



**COMUNE DI FERRARA**

Città Patrimonio dell'Umanità

**ISTITUZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI, SCOLASTICI E PER LE FAMIGLIE**

**CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE CON PASTI VEICOLATI A NIDI, SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI 1° GRADO, CENTRI ESTIVI E SPAZI BAMBINO PER IL PERIODO DA MARZO 2016 A AGOSTO 2017.**

**ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

**ARTICOLO 2 – DURATA DELL'APPALTO**

**ARTICOLO 3 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E REQUISITI MINIMI**

**ARTICOLO 4 – ELENCO E CARATTERISTICHE DEL MATERIALE DA FORNIRE ALE SCUOLE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

**ARTICOLO 5 - NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE**

**ARTICOLO 6 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

**ARTICOLO 7 – TABELLE DIETETICHE E MENU'**

**ARTICOLO 8 – GESTIONE EMERGENZE**

**ARTICOLO 9 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI: CARATTERISTICHE E MODALITA' OPERATIVE**

**ARTICOLO 10 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PASTI**

**ARTICOLO 11 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI**

**ARTICOLO 12 – PERSONALE DELL'APPALTATORE**

**ARTICOLO 13 – INFORMAZIONI ALL'UTENZA**

**ARTICOLO 14 - CONTROLLI SUL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA**

**ARTICOLO 15 – RECUPERO CONTRIBUTI**

**ARTICOLO 16 - INTERRUZIONI TOTALI DEL SERVIZIO**

**ARTICOLO 17 – QUANTITA' PRESUNTA DEI PASTI**

**ARTICOLO 18 – PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA**

**ARTICOLO 19 - IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA**

**ARTICOLO 20 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA – DUVRI**

**ARTICOLO 21 - REVISIONE PREZZI**

**ARTICOLO 22 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI E TRACCIABILITA'**

**ARTICOLO 23 - TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI**

**ARTICOLO 24 - ESECUZIONE ANTICIPATA DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

**ARTICOLO 25 – CAUZIONE DEFINITIVA**

**ARTICOLO 26 - SPESE ED ONERI FISCALI**

**ARTICOLO 27 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO**

**ARTICOLO 28 - SCIOPERI**

**ARTICOLO 29 - RAPPORTI CONTRATTUALI – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE – RESPONSABILE DEL SERVIZIO PER CONTO DELL'APPALTATORE**

**ARTICOLO 30 – AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

**ARTICOLO 31 - VARIANTI**

**ARTICOLO 32 - SOSPENSIONE E RIPRESA DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

**ARTICOLO 33 – VERIFICA DI CONFORMITA' DA PARTE DEL RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE**

**ARTICOLO 34 - VALUTAZIONE ANDAMENTO DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA**

**ARTICOLO 35 - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

**ARTICOLO 36 - PENALITA'**

**ARTICOLO 37 – COPERTURA ASSICURATIVA**

**ARTICOLO 38 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**ARTICOLO 39 - SUBAPPALTO**

**ARTICOLO 40 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO**

**ARTICOLO 41 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE**

**ARTICOLO 42 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

**ARTICOLO 43 - POLITICA AMBIENTALE DEL COMUNE DI FERRARA**

**ARTICOLO 44 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

**ARTICOLO 45 – DOMICILIO**

**ARTICOLO 46 – FORO COMPETENTE**

**ARTICOLO 47 - DISPOSIZIONI FINALI**

-

**ALLEGATI:**

- A. ELENCO DEI PLESSI SCOLASTICI INTERESSATI AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO
- B. MENU E GRAMMATURE
  - B1) MENU' ESTIVO ED INVERNALE
  - B2) GRAMMATURE
  - B3) GRAMMATURE ADULTI
  - B4) COLAZIONI E MERENDE NIDO/SCUOLE DELL'INFANZIA (MENU' E GRAMMATURE)
  - B5) MERENDE SPAZI BAMBINI
- C. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI GENERI ALIMENTARI DA UTILIZZARE
- D. CALENDARIO STAGIONALITA' PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
- E. VERIFICHE ANALITICHE E CRITERI MICROBIOLOGICI RELATIVI A PRODOTTI ALIMENTARI/PASTI PRONTI
- F. DUVRI
- G. RILEVAZIONE PRESENZE SPECIFICHE TECNICHE COLLOQUIO TRA IL SISTEMA INFORMATICO DEL COMUNE E IL SISTEMA INFORMATICO DELLA SOCIATA' PREPOSTA AL SERVIZIO DI REFEZIONE

## **PRINCIPI GENERALI**

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 Luglio 2011.

### **Articolo 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato disciplina l'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale da effettuarsi in catering nei nidi, scuole d'infanzia, scuole primarie e secondarie di 1° grado, Centri Ricreativi Estivi, Spazi Bambino e nei plessi scolastici di cui all'allegato A) sia durante l'anno scolastico (Settembre – Giugno) che e nei mesi di Luglio e Agosto nei plessi scolastici dove potrebbe essere attivato un servizio estivo.

Nel caso in cui si rendano necessari nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, si procederà secondo quanto previsto dall'art.57 del D.Lgs 163/2006: "Procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara".

Alle sedi comunali dei Servizi Integrativi, detti "Spazi Bambino" dovrà essere fornito per ogni bambino uno spuntino in ragione dell'organizzazione scolastica e della frequenza, senza sporzionamento.

Ai nidi d'infanzia dovranno essere forniti, oltre al pranzo, la colazione del mattino, la merenda mattutina a base di frutta e la merenda pomeridiana, in ragione dell'organizzazione scolastica e della frequenza dei bambini, senza sporzionamento. Questa tipologia di servizio prevede comunque la presenza di un'addetta della ditta appaltatrice presso la cucina del nido dove provvederà allo smistamento dei pasti pronti alle diverse sezioni e alle operazioni di lavaggio delle stoviglie utilizzate per la consumazione dei pasti e pulizia del locale cucina, oltre che ai controlli di idoneità dei pasti consegnati.

Alle scuole d'infanzia statali dovranno anche essere fornite per i bambini, oltre al pranzo con sporzionamento, la colazione del mattino, la merenda mattutina a base di frutta e la merenda pomeridiana, in ragione dell'organizzazione scolastica e della frequenza dei bambini, senza sporzionamento. In caso di necessità il servizio potrà essere richiesto anche per le scuole d'infanzia comunali, senza sporzionamento.

Ai Centri ricreativi estivi dovranno anche essere fornite per i bambini oltre al pranzo con sporzionamento, la colazione del mattino e la merenda del pomeriggio, senza sporzionamento.

Alle scuole dell'obbligo primarie e secondarie di primo grado dovrà essere fornito il pranzo con servizio di sporzionamento.

Le attività oggetto dell'appalto riguardano pertanto:

- 1) l'approvvigionamento derrate e di tutto il materiale necessario all'espletamento del servizio
- 2) rendicontazione dei pasti forniti
- 3) la produzione e il confezionamento dei pasti da asportare nelle scuole presso centro/i pasti di competenza dell'appaltatore
- 4) il trasporto e consegna dei pasti pronti alle scuole interessate
- 5) lo sporzionamento dei pasti all'utenza dove richiesto
- 6) il riassetto e pulizia di locali/attrezzature/stoviglie presso le scuole dove viene effettuato il servizio di sporzionamento, nonché lo smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione dei locali pertinenti al servizio di refezione.

## **Articolo 2 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto del servizio oggetto del presente capitolato ha durata **da Marzo 2016 al 31 Agosto 2017**. E' fatto salvo il diritto di recesso anticipato dell'Istituzione dei Servizi Educativi qualora il servizio risultasse, a giudizio motivato dell'Istituzione stessa, eseguito in maniera non soddisfacente.

Alla scadenza naturale la stazione appaltante potrà, qualora ritenuto idoneo e conveniente e senza che ciò costituisca in alcun modo un obbligo, rinnovare l'appalto di anno in anno fino ad un massimo di due annualità con specifico provvedimento alle condizioni di legge.

E' in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto.

Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi, l'appalto, potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni, dall'Istituzione per garantire la continuità del servizio stesso fino ad un massimo di sei mesi mediante comunicazione scritta all'Appaltatore entro 30 giorni la scadenza del termine, salvo successiva proroga tecnica nelle more di una procedura di affidamento in corso

A tale fine l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto.

## **Articolo 3 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E REQUISITI MINIMI**

**3-1) Approvvigionamento derrate:** reperimento sul mercato, acquisto, controllo qualitativo e quantitativo relativo alle tipologie delle forniture, di tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti così come richiesti dal presente capitolato d'appalto secondo pezzature, quantità e qualità desumibili dagli allegati B) e C) riguardanti rispettivamente menù e grammature per pranzi, colazioni e merende, nonché le caratteristiche dei prodotti alimentari oggetto del contratto. Le tabelle dietetiche allegate, così come le tabelle merceologiche dei prodotti alimentari, potranno essere comunque suscettibili di variazioni da concordare con l'appaltatore, in seguito a suggerimenti volti al miglioramento della fornitura provenienti dalla competente A.U.S.L. o da esperti nutrizionisti di fiducia dell'Istituzione.

### **3-2) Sistema informatizzato di prenotazione dei pasti**

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero e della tipologia dei pasti da consegnare sarà comunicata all'appaltatore direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.30 del giorno di fruizione del pasto.

Per quanto riguarda nidi e scuole d'infanzia, l'ordinazione dovrà comprendere anche il numero di colazioni e di merende pomeridiane richieste. Per quanto riguarda i C.R.E. giornalmente il numero dei pasti ordinati corrisponderà anche al numero delle merende da consegnare, mentre il numero delle colazioni sarà stabilito settimanalmente in base alle presenze dei bambini. Per quanto riguarda gli Spazi Bambino il numero degli spuntini da consegnare sarà stabilito settimanalmente in base alle presenze dei bambini.

