.

e) Il Fornitore può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell'Ente.

f) In caso di inosservanza degli obblighi descritti nelle lettere a), b), c) d) e), l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

g) Il Fornitore potrà citare i termini essenziali del Contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione del Fornitore stesso a gare e appalti, previa comunicazione alla Amministrazione delle modalità e dei contenuti di detta citazione.

h) Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte della Amministrazione attinente le procedure adottate dal Contraente in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.

l) Il Fornitore non potrà conservare copia di dati e programmi della Amministrazione, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Amministrazione.

#### **ART. 54 – SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO**

Le prestazioni di produzione e somministrazione dei pasti devono essere svolte direttamente dall'aggiudicatario e non sono subappaltabili 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 in toto le attività secondarie come individuate nell'art. 6 del presente capitolato, ovvero:

- Attività di fornitura pasti a crudo per scuola Infanzia Girasole Palomar
- Attività di trasporto dei pasti in asporto con mezzi idonei:

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.



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.

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.

È vietato all'aggiudicatario di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione stessa, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 comma 1 lettera d). 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. 55 - CONTRATTO**

All'aggiudicazione della presente gara, farà seguito, nei tempi previsti dalla vigente normativa, la stipula di regolare contratto.

Le eventuali spese per la sottoscrizione e/o registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

#### **ART. 56 - FORO COMPETENTE**

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere relativamente all'esecuzione del contratto tra le parti contraenti, competente esclusivo ed inderogabile sarà il Foro di Reggio Emilia.

#### **Art. 57 – DISPOSIZIONI FINALI**

La semplice presentazione di offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente capitolato d'onere, nel disciplinare e nei relativi allegati.

Per tutto quanto non previsto nei documenti sopraccitati, si fa espressamente riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni di legge in vigore.

#### **Art. 58 – DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL PRESENTE CAPITOLATO**

La seguente documentazione, allegata al presente capitolato, ne fa parte integrante:

Allegato 1: Modalità di svolgimento del servizio

Allegato 2: Disposizioni comuni ai servizi educativi e socio-assistenziali

Allegato 3: inventario con elenco attrezzature cucina Scuola Infanzia Varini – Cadelbosco di Sopra

Allegato 4: inventario con elenco attrezzature cucina Scuola Infanzia Ai Caduti – Località Cadelbosco di Sotto

Allegato 5: Inventario con elenco attrezzature cucina Via Gramsci, 2- Castelnuovo di Sotto

Allegato 6: Planimetria Scuola Infanzia Varini – Cadelbosco di Sopra: locali cucina dedicati bordati in rosso

Allegato 7: Planimetria Scuola Infanzia Ai Caduti Località Cadelbosco di Sotto: locali cucina dedicati bordati in rosso

Allegato 8: Planimetria cucina locali Via Gramsci, 2 – Castelnuovo di Sotto

Allegato 9: Tabelle merceologiche servizi educativi

Allegato 10: Tabelle merceologiche servizi socio-assistenziali

Allegato 11: Tabella grammature servizi educativi

Allegato 12: Tabella pesi servizi socio-assistenziali

Allegato 13: Esempificazione menù Scuola Infanzia Girasole Palomar anno scolastico 2021/2022

Allegato 14: Esempificazione menù Scuole primarie Cadelbosco

Allegato 15 : Accordo nomina Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 GDPR 2016/679

Allegato 16: Schema di DUVRI

Allegato 17: Protocollo di intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessione

Allegato 18 : Fac-simile di contratto

Allegato 19: Elenco personale attualmente impiegato nel servizio