Le scuole presso cui effettuare le consegne dei pasti sono indicativamente elencate nell'allegato A).

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire all'Istituzione dei Servizi Educativi un sistema di rilevazione (completo delle componenti hardware e software) a trasmissione immediata dei dati di prenotazione e rendicontazione dei pasti mediante utilizzo di modalità/strumenti tecnologici che consentano l'informatizzazione del servizio e l'utilizzo dei dati da parte dell'Istituzione Scolastica a fini contabili/amministrativi (rilevazione immediata del numero dei pasti da corrispondere alla Ditta e

riscossione delle rette scolastiche, con la specifica del nominativo del singolo utente e dei pasti da questi effettivamente consumati).

E' necessario che il sistema fornito sia integrabile con l'applicativo per la gestione delle rette e dei servizi scolastici attualmente in uso presso l'Istituzione Scolastica; a tal fine si allegano le specifiche tecniche (all. G)

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, tutta la documentazione inerente la tipologia di sistema che intenderà implementare in ottemperanza a quanto richiesto.

Per quanto riguarda le apparecchiature hardware (tablet o altro) da fornire saranno di almeno 1 per ogni plesso scolastico o comunque, in particolare per i plessi scolastici con un numero maggiore di alunni, in numero sufficiente affinché la prenotazione dei pasti avvenga entro le 9.30.

Tutto ciò che afferisce alla manutenzione del sistema di rilevazione (inteso come componenti hardware e software) compete alla Ditta Aggiudicataria che deve concordare con l'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie modalità operative, formative e tempi di applicazione del sistema, senza alcun costo aggiuntivo per la stazione Appaltante. In ogni caso l'attuale sistema di rilevazione cartaceo dovrà essere sostituito dal sistema informatizzato entro e non oltre 3 mesi dall'aggiudicazione

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere a proprie spese alla formazione del personale scolastico che dovrà utilizzare il sistema informatico per la prenotazione dei pasti riguardo alle modalità operative da seguire in tale operazione.

**3-3) Produzione di pasti pronti** secondo quanto previsto al successivo art. 9 all'interno di cucina/e centralizzata di competenza dell'Appaltatore in conformità a menu' e grammature previste dall'Allegato B); potranno essere apportate varianti nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari e menù, se richieste dall'Autorità Sanitaria o da esperti nutrizionisti di fiducia del Comune.

Il pasto dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico in tempo per la distribuzione che avverrà indicativamente nella fascia oraria dalle 12 (11.30 per il nido) alle 13.30 o con orari da concordarsi con il personale dei singoli plessi scolastici. Saranno altresì convenuti con le scuole orari di erogazione di colazioni e merende e spuntini giornalieri. Eventuali modifiche all'orario concordato saranno tempestivamente comunicate all'Appaltatore.

I pasti devono essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo, sistema legato alla preparazione, cottura, e distribuzione immediata dei pasti, non sono consentite preparazioni anticipate né l'utilizzo di cibi precotti.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, una pietanza, un contorno, pane e da un frutto di stagione.

Il servizio dovrà essere organizzato di regola in multiporzione. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere il servizio con il sistema delle monoporzioni (ovvero singoli pasti contenuti all'interno di vaschette sigillate a perdere che ne salvaguardano la temperatura), per particolari situazioni legate anche all'organizzazione scolastica.

Ove per cause accidentali ed impreviste, l'appaltatore non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, lo stesso si impegna a fornire un equivalente **cestino freddo** (così come definito all'art. 7) alle stesse condizioni.

Il pasto freddo, al sacco, deve essere fornito anche su richiesta dell'Ufficio Ristorazione dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie in occasione di eventuali gite scolastiche.

### **3-4) Trasporto e consegna dei pasti alle scuole**

I pasti pronti dovranno essere trasportati presso i terminali di distribuzione di cui all'allegato A. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire, nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi e con contenitori adeguati.

La fase di trasporto deve essere organizzata in modo da non superare il limite massimo di due ore tra il termine della cottura e/o la preparazione e l'orario di ristorazione scolastica; le temperature dei pasti durante la fase di trasporto fino alla fase di somministrazione non devono essere inferiori a +60°C per i pasti caldi e non devono essere superiori a +10°C per i pasti freddi in regime di temperatura controllata.

Per il trasporto dei pasti l'appaltatore si impegnerà ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica, come ad esempio contenitori coibentati riscaldati mediante insufflazione di vapore per il trasporto dei pasti caldi e di contenitori refrigerati mediante CO2 liquida per i prodotti refrigerati o altri sistemi sovrapponibili.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di due ore. Nelle scuole con doppio turno di mensa, si dovranno effettuare due consegne pasto, distinte in relazione agli orari di ristorazione, salvo diversi accordi con l'Istituzione scolastica.

Relativamente a nidi, scuole d'infanzia e Spazi Bambino saranno convenuti l'Istituzione scolastica gli orari di consegna di colazioni, merende e spuntini giornalieri (indicativamente un'unica consegna giornaliera per colazioni e merende di frutta di metà mattina e merende pomeridiane consegnate insieme al pranzo). Eventuali modifiche agli orari concordati saranno tempestivamente comunicate all'Appaltatore.

In nessun caso i pasti pronti potranno essere abbandonati all'esterno degli edifici scolastici in assenza di un addetto al ritiro.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati e di effettuare il carico in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

Nel caso in cui l'automezzo debba accedere al cortile interno della scuola, dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura; le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della Ditta aggiudicataria, atto a controllare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica.

In ogni caso i mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovranno circolare a passo d'uomo; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

E' fatto tassativamente obbligo al vettore di esporre il tesserino personale di identificazione.

### **3-5) Sporzionamento e distribuzione dei pasti presso le scuole**

Lo sporzionamento e distribuzione dei pasti all'utenza presso le scuole di cui all'allegato A dovranno avvenire a carico del personale dell'appaltatore nel rispetto delle norme igienico-comportamentali. In particolare per lo sporzionamento è richiesta la presenza di almeno un operatore ogni 60 (sessanta) commensali per ciascun turno di refezione salvo particolari situazioni di emergenza, per lavori o quant'altro, o per particolari situazioni logistiche che andranno comunque e sempre concordate con l'Istituzione. Relativamente alle scuole dell'infanzia è richiesta la presenza di almeno un operatore per sezione (circa 25 bambini).

Il Pasto dovrà essere distribuito dal lunedì al venerdì di ogni settimana indicativamente nella fascia oraria dalle 12 (11.30 per il nido) alle 13.30. Eventuali modifiche d'orario saranno tempestivamente comunicate all'appaltatore.

Il pasto caldo dovrà arrivare nei centri di ristorazione in condizioni organolettiche ottimali.

La frutta dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo e alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche.

I pasti caldi, presso i plessi scolastici, devono essere conservati in appositi scaldavivande elettrici forniti dalla ditta Aggiudicataria, che ne garantiscano il mantenimento della temperatura al cuore del prodotto almeno di +60°C per tutta la durata della fase di distribuzione.

Gli scaldavivande elettrici devono essere dotati di supporto (possibilmente con ruote), protezione igienica e scorriavaso.

Sarà a carico dei collaboratori scolastici l'accensione degli scaldavivande. Restano a carico dell'aggiudicatario eventuali danni a cose e persone provocati in seguito a tale accensione e/o derivanti da una cattiva manutenzione e/o predisposizione ( ad esempio mancanza o insufficiente presenza di acqua) degli stessi.

Il servizio all'interno dei refettori a carico della Ditta aggiudicataria comprende:

- 3-4) l'apparecchiatura dei tavoli con l'utilizzo di tovaglie monouso nelle scuole dell'infanzia
- 3-5) l'allestimento della linea di self service
- 3-6) il lavaggio della frutta, qualora non arrivi già lavata dal centro pasti e il condimento dei contorni
- 3-7) il riempimento delle caraffe con acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico; al nido, ai bambini di età inferiore ai 12 mesi, deve essere fornita acqua minerale naturale adatta all'alimentazione del lattante
- 3-8) il ricevimento dei pasti nelle singole sedi di distribuzione, controllo della corrispondenza tra i pasti prenotati e quelli ricevuti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi, tenuta della documentazione relativa secondo quanto indicato nel Manuale HACCP della ditta, ed eventuali preparazioni finali dei pasti (es. miscelazione dei cibi e dei condimenti, ecc);
- 3-9) porzionatura e distribuzione con il metodo self-service nelle scuole primarie e secondarie di 1° grado compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi;
- 3-10) porzionatura e distribuzione al tavolo nelle scuole d'infanzia, compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi; il servizio in questo caso comprende, in ragione dell'età dell'utenza, il taglio delle pietanze in bocconi prima della somministrazione, nonché la sbucciatura e taglio della frutta.
- 3-11) eventuale attività di recupero delle eccedenze alimentari, secondo quanto previsto al successivo art. 44;

### **3-6) riassetto e pulizia di locali/attrezzature/stoviglie presso le scuole dove viene effettuato il servizio di sporzionamento e smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica**

- la sanificazione dei tavoli, delle superfici di appoggio, della linea del self service e del lavello uso mensa immediatamente prima della refezione;
- la pulizia e riordino dei tavoli e delle sedie dopo la ristorazione, la pulizia e sanificazione degli scaldavivande, delle caraffe, dei mestoli, dei vassoi e quant'altro utilizzato per il servizio, il loro riponimento, nonché la rimozione dei contenitori termici utilizzati.
- la pulizia e riordino degli armadietti utilizzati per il servizio
- la pulizia periodica delle pareti piastrellate del locale cucina
- la pulizia del lavello dopo la ristorazione nonché del pavimento del locale cucina a fine servizio; qualora vi sia un servizio igienico ad uso esclusivo degli operatori della Ditta aggiudicataria, sarà a carico della stessa la relativa pulizia
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti derivanti dalla refezione scolastica e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta pubblica

L'Amministrazione ha facoltà, di richiedere, in qualsiasi momento della durata del Contratto, evidenza oggettiva dell'effettiva applicazione dell'organizzazione del servizio e del rispetto dei requisiti minimi richiesti, così come da capitolato.



L'Amministrazione porterà a conoscenza dell'Aggiudicatario, con opportuni mezzi, tutte le deliberazioni, ordinanze, provvedimenti che comportino variazioni della situazione iniziale.

#### **Articolo 4 – ELENCO E CARATTERISTICHE DEL MATERIALE DA FORNIRE ALLE SCUOLE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

##### **4-1) Elenco dei materiali da fornire**

E' a carico della Ditta aggiudicataria la dotazione dei terminali di distribuzione di tutti i materiali e le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio, in particolare:

- stoviglieria a perdere in confezione monouso comprendente bicchieri, forchette, coltelli, cucchiari di plastica e tovaglioli di carta
- vassoi con relative tovagliette in carta copri vassoio o, per le scuole d'infanzia, tovaglie in carta a rotolo
- piatti a uno e due scomparti
- caraffe lavabili per l'acqua
- mestoli e attrezzature per la distribuzione
- a richiesta, sul terminale di distribuzione dovranno essere forniti tagliamela in numero proporzionale all'utenza servita (indicativamente uno per classe), da lasciare disposizione degli insegnanti con guanti monouso
- termometri a sonda per la rilevazione delle temperature dei pasti in arrivo
- bidoni o supporti per sacchi dei rifiuti con i relativi sacchi portarifiuti idonei alla raccolta differenziata
- carrelli da utilizzare per trasportare i contenitori dei pasti dall'esterno all'interno della scuola fino ai locali adibiti a ristorazione scolastica, in quanto tali contenitori non devono essere appoggiati a terra né sui carrelli che sono utilizzati nei refettori per la distribuzione delle vivande
- scaldavivande elettrici idonei al mantenimento dei pasti alle corrette temperature in numero o di dimensioni idonee rispetto ai pasti da servire. L'Istituzione dei Servizi Educativi si riserva la facoltà i richiedere un incremento di tale tipologia di attrezzatura qualora venissero rilevate problematiche nell'andamento della refezione scolastica (es. tempi di distribuzione troppo lunghi o scaldavivande troppo piccolo rispetto ai pasti serviti o al numero di diete)
- tutti i prodotti e materiali necessari per le fasi di pulizia e sanificazione inerenti al servizio di ristorazione (detergenti, disinfettanti, materiale a perdere, spugne, secchi, carta a rotoli, ecc.) così come previsto all'art. 10
- armadi dotato di serratura per la conservazione dei prodotti e materiale di pulizia
- appositi armadietti a doppio scomparto per gli abiti civili e da lavoro del proprio personale (uno per ogni operatore)
- vestiario completo del personale addetto al servizio, inclusi i dispositivi di protezione individuale previsti dalla Ditta per i ruoli specifici (es. guanti, occhiali protettivi, ecc)

Tutte le attrezzature fornite devono essere mantenute in buono stato di conservazione. E' a carico della Ditta aggiudicataria la manutenzione delle attrezzature e degli arredi dalla stessa forniti in uso nelle mense.

La Ditta Aggiudicataria nell'operare le forniture e/o sostituzioni del suddetto materiale dovrà tener conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare nel caso di materiali a contatto con alimenti. La Ditta aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto:

- degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti arrecata da proprio personale. In tal caso il costo di eventuali riparazioni o sostituzioni sarà a carico della Ditta Aggiudicataria.

- manutenzione e riparazione delle lavastoviglie, dove presenti (attualmente n°1 di proprietà del Comune)

Si fa presente che tutti i terminali di distribuzione sono attualmente dotati di carrelli portavivande ed armadietti per il contenimento del materiale di refezione (caraffe, materiale a perdere, ecc).

#### **4-2) Caratteristiche dei materiali di consumo monouso**

Si precisa che, per quanto riguarda il materiale monouso da fornire per la consumazione dei pasti, si richiedono:

-piatti, tovaglioli, tovaglette copri vassoio: in materiale compostabile biodegradabile che possano essere smaltiti con la raccolta dell'umido organico;

-la posateria monouso deve essere flessibile e particolarmente resistente senza la formazione, in caso di rottura, di schegge o parti appuntite

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, un campione dei prodotti che intende utilizzare con le relative schede tecniche. L'Amministrazione comunale si riserva, in caso i campioni non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

L'Istituzione dei Servizi Educativi potrebbe richiedere alla Ditta Aggiudicataria la fornitura di materiale monouso (piatti, posate, bicchieri, vasche di contenimento per i cibi) in polipropilene in sostituzione del materiale compostabile/biodegradabile sopra richiesto qualora vi fosse la possibilità di un completo recupero e riutilizzo del polipropilene utilizzato nell'ambito della refezione scolastica e che tale scelta contribuisse ad abbassarne l'impatto ambientale.

La Ditta potrà avere 30 giorni di tempo per adeguarsi all'eventuale richiesta di variazione del materiale monouso, in modo da poter smaltire le eventuali scorte.

#### **Articolo 5 - NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE**

Gli alimenti e le modalità di esplicazione del servizio dovranno essere rispondenti ai principi di cui alla legge n. 29/2002 della Regione Emilia Romagna "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" e al DM 25 Luglio 2011 con cui sono stati pubblicati i criteri ambientali minimi per "Ristorazione collettiva e derrate alimentari.

Gli alimenti dovranno corrispondere a quanto indicato nelle tabelle merceologiche di cui all' allegato C del presente Capitolato speciale d'appalto.

La Ditta aggiudicataria deve operare in conformità al Reg.CE 852/2004 per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari e l'attuazione del sistema di autocontrollo secondo i principi HACCP come stabilito dal Regolamento.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre operare in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 178/2002 riguardo la rintracciabilità degli alimenti trattati. Deve inoltre essere predisposto un sistema di rintracciabilità interno (corrispondenza fra i lotti delle derrate alimentari utilizzate e le preparazioni giornaliere).

La Ditta aggiudicataria deve inoltre garantire anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg.CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002 e in generale a tutte le regolamentazioni e/o disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti alle scuole.

Il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP adottato dalla Ditta Aggiudicataria in ottemperanza al Reg.Ce 852/2004 deve essere predisposto e rispettato per tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto, consegna, porzionamento/somministrazione agli utenti.

Il piano di autocontrollo relativo perlomeno alla fase di somministrazione dei pasti deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'addetto al controllo dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie in ogni plesso scolastico in cui è effettuato il servizio di ristorazione.

L'Aggiudicatario dovrà fornire all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie copia completa del Piano di Autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, comprensiva della fase di approvvigionamento derrate e preparazione dei pasti nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.

#### **Articolo 6 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI;**

L'Istituzione dei Servizi Educativi, in conformità a quanto disposto dalla L.R. 02.08.1997 n. 28 e dalla L.R. 4.11.2002 n. 29 e dal DM 25 Luglio 2011 intende inserire elementi qualificanti nell'ambito della ristorazione scolastica promuovendo, in particolare, comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute dei bambini utenti del servizio.

A tale fine nel corso degli anni ha provveduto ad introdurre, per la produzione di menù scolastici, generi alimentari di largo consumo provenienti da coltivazioni biologiche e a produzione integrata, oltre a prodotti tipici tradizionali. Pertanto, in sintonia con gli indirizzi della Legge Regionale di cui sopra, intende sia continuare ad utilizzare i prodotti già impiegati, sia ampliare la gamma di detti prodotti.

#### **6-1) Caratteristiche richieste dei prodotti alimentari**

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

L'appaltatore s'impegna a fornire prodotti alimentari rispondenti alle prescrizioni qualitative indicate specificatamente nell'allegato C) .

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche.

Nel rispetto della L.R. 4.11.2002 n. 29 e dal DM 25 Luglio 2011 i seguenti generi alimentari devono obbligatoriamente possedere le sottoelencate qualità:

- a. **Prodotti biologici:** pane, pasta, semolino, riso, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, farina, confettura, orzo perlato, orzo solubile, camomilla, succo di frutta, carne bovina, insalata, patate, carote, mele, banane, verdure surgelate, uova pastorizzate;
- b. **Prodotti a produzione integrata:** tutta la restante frutta e verdura non indicata al precedente punto a) ed al successivo punto d);
- c. **Prodotti a denominazione di origine protetta:** prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano.
- d. **Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale:** banane.
- e. **L'olio deve essere del tipo extravergine d'oliva.**
- f. **Pane di produzione locale (ferrarese) nei seguenti formati:** filoncino, panino, rosetta, coppiette ferraresi
- g. **Tutte le derrate alimentari, ad eccezione di prodotti ortofrutticoli biologici, sono richieste di provenienza CEE.**
- h. **L'importazione di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica da Paesi Terzi** è consentita soltanto da Paesi Terzi in regime di Equivalenza (all. III Reg. CE 1235/08 modificato da allegato I Reg. CE 508/2012), ad eccezione delle banane.
- i. **Le uova (qualora non biologiche)** devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- j. **Il pesce surgelato** Filetti di platessa, sogliola, nasello e merluzzo sono richiesti da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti)
- k. Devono inoltre essere **fornite carni macellate secondo i riti religiosi ebraico od islamico** (DM 11/06/80) per la preparazione dei pasti degli utenti che per scelte personali, abbiano fatto richiesta di non consumare carni di altra tipologia.

E' ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionali qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. La non reperibilità sul mercato deve essere di volta in volta attestata da Prober (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna).

La ditta aggiudicataria dovrà produrre l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti richiesti alle precedenti lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), j) e k) e le schede tecniche dei prodotti offerti.

Si precisa che ai fini del presente capitolato si intendono:

- **Per prodotto "biologico"** un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
- **Per prodotto "a produzione integrata"** : si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di produzione integrata, approvate dal Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17 Aprile 2008, in attuazione della riforma dell'organizzazione comune dei mercati (OCM), di cui al Reg. CE 1234/2007 del Consiglio e al Reg. CE 1580/2007 della Commissione per quanto riguarda le modalità di applicazione.
- **Per "prodotti tipici"** si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n° 510/2006, e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. CE n° 509/2006.
- **Per prodotto "tradizionale"** si intende un prodotto ottenuto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30 Aprile 1998, n. 173 e DM 8 Settembre 1999, iscritto nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsto dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Caratteristiche ancora migliori e non richieste dal capitolato saranno oggetto di assegnazione di un punteggio specifico ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, come specificato nel Disciplinare di gara.

Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente, l'origine non transgenica degli alimenti. (così come previsto dalla normativa vigente).

E' prevista compresa nel prezzo complessivo dell'appalto, la fornitura di acqua oligominerale naturale per i bambini del nido d'infanzia fino ai 12 mesi di età; per i bambini dai 12 mesi deve essere utilizzata **acqua da acquedotto comunale**.

Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 50/150 cl senza ulteriori oneri per l'Istituzione.

E' vietato l'utilizzo di glutammato di sodio (dado da brodo), di qualsiasi conservante o additivo, di cibi semilavorati o precotti.

Per le preparazioni culinarie industriali o commerciali, dolci o salate, si richiede che prevedano in prima istanza l'utilizzo di olio di oliva, in subordine, nel caso non ne esistano con olio di oliva, di oli di monoseme, ma mai o in minima quantità, solo se non vi siano alternative, oli o grassi tropicali (olio di cocco, di palma, di palmisti, di babasso, di dika, di illipe di karitè, ecc.).

La suddetta richiesta è giustificata dai lavori sperimentali e dalle pubblicazioni scientifiche che dimostrano come questi grassi, ricchi di acidi grassi saturi e in particolare di acido laurico (C12:0), acido miristico (C14:0) e acido palmitico (C16:0), siano dannosi per la salute, poiché favoriscono il processo aterosclerotico, le malattie cardiovascolari, ecc.; è pertanto necessario non proporre ai bambini alimenti che contengono questi oli o grassi.

Per i bambini e gli adulti ai quali sia stata diagnosticata con certificazione medica una patologia di tipo allergico o una temporanea intolleranza a determinati alimenti, verranno adottate le indicazioni prescritte

dal medico curante. Pertanto la ditta aggiudicataria dovrà prevedere anche per le diete differenziate all'acquisto di tutte le diverse tipologie di prodotti necessari alla preparazione delle diete, comprese quelle per gli affetti da celiachia, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Istituzione.

Oltre ai prodotti normati dal D.Lgs 111/92, potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia o prodotti a base di soia, etc.) per soggetti allergici/intolleranti o soggetti che abbiano fatto richiesta di esclusione dalla dieta di particolari alimenti per motivazioni etico/religiose.

Si precisa che i prodotti saranno valutati sul piano organolettico dall'Istituzione in relazione al gradimento dell'utenza finale. Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate l'Istituzione chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto.

Per tutta la durata dell'appalto nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti offerti, la Ditta deve inviarne comunicazione scritta al referente dell'Istituzione prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario e allegando le nuove schede tecniche di prodotto. Saranno a carico della ditta aggiudicataria i costi delle eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile dell'Istituzione o di un suo delegato, verranno sottoposti i nuovi prodotti.

## **6-2) Requisiti degli imballaggi**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-  
○ Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero  
○ energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti

## **Articolo 7 - TABELLE DIETETICHE E MENU'**

L'Aggiudicatario si impegnerà a seguire la programmazione dietetica (menù e grammature) inserita nel capitolato (Allegato. B).

Tale programmazione potrà essere variata in condivisione con gli organismi competenti, al fine di favorire il buon andamento della ristorazione scolastica. In previsione della pubblicazione di nuovi Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana (LARN) è possibile la proposta di un nuovo dietetico e di conseguenza dei menù nel rispetto di quanto previsto dai nuovi LARN.

I menu sono diversificati per:

- ❑ menù nido (dai 9 mesi) e menù scuola d'infanzia.  
Sono previsti: colazione del mattino per i bambini, merenda a base di frutta fresca di metà mattina per i bambini, pranzo per i bambini e gli adulti aventi diritto, merenda pomeridiana per i bambini. La tipologia di frutta somministrata per la merenda di metà mattina non deve essere la stessa proposta per il pranzo;
- ❑ menù primaria e secondaria di primo grado per solo pranzo per i bambini e gli adulti aventi diritto;
- ❑ menù per gli spuntini degli spazi bambino

I menu di nido, infanzia, primaria e secondaria di primo grado sono articolati in cicli di 4 settimane e distinti in menu primavera/estate (dalla prima settimana di Aprile all'ultima di Settembre) e menu autunno/inverno (dalla prima settimana di Ottobre all'ultima settimana di Marzo). Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche o cause organizzative, sempre comunque autorizzate o decise dell'Istituzione.

Per evitare la ripetitività del menù si dovrà prevedere, alla fine di ogni ciclo di 4 settimane, di scalare di un giorno rispetto all'inizio del ciclo appena trascorso (il menù del lunedì del nuovo ciclo corrisponderà al menù del martedì del ciclo appena trascorso) e così via per ogni mese successivo, sempre a scalare di un giorno.

Relativamente al menù del nido potranno essere richieste variazioni in relazione anche all'età dei bambini (infatti determinati piatti sono meno adatti per bambini di un anno e più indicati per quelli di tre anni, così come per i più piccoli sono preferibili e preferiti più brodi, per i più grandicelli più paste asciutte).

I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, riportati nell'allegato B) si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Le grammature per i pasti degli studenti delle scuole medie valgono anche per i pasti da somministrare ai bambini che frequentano i Centri ricreativi estivi.

#### Tabella pesi a cotto

L'aggiudicatario deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'Amm.ne Com.le ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

E' inoltre necessario:

- effettuare le singole preparazioni seguendo un ricettario formalizzato ed approvato dall'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie e dai tecnici da esso delegati e dall'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.USL..

La Ditta appaltatrice dovrà approntare il ricettario sulla base del menù e delle grammature previsti dal capitolato specificando per ogni singola preparazione: ingredienti, quantità (desunte dalle grammature), modalità di lavorazione, modalità di cottura, elenco degli allergeni utilizzati come ingredienti di cui all'allegato II del Reg.CE 1169/2011. Il ricettario va presentato all'Appaltante e all'U.O. IAN dell'A.USL di Ferrara prima dell'inizio del servizio per l'approvazione.

- fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù;

- utilizzare per il condimento esclusivamente olio extra vergine d'oliva.
- utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato.
- fornire pane biologico di produzione locale (ferrarese o zone limitrofe) nei seguenti formati: filoncino o panino o rosetta o coppietta.

Utilizzo delle uova fresche: l'utilizzo delle uova fresche in guscio è consentito esclusivamente per la preparazione delle torte secche da forno; qualsiasi altra preparazione a base di uova prevede l'utilizzo di uova pastorizzate.

#### **CESTINI FREDDI**

In occasione di visite di istruzione o in situazioni di eccezionalità la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituzione cestini da viaggio o cestini freddi al posto del pasto caldo normalmente previsto. I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione dell'Istituzione, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere composti da: n. 2 panini da 40 gr. cadauno con prosciutto crudo/bresaola e formaggio – 1 frutto - acqua minerale cl. 50 – tovaglioli di carta – bicchiere; un succo di frutta in tetrapack – una merenda confezionata nel rispetto di quanto previsto dal capitolato se l'uscita è di una intera giornata. Il pasto freddo e/o al sacco, in luogo del pasto normale, sarà costituito da: due panini da 50g cadauno (n.2 panini da 40g cadauno per i bambini della scuola d'infanzia) farciti, uno al formaggio e uno al prosciutto crudo di Parma, ½ litro di acqua oligominerale (solo per le gite), un frutto; una merenda dolce e un succo di frutta se l'uscita è di un' intera giornata.

#### **DIETE SPECIALI**

L'appaltatore è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti e alla predisposizione di diete speciali senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituzione.

Per i bambini che risultano affetti da patologie attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettate da scelte etiche/religiose, sarà predisposto un menù differenziato, che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto. Tali diete dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte

Il pasto destinato al soggetto con dieta certificata deve essere sempre preparato in monoporzione (primo, secondo, contorno, frutta, dessert se previsto) anche quando una o più portate sono le stesse del menù del giorno

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in vaschette monoporzione termosigillate, una per ogni singola pietanza; ogni singolo contenitore deve essere contrassegnato dal nome e cognome del bambino in modo da essere perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso ai livelli termici di cui all'art.3 punto 4.

Il personale addetto allo sporzionamento deve essere dotato dell'elenco nominativo dei bambini e degli adulti che devono seguire un particolare regime dietetico e dei relativi certificati medici o quantomeno di uno schema riassuntivo del particolare regime dietetico.

La Ditta deve predisporre e produrre i seguenti menù costituiti da diete e pasti speciali, senza alcun aggravio di costo per l'Istituzione dei Servizi Educativi:

- PASTO IN BIANCO in caso di lievi disturbi gastrointestinali, previa richiesta dei genitori, senza certificazione medica. Le diete in bianco possono avere la durata massima di 5 giorni consecutivi. Nel caso in cui la Dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la Dieta stessa sarà trattata come Dieta speciale per motivi di salute. Il pasto in bianco è costituito da: pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano, patata/carota lessata, una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto crudo, bresaola, parmigiano reggiano, frutta, merenda a base di frutta (mela/banana); in caso di indisposizione con disturbi intestinali con diarrea, si consiglia comunque di escludere frutta e verdura.
- DIETA PERSONALIZZATA PER BAMBINI CON PROBLEMI DI SALUTE (allergie, intolleranze alimentari, celiachia, problematiche psicorelazionali, ecc.), documentati da certificazioni mediche con validità annuale ad eccezione delle patologie permanenti (es. celiachia, fenilchetonuria, favismo) per le quali è sufficiente presentare il certificato medico all'atto dell'iscrizione al servizio mensa. I menu con relativi ricettari per diete per motivi di salute elaborati dal Personale Dietista dell'Appaltatore dovranno essere trasmessi all'Istituzione dei Servizi Educativi, che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni, nonché all'U.O. IAN/Pediatria di Comunità dell'A.USL di Ferrara per l'approvazione. Tale menù dovrà essere attivato entro 48 ore dal ricevimento della richiesta inoltrata dall'Istituzione dei Servizi Educativi. Un pasto compatibile con le prescrizioni del certificato medico dovrà comunque essere immediatamente erogato su presentazione del certificato stesso, anche con possibili temporanei cambi di menù nel caso in cui per la preparazione della dieta siano necessari alimenti particolari (es. senza glutine, formaggi o latte di capra, ecc) non ancora a disposizione della Ditta. La dieta personalizzata deve comprendere Parmigiano Reggiano monodose se consentito nonché, se richiesti, condimenti in monoporzione.
- DIETA TRANSITORIA (per il nido d'infanzia): percorso alimentare transitorio, documentato da certificazioni mediche, per bambini che necessitano di abituarsi gradatamente all'assunzione degli alimenti previsti nel menù ordinariamente adottato;
- DIETA MODIFICATA PER BAMBINI LE CUI FAMIGLIE DICHIARANO PARTICOLARI POSIZIONI ETICHE O RELIGIOSE attraverso autocertificazione con validità annuale. Per particolari esigenze alimentari dettati da scelte etico/religiose sarà predisposto un menù differenziato. Tali diete dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte nonché un adeguato apporto nutrizionale, anche prevedendo alimenti specifici. Per tali diete potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte di soia o prodotti a base di soia, etc.)

#### **MENU' PARTICOLARI**

L'Appaltatore è tenuto, su richiesta dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie e senza alcun onere aggiuntivo a carico dell' Istituzione, a realizzare menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- b) menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio ferrarese, menu d'integrazione culturale, ecc.



Per tali menu, che potranno essere richiesti per non più di una volta per ciascun mese, l'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie si riserva di far conoscere all'Appaltatore con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione.

Per il nido d'infanzia e le scuole d'infanzia, in occasione di feste od eventi particolari con la possibile partecipazione delle famiglie (es. Natale, Carnevale, fine anno) si prevede la preparazione di porzioni di pizza, torta/biscotti, succhi di frutta, macedonia o frutta di stagione seguendo le grammature necessarie alla preparazione di un numero di merende pari al numero dei bambini iscritti nel plesso. Ogni altra fornitura sarà oggetto di specifico accordo.

#### **VARIAZIONE DEL MENU'**

I menù di norma non sono modificabili. Tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- occasionali problemi di approvvigionamento o materie prime che, al momento dell'utilizzo, si rivelassero non idonee al consumo;
- allerta alimentare;

Tali variazioni dovranno essere richieste per iscritto dall'Appaltatore, esclusivamente via lettera, fax o mail, all'Istituzione Dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie per la previa autorizzazione formale.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale e qualitativo dei menu ordinari.

L'Istituzione si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuovi preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo dietetico ed economico.

In caso di periodo di chiusura delle scuole, per oltre 4 giorni, compreso il primo giorno di avvio dell'anno scolastico, l'Istituzione può disporre una variazione del menu per il giorno di riavvio del servizio di ristorazione, al fine di garantire una corretta e sicura alimentazione.

#### **CONDIMENTI NEI TERMINALI DI CONSUMO**

I primi piatti, quando il sistema di cottura lo permette, devono essere conditi al momento della distribuzione nella fase dello sporzionamento. Il Parmigiano Reggiano grattugiato da aggiungere al primo piatto deve essere messo a disposizione al momento dello sporzionamento.

Presso ciascun terminale di consumo devono essere sempre disponibili olio extravergine d'oliva, aceto di vino e sale iodato (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Relativamente ad olio e sale, questi condimenti non devono essere lasciati a disposizione dei bambini. Saranno gli adulti di riferimento (sporzionatrici e/o docenti) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario. Per i contorni è obbligatorio per il personale addetto allo sporzionamento verificare l'ottimale stato di condimento del prodotto prima di procedere a servirlo ai commensali.

#### **Articolo 8 GESTIONE EMERGENZE**

Qualora si verificassero situazioni tali da impedire l'utilizzo del/i centro/i pasti di riferimento (guasti, interventi di manutenzione, ecc.), l'Appaltatore dovrà comunque assicurare la fornitura di pasti di emergenza. I pasti forniti dovranno rispettare i requisiti dettati dal presente capitolato, fermo restando la possibilità di richiedere variazioni temporanee del menù, come previsto all'art. 7.

## **Articolo 9 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI- CARATTERISTICHE E MODALITA' OPERATIVE**

### **9-1) Caratteristiche del centro pasti**

Il centro di produzione pasti utilizzato dall'Aggiudicatario deve rispettare i requisiti previsti dal reg. CE 852/2004 e dal Regolamento di Igiene del Comune di Ferrara, anche per quanto riguarda la capacità produttiva del centro (numero di pasti prodotti in relazione alla metratura a disposizione); l'Aggiudicatario deve presentare apposita dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante di non superamento della capacità produttiva del centro, anche nelle giornate di massima produzione. L'Aggiudicatario dovrà presentare, relativamente al centro di produzione pasti utilizzato, la documentazione autorizzativa completa (es. autorizzazioni sanitarie/ segnalazioni certificate di inizio attività, ecc.)

#### Utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico

Il fornitore deve utilizzare, in caso di nuovi acquisti/sostituzioni di apparecchiature già in uso, apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.
- Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, la scelta in caso di nuovi acquisti deve essere orientata ad apparecchiature a basso consumo, caratteristica desumibile dalla relativa documentazione tecnica .

### **9-2) Modalità operative richieste**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

In particolare si precisa quanto segue:

1. per tutte le preparazioni gastronomiche è consentito l'utilizzo delle sole uova pastorizzate; unica eccezione è rappresentata dalle torte secche da forno, per le quali possono essere utilizzate le uova fresche in guscio.
2. per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica; non possono essere utilizzati conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
3. Tra i metodi di cottura sono da privilegiare quelli più semplici che limitano l'uso dei grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come: lessatura: comporta, soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura. Tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido utilizzate (es. con la pentola a pressione); cottura a vapore: consente una minore perdita di sali minerali e vitamine rispetto alla lessatura; cottura al forno: consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti, dorati....) pur con un ridotto utilizzo di grassi; cottura brasata o stufata: consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale fresco, quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali. I tempi di esposizione al calore dovranno essere tali da garantire una cottura completa, specialmente per i prodotti di origine animale in modo da assicurare un risanamento efficace dell'alimento. le tipologie di cottura devono essere semplici e leggere. Non possono essere effettuate frittute.
4. devono essere utilizzati guanti monouso e mascherine per le preparazioni e sempre posate monouso per gli assaggi;

5. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o, al massimo, il giorno precedente il consumo a patto che queste siano conservate adeguatamente coperte in frigorifero; la carne tritata, qualora preparata in centro pasti, deve essere macinata nella giornata;
6. i condimenti devono esser aggiunti preferibilmente a crudo;
7. l'offerta di frutta fresca deve tenere conto della stagionalità ed assicurare una adeguata variabilità; in particolare per la scuola dell'infanzia la tipologia di frutta servita a pranzo deve essere diversa da quella della merenda; il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
8. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Può essere utilizzato anche formaggio grattugiato in buste;
9. come addensanti è consentito l'uso solo di farina e fecola di patate;
10. deve essere curato, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
11. non devono essere utilizzati "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per la preparazione di vivande;
12. le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la consegna;
13. le minestre che non richiedono particolari manipolazioni, devono essere prodotte in modo espresso e in ogni caso devono essere escluse operazioni di precottura;
14. è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo contenente glutammato monopedico;
15. per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovranno utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva e sale iodato. Le aggiunte di sale devono essere fatte con moderazione.
16. le pietanze destinate agli utenti del nido possono essere richieste, a seconda delle fasce d'età, in forma frullata, omogeneizzata, tritata o tagliata a piccoli pezzi.
17. gestione anche di pasti trasportati: primi piatti - la qualità della pasta deve consentire il mantenimento di un buon grado di cottura per tutto il periodo che intercorre dal momento della preparazione a quello del consumo; trasportare sempre in contenitori separati la pasta ed i condimenti, da aggiungere presso i terminali di distribuzione; anche pasta/riso e brodi andranno tenuti separati fino al momento della somministrazione

L'Amministrazione Comunale, direttamente o tramite propri incaricati si riserva sin da ora la facoltà di verificare direttamente presso i/il centri/o di cottura interessati/o al servizio, il rispetto di dette procedure, tramite visita diretta, senza alcun preavviso presso le strutture stesse.

## **Articolo 10 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PASTI**

### **10-1) Prodotti da utilizzare sia presso il centro di produzione pasti che presso i terminali di distribuzione pasti nelle scuole.**

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti eco-compatibili per le operazioni di pulizia e sanificazione, sia per quanto riguarda il centro di produzione pasti che i terminali di distribuzione presso le scuole; dovrà pertanto fornire, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Eventuali variazioni dei prodotti utilizzati nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate all'Istituzione con l'invio delle nuove schede tecniche. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati di etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel dovrà essere presentata documentazione attestante il rispetto del Reg. CE 648/20004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti al DPR n. 392/98. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Eu Eco-label 2009/568 Ce che sono presunti conformi potrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Si richiede comunque l'utilizzo di un prodotto specifico disinfettante registrato come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Salute.

I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutti i prodotti in uso dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

### **10-2) • Operazioni di pulizia a carico della Ditta appaltatrice presso i terminali di distribuzione**

Competono al personale della Ditta appaltatrice, presso i terminali di distribuzione pasti nelle scuole, le scuole le seguenti operazioni:

- sanificazione dei tavoli e piani di appoggio (carrelli, linea del self service, tavoli mensa) prima e dopo il servizio di refezione;
- pulizia e sanificazione del lavello prima e dopo la ristorazione e pulizia di pavimento, arredi e pareti piastrellate del locale cosiddetto cucinetta, dove presente, e della sala mensa;
- pulizia di tutte le attrezzature ed arredi necessari al servizio (scaldavivande, carrelli, armadietti, stoviglie, caraffe, vasche in acciaio e posateria non a perdere utilizzata per la distribuzione, ecc.)
- i servizi igienici/antibagni/spogliatoi utilizzati dal personale della Ditta appaltatrice presso i terminali di distribuzione nelle scuole, quando ad uso esclusivo, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Appaltatore. Gli indumenti degli addetti dovranno essere riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributore di sapone liquido, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Appaltatore provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Gli interventi di pulizia devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'appaltatore che dovrà essere specifico per il servizio effettivamente svolto e comprendere tutte le attrezzature effettivamente presenti nei terminali di distribuzione pasti (es.: scaldavivande, ecc.)

I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti e il materiale d'uso che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quanto previsto dal presente articolo e corrispondenti a quelli forniti dall'Appaltatore prima dell'inizio del servizio. Qualsiasi variazione degli stessi va prontamente comunicata.

### **10-3-) Verifica degli interventi di pulizia da parte dell'Istituzione:**

La verifica da parte dell'appaltante della corretta manutenzione igienica di locali, arredi, stoviglie ed attrezzature, sia presso il centro pasti che nei terminali di distribuzione, potrà essere di tipo:

- 1) visivo: assenza, su superfici già sanificate, di residui visibili o aloni; assenza di odori sgradevoli o sensazione di unto al tatto; assenza di polvere su arredi e interno mobili; un fazzoletto in carta passato sulle superfici rimane bianco; assenza di materiale in disuso o non inerente con il servizio, assenza di ragnatele/ infestanti o loro tracce, ecc.
- 2) laboratoristico: tramite tamponi di superficie su superfici sanificate che possono venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti (es. piani di lavoro, taglieri, stoviglie, superfici dei frigoriferi, attrezzature di cucina, ecc). I limiti di riferimento sono quelli indicati in allegato E.

Il riscontro di non conformità ispettive o laboratoristiche determina l'applicazione della relativa penale (art. 36 del C.S.A.).

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo; deve essere posta particolare attenzione ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione diretta o indiretta delle sostanze alimentari attraverso i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia. Tutte le operazioni di asciugatura (di superfici, utensili, mani degli operatori) devono essere effettuate con materiale usa e getta, non è consentito l'utilizzo di strofinacci/asciugamani in stoffa. Il materiale non a perdere utilizzato per le operazioni di pulizia (spugne, stracci/mop per pavimenti, ecc) devono essere specifici e di diverso colore per ogni ambiente (cucina, servizi igienici, ecc) e devono essere sottoposti ad idonea procedura di disinfezione dopo ogni utilizzo.

#### **10-4) controllo infestanti presso i terminali di distribuzione pasti**

L'Appaltatore deve assicurare:

- un monitoraggio continuo delle possibili infestazioni da roditori e insetti volanti o striscianti presso tutti i locali interessati al servizio nei diversi plessi scolastici, comprese le cucinette, segnalando tempestivamente all'Ufficio Refezione Scolastica qualsiasi avvistamento di infestanti o loro tracce.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve inoltre avere ricevuto adeguata formazione riguardo alla corretta procedura di gestione di tale non conformità (operazioni straordinarie di pulizia e disinfezione, gestione del materiale eventualmente contaminato presente nelle scuole, ecc); le istruzioni operative da seguire in caso di presenza di infestanti presso il terminale di distribuzione devono essere presenti presso ogni plesso scolastico.

#### **Articolo 11 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani non dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali in cui si effettua la distribuzione dei pasti. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli spazi appositamente attrezzati.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, bagni). 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 totalmente a carico della ditta.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole o qualsiasi progetto relativo alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica sostenuto dall'Istituzione dei Servizi Educativi.

E' a carico della Ditta appaltatrice qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni alle scuole, ecc).

#### **Articolo 12 - PERSONALE DELL'APPALTATORE**

##### **12-1) Disposizioni generali relative al personale**

L'Appaltatore si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti da contratti collettivi di

lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente.

Gli obblighi derivanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della legge sul diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali e comunque nulla è dovuto all'Ente gestore per la mancata prestazione, qualunque ne sia il motivo.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell' Istituzione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Ai fini di cui sopra questa Istituzione acquisirà, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Nell'ipotesi di inadempimento documentato anche ad uno solo degli obblighi di cui ai commi precedenti l'Istituzione, si riserva di applicare quanto previsto dagli artt. 4 e 5 del DPR. 207/2010.

Fermo restando quanto sopra, in caso di gravi, ovvero, ripetute violazioni dei suddetti obblighi, l'Istituzione ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto.

#### **12-2) Punto di coordinamento**

L'appaltatore dovrà indicare l'ubicazione di un proprio punto di coordinamento all'interno del territorio comunale attivo durante il periodo e l'orario di apertura dei servizi oggetto dell'appalto, con responsabili in grado di assumere decisioni immediate rispetto alla soluzione dei problemi derivanti dal contratto. L'appaltatore dovrà inoltre indicare un numero telefonico di riferimento per eventuali situazioni di emergenza che si verificassero oltre l'orario di servizio.

I nominativi delle figure professionali impiegate in tal punto di coordinamento e il numero telefonico per le emergenze dovranno essere comunicati all'Istituzione prima della partenza del contratto.

#### **12-3) Direttore Tecnico del Servizio**

L'Appaltatore dovrà nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile dell'intero appalto nei confronti dell' Istituzione e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve garantire un rapporto costante con gli Uffici dell'Istituzione dei Servizi Educativi e Scolastici per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate dall'Istituzione al Direttore Tecnico del Servizio, si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore.

In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità e requisiti, dandone immediata comunicazione scritta all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

#### **12-4) Responsabile Operativo del Servizio**

L'Appaltatore dovrà indicare il nominativo del/i Responsabile/i Operativi del Servizio. Il Responsabile Operativo del Servizio dovrà essere in possesso del diploma di istruzione secondaria e di un'esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione collettiva.

I Responsabili Operativi del Servizio devono garantire la corretta attuazione del contratto.

In particolare essi devono garantire un rapporto costante con l'Istituzione dei Servizi Educativi per agevolare il controllo dell'andamento del servizio e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente, in accordo con l'Istituzione qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile Operativo del Servizio, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

#### **12-5) Personale Dietista**

L'Appaltatore dovrà assegnare una figura di Personale Dietista. Il Personale Dietista deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

Il Personale Dietista dovrà garantire, tra l'altro, la predisposizione delle diete speciali di cui all' art. 9, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

In caso di assenza o impedimento del Personale Dietista, l'appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

#### **12-6) Personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti – requisiti e norme comportamentali**

L'amministrazione committente potrà richiedere in ogni momento l'esibizione della documentazione comprovante il possesso, da parte del personale alimentarista, dei requisiti richiesti dalle normative vigenti (es. attestato di formazione per il personale alimentarista L. R. 11/2003, attestato di formazione per personale addetto alla preparazione/somministrazione di pasti senza glutine Determinazione della Regione Emilia Romagna n°16963 del 29/12/2011).

I dipendenti dell'Aggiudicatario operanti, compresi quelli operanti all'interno dei locali scolastici, devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'aggiudicatario deve in particolare curare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
- b) sia dotato, a cura e spese dell'Appaltatore, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- c) abbia a propria disposizione nei locali comunali un apposito armadietto a doppio scomparto, fornito dalla ditta, nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro, nel numero di un armadietto per ogni addetto;
- d) consegni immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla ristorazione scolastica;
- e) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- f) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- g) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
- h) osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'Istituzione dei Servizi Educativi.

L'Istituzione si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l' Istituzione.

Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

L' Appaltatore è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo, di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale e quello dell'Istituzione o incaricato dall'Istituzione stessa.

#### **12-7) Informazioni ai dipendenti dell'Appaltatore**

L'Appaltatore é tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio dell'appalto un incontro, diretto a tutti i dipendenti impiegati nel servizio, nel corso del quale deve illustrare i principi che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

#### **12-8) Formazione e aggiornamento del personale**

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative (formazione personale alimentarista ai sensi della Legge Regionale 11/2003, formazione sull'autocontrollo alimentare HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004, D.Lgs 81/2008 per la sicurezza sul lavoro e successive modifiche ed integrazioni, corso di formazione per produzione alimenti senza glutine previsto dalla Determinazione della Regione Emilia Romagna n°16963 del 29/12/2011) l'Appaltatore deve assicurare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituzione, la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare e ai compiti specifici del servizio svolto secondo quanto previsto dal presente capitolato d'appalto.

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale anche presso i terminali di distribuzione dei pasti per quanto riguarda la formazione obbligatoria.

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato nel corso dell'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente C.S.A..

Ogni anno dovranno essere predisposti Piani di Formazione e Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere le modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

Annualmente l'Appaltatore dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante una relazione concernente i corsi effettuati comprensiva dell'elenco delle presenze.

#### **12-9) Vestiario**

L'Appaltatore in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti fornirà, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a tutto il proprio personale le divise complete di lavoro (camice, pettorina, copricapo, calzature) che dovranno essere mantenute in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro.

L'Appaltatore fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche se necessarie, nonché occhiali/mascherine monouso.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Appaltatore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- nome dell'Appaltatore;
- foto personale.



L'Appaltatore, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza, deve altresì fornire camici monouso, mascherine, copricapo e copriscarpe in occasione dei sopralluoghi presso il cento pasti al personale incaricato dall'Istituzione e ai rappresentanti delle Commissioni Mensa.

#### **12-10) Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orologi, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura. Dovranno inoltre essere indossati guanti monouso in caso di lesioni alle mani e mascherine in caso di malattie da raffreddamento.

#### **12-11) Obbligo di partecipazione dell'Appaltatore**

E' fatto obbligo all'Appaltatore, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio e/o dell/i Responsabile/i Operativi del Servizio e/o del personale dietista di partecipare se richiesto alle riunioni convocate dall' Istituzione dei Servizi Educativi e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio. Nulla può essere richiesto all'Istituzione per la partecipazione a tali incontri.

### **Articolo 13 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA**

La ditta aggiudicataria dovrà produrre, a propria cura e spese, in un rapporto di costante collaborazione con l'Istituzione dei Servizi Educativi il materiale informativo per tutti gli utenti, e comunque per tutti gli interessati al servizio, relativo a:

- composizione dei menù stagionali adottati nel corso di ogni anno scolastico;
- caratteristiche qualitative delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, anche al fine di indirizzare le famiglie ad una corretta educazione alimentare;
- gestione del servizio nell'ottica del basso impatto ambientale (es: raccolta differenziata dei rifiuti, materiali utilizzati, risparmio energetico, ecc...)

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, in tutto il materiale informativo ed accessorio al servizio, distribuito e/o utilizzato a nome e per conto dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie, il **logo** identificativo dell'Istituzione scolastica, utilizzando preferibilmente prodotti cartari riciclati.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, collaborare con l'Istituzione dei Servizi Educativi per la realizzazione di tutti gli strumenti divulgativi ed informativi per l'utenza che si intenderà adottare.

Tutte le attività sopra indicate non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

La ditta aggiudicataria potrà, inoltre, approntare progetti di informazione ed educazione alimentare da proporre all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie e da rivolgere agli utenti del servizio oggetto del presente appalto. In ogni caso l'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di realizzare o meno detti progetti o di chiederne modifiche e/o integrazioni.

### **Articolo. 14 - CONTROLLI SUL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA**

La Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare una verifica continua presso i terminali di distribuzione sulle corrette modalità di esecuzione del servizio.

A garanzia della qualità della produzione l'aggiudicatario dovrà effettuare, nello svolgimento della propria attività, regolari indagini analitiche con cadenza almeno trimestrale sulle derrate alimentari utilizzate

per la preparazione dei pasti e sui pasti pronti con determinazione dei principali parametri microbiologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto.

Si richiede per il centro pasti il controllo analitico trimestrale sull'acqua potabile a rotazione su tutti i punti di erogazione interna finalizzata alla verifica di conformità dell'acqua rispetto ai requisiti chimico/fisici e microbiologici dettati dal D.Lgs 31/2001.

Sia per il centro pasti che per i terminali di distribuzione presso le scuole dovranno essere effettuati tamponi di superficie su attrezzature ed utensili e tamponi palmari sulle mani del personale per verifica corretta sanificazione/igiene del personale.

I risultati delle verifiche analitiche dovranno di volta in volta essere trasmessi all'Istituzione dei Servizi Educativi unitamente alle azioni correttive intraprese a seguito di non conformità rilevate.

Il/i laboratorio/i che effettuerà le indagini analitiche dovrà essere autorizzato dal Ministero della Salute ad effettuare analisi sugli alimenti ed essere accreditato da Accredia per le prove richieste.

Si richiede all'Appaltatore di effettuare, a cadenza almeno annuale, un'indagine di gradibilità dei servizi erogato presso l'utenza (bambini, adulti); i risultati di tale indagine dovranno essere trasmessi all'Istituzione.

L'Appaltatore dovrà presentare report periodici (entro i mesi di Novembre, Febbraio, Giugno, Settembre per le scuole dove verrà eventualmente svolto il servizio estivo) sull'andamento del servizio oggetto del presente Capitolato in cui specificare:

- l'andamento generale del servizio;
- la descrizione delle eventuali non conformità nello svolgimento del servizio e delle relative azioni correttive;
- l'effettiva regolarità negli approvvigionamenti specificando le eventuali sostituzioni di prodotti per mancata reperibilità sul mercato;
- le eventuali situazioni di emergenza e le modalità di gestione delle stesse;
- l'attuazione delle eventuali sostituzioni di personale, con particolare attenzione a richieste di sostituzioni urgenti;
- il resoconto delle diete speciali per motivi di salute, delle diete speciali per motivi religiosi e delle diete transitorie;
- la descrizione e i risultati delle verifiche analitiche effettuate nel periodo di riferimento;
- la descrizione degli eventi formativi rivolti al personale nel periodo di riferimento;
- le eventuali problematiche emerse in corso di svolgimento del servizio.

Eventuali altri punti da inserire nei report periodici potranno essere richiesti a discrezione dell'Istituzione.

In occasione della consegna dei suddetti report, si terranno incontri con i rappresentanti dell'Istituzione finalizzati alla verifica dell'andamento generale del servizio.

– **Conservazione campioni dei pasti (pastro test)**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali malattie a trasmissione alimentare, l'Appaltatore deve prelevare almeno gr. 150 di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore almeno per una settimana. Sui sacchetti dovranno essere riportati la tipologia di preparazione alimentare, il luogo, la data e l'ora di prelievo. Si richiede la conservazione di pasto test anche relativi alle principali diete sanitarie (es: no glutine, no lattosio, ecc) ed etico/religiose (es. carne halal).

L'Appaltatore è tenuto a consegnare, su richiesta dell'Istituzione, i succitati campioni in qualsiasi momento.

### Articolo 15 - RECUPERO CONTRIBUTI

L'appaltatore è tenuto a fornire mensilmente copia di tutte le fatture e documenti di trasporto relativi ai propri acquisti di prodotti lattiero-caseari, consegnati alle cucine scolastiche (o in sostituzione una documentazione equipollente), onde permettere all'Istituzione di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi comunitari sui consumi di latticini, così come previsto dal Reg. CE n. 657/2008 recante le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007 relativo alla concessione di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

Altrettanto è tenuto a fare per il recupero di contributi eventualmente previsti per altre forniture del presente capitolato.

In luogo della copia delle fatture è ammessa una dichiarazione su carta intestata della ditta dalla quale siano desumibili comunque i quantitativi suddetti e gli estremi delle relative fatture di acquisto (ditta, numero e data).

### Articolo. 16 – INTERRUZIONI TOTALI DEL SERVIZIO

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come dell' Istituzione che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, furti, atti vandalici, improvvise rotture o malfunzionamenti agli impianti del plesso e/o attrezzature di cucina.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica ove siano già iniziate le operazioni di preparazione dei pasti, l'Istituzione riconosce alla ditta appaltatrice un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore del servizio.

### Articolo 17- QUANTITA' PRESUNTA DEI PASTI

Si riportano i dati relativi ai pasti in catering effettivamente erogati a partire dall'anno scolastico 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015:

	Primarie	Secondarie di I grado	Scuole dell'infanzia Statali	Nido Rampari	TOTALE PER ANNO SCOLASTICO
PASTI BAMBINI anno scolastico 2012/2013	318.874	9.964	46.654	7.442	382.934
COLAZIONI/MERENDE 2012/2013	/	/	56.786	6.214	63.000
PASTI ADULTI anno scolastico 2012/2013	20.750	630	4.590	2.097	28.067
PASTI BAMBINI anno scolastico 2013/2014	316.428	9.746	54.712	7.752	388.638
COLAZIONI/MERENDE 2013/2014	/	/	63.309	5.720	69.029
PASTI ADULTI anno scolastico 2013/2014	21.236	705	5.688	2.219	29.848
PASTI BAMBINI Anno scolastico 2014/2015	318.384	8.577	57.926	7.041	391.928
COLAZIONI/MERENDE 2014/2015	/	/	70.896	5.710	76.606
PASTI ADULTI Anno scolastico 2014/2015	21.278	681	7.144	2.208	31.311

## **PROIEZIONE NUMERO DI PASTI RELATIVO AL PERIODO CONTRATTUALE E ALL'EVENTUALE RINNOVO**

### **PERIODO CONTRATTUALE**

Periodo da Marzo a Dicembre 2016 n. pasti 312.000 – n. colazioni 50.000

Periodo da Gennaio ad Agosto 2017 n. pasti 240.000 – n. colazioni 38.000

### **EVENTUALE RINNOVO**

Periodo da Settembre 2017 ad Agosto 2018 n. pasti 420.000 – n. colazioni 69.000

Periodo da Settembre 2018 ad Agosto 2019 n. pasti 420.000 – n. colazioni 69.000

Giornalmente il numero dei pasti nelle scuole primarie e secondarie di I grado risulterà differenziato in rapporto alle attività pomeridiane didattico/integrative: tempo pieno, tempo prolungato e moduli.

Nel corso dell'anno l'organizzazione del servizio potrà variare per garantire una maggiore funzionalità dello stesso, anche su richiesta del personale scolastico. Questa nuova organizzazione potrebbe richiedere l'aumento o la diminuzione dei punti self e/o del personale impegnato, senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.

### **Articolo 18 - PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA**

Per i servizi oggetto dell'appalto sarà riconosciuto all'appaltatore un prezzo per pasto, colazione e merenda erogati all'utenza, commisurato alle **presenze effettive registrate in mensa** (numero di pasti, colazioni e merende effettivamente fatturati).

L'Istituzione si riserva di effettuare verifiche a campione sia sulla correttezza di tali registrazioni nonché sulla corrispondenza tra quanto fatturato e il numero di pasti registrati.

Il prezzo unitario a base di gara di un PASTO PRONTO, comprendente la merenda di frutta di metà mattina per i soli bambini dei NIDI e delle SCUOLE PER L'INFANZIA è pari a € 5,10 IVA esclusa.

Il prezzo unitario a base di gara di una colazione o di una merenda pomeridiana per i soli bambini dei NIDI e delle SCUOLE PER L'INFANZIA è pari a € 0,260 IVA esclusa.

Il prezzo unitario a base di gara di uno spuntino per gli Spazi Bambino, senza sporzionamento, sarà pari a € 0,69 ciascuna (IVA esclusa).

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Nel caso in cui sia prevista la somministrazione di cestini freddi di cui all'art. 7 il corrispettivo riconosciuto dall'Istituzione sarà del 25% in meno del prezzo unitario del pasto.

Il prezzo unitario relativo all'eventuale fornitura di pasti in monoporzione senza sporzionamento sarà pari all'80% del prezzo offerto per il pasto in multiporzione.

### **Articolo 19 - IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA**

L'importo annuale complessivo presunto a base di gara (I.V.A. esclusa) si basa sulla media delle presenze effettive registrate in mensa (pasti, colazioni e merende fatturati indicati nella tabella all'art. 17) degli ultimi tre anni moltiplicata per i prezzi unitari a base di gara di cui all'art. 18 riferiti al pasto, colazione e merenda.

### **PERIODO CONTRATTUALE**

Periodo da Marzo a Dicembre 2016 n. pasti 312.000 = € 1.591.200 – n. colazioni 50.000 = € 13.000

Periodo da Gennaio ad Agosto 2017 n. pasti 240.000 = € 1.224.000 – n. colazioni 38.000 = € 9.880

## EVENTUALE RINNOVO

Periodo da Settembre 2017 ad Agosto 2018 n. pasti 420.000 = € 2.142.000 – n. colazioni 69.000 = € 17.940  
Periodo da Settembre 2018 ad Agosto 2019 n. pasti 420.000 = € 2.142.000 – n. colazioni 69.000 = € 17.940

Considerata l'intera durata contrattuale, la media delle presenze in mensa e i prezzi unitari a base di gara l'importo complessivo presunto a base di gara (I.V.A. esclusa) per il periodo di durata contrattuale (da Marzo 2016 ad Agosto 2017) viene a quantificarsi in € 2.838.080 + IVA 4% + oneri per la sicurezza derivanti da "interferenze" pari a € 1.000.

L'importo complessivo stimato per l'intera durata dell'appalto, inclusa la previsione di un eventuale rinnovo annuale fino ad un massimo di due annualità, ai sensi dell'art. 2 del CSA., ammonta complessivamente a € 7.157.960 + IVA 4%.

I quantitativi indicati relativi alle presenze sono puramente indicativi. Tali valori non sono quindi vincolanti per l'Istituzione dei Servizi Educativi e potranno subire quindi variazioni sia in aumento che in diminuzione, ferme restando le condizioni di aggiudicazione e senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e pretendere indennità.

### **Articolo 20 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA – DUVRI**

L'Impresa ha l'obbligo di adottare i provvedimenti e le cautele, di cui agli articoli precedenti al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro deve attenersi a quanto previsto dal D.Lgs n. 81 del 09.04.2008 e a quanto stabilito dall'art. 5 "Disposizioni per il contrasto del lavoro irregolare e per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" della Legge n. 123/2007.

L'Aggiudicatario, dall'inizio del servizio, dovrà disporre il Documento sulla valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e trasmettere all'Istituzione dei Servizi Educativi la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro del DVR.

Ai sensi dell'art. 26 del citato D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 comma 3, il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Detto documento è allegato al Capitolato Speciale e al contratto di Appalto (allegato F).

A tal fine i datori di lavoro, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro per incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti a interferenze tra i lavori delle diverse imprese, ove presenti, coinvolte nell'esecuzione del servizio complessivo offerto.

In particolare, il personale formato dalla ditta è tenuto a partecipare, in quanto personale operante presso la struttura, alle procedure per la gestione dell'emergenza (emergenza, primo soccorso, lotta antincendio , .... ) secondo le indicazioni contenute nel Duvri (all F. al presente Capitolato).

Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento e/o sopralluoghi tra il RSPP dell'Istituzione e il responsabile della sicurezza dell'Aggiudicatario a seguito dei quali si procederà con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali.

Resta a carico dell'aggiudicatario la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

### **Articolo 21 - REVISIONE PREZZI**

I prezzi unitari dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto che si andrà a stipulare per tutte le forniture, fatta salva la revisione periodica del prezzo.

La revisione prezzi non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata a seguito di apposita istruttoria.

Per il calcolo degli aggiornamenti del prezzo, qualora non siano disponibili i costi standardizzati, editi dall'Osservatorio di cui all'art. 7 – co. 4, lett.c) e co. 5 - del d.lgs. n. 163/2006, potranno essere utilizzati gli strumenti orientativi ritenuti più idonei tra i quali rientrano gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Altrettanto sarà fatto in caso di rinnovi del contratto.

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

### **Articolo 22 - FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TRACCIABILITA'**

Le condizioni economiche in base alle quali sarà aggiudicato l'appalto rimarranno ferme per l'intera durata contrattuale secondo quanto stabilito all'atto dell'aggiudicazione, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo.

I corrispettivi saranno liquidati in relazione alla quantità di pasti, colazioni e merende effettivamente erogati dal servizio di refezione, quindi in base alle presenze effettive di adulti e bambini come stabilito all'art.3 punto 2.

Per i bambini di Nidi e Scuola dell'Infanzia sono possibili, in aggiunta al pasto, la colazione mattutina e la merenda pomeridiana con prezzo unitario distinto da quello del pasto.

Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato saranno compensati in base al corrispettivo contrattuale unitario fissato per pasti, colazioni e merende, in sede di aggiudicazione.

Al termine di ogni mese l'appaltatore dovrà inviare regolare fattura elettronica, così come previsto dalla normativa vigente, relativa a ciascuna struttura scolastica servita. Sarà cura della stazione appaltante inviare all'aggiudicatario tutte le informazioni necessarie alla emissione della fattura elettronica. Ogni fattura deve specificare la quantità di pasti, colazioni e merende consumate effettivamente nel mese dagli utenti (adulti e bambini) per ogni scuola interessata alla fornitura.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, una volta rilasciata la dichiarazione di regolare esecuzione del servizio.

Le fatture elettroniche, redatte secondo le norme fiscali in vigore saranno intestate all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie – (C.F. 00297110389) – via Guido d'Arezzo n. 2 – 44121 Ferrara e riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 4 c. 3 del D.P.R. 207/2010, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5 per cento; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, previa approvazione del certificato di regolare esecuzione del servizio. In caso di aggiudicazione in capo ad un Raggruppamento Temporaneo d'Impresa, le fatture dovranno essere emesse dalla società mandataria.

L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

### **Articolo 23- TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI**

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i, sia nei rapporti verso l'Istituzione sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali

subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto.

L'appaltatore si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, sia attivi da parte dell'Istituzione sia passivi verso gli Operatori della Filiera, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche. Tale adempimento è a carico anche dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'appalto. L'appaltatore è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e smi, sarà rilasciata dal rappresentante legale dell'appaltatore entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ai fini dell'art.3, co.7, della L.136/2010 l'appaltatore è tenuto altresì a comunicare all'Istituzione gli estremi di cui sopra riferiti ai subappaltatori e agli eventuali subcontraenti. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall' Istituzione il codice identificativo gara (CIG). L'appaltatore, tramite un legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura, trasmetterà i contratti sottoscritti con i subappaltatori contenenti, a pena di nullità assoluta, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e smi.

Con riferimento ai subcontratti stipulati per l'esecuzione, anche non esclusiva del contratto, l'appaltatore si obbliga a trasmettere all'Istituzione, oltre alle informazioni di cui all'art. 118, comma 11 ultimo periodo, del D.Lgs. 163/2006 e smi, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e smi, restando inteso che l'Istituzione si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tale riguardo dichiarato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati e di adottare, all'esito dell'espletata verifica, ogni più opportuna determinazione, ai sensi della legge e di contratto.

#### **Articolo 24 - ESECUZIONE ANTICIPATA DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Nei casi previsti al comma 2 dell'art. 302 del regolamento attuativo del codice dei contratti, il responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione dando avvio all'esecuzione della prestazione oggetto del contratto anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui all'articolo successivo, e dopo che l'aggiudicazione sia divenuta esecutiva. Il responsabile del procedimento autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento nel quale vengono indicati in concreto i motivi che la giustificano.

#### **Articolo 25 - CAUZIONE DEFINITIVA**

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo precedente, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare, almeno 10 giorni prima della stipula del contratto, un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10 per cento dell'importo contrattuale IVA esclusa ovvero delle ulteriori percentuali nelle ipotesi indicate dall'art.113, co. 1 del D.Lgs. 163/06. Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta comunque salva la risarcibilità del maggior danno.

L'importo del deposito cauzionale sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

La garanzia dovrà operare a prima richiesta, senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo

di 15 giorni consecutivi dalla richiesta. A tal fine, il documento stesso dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957. comma 2 del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della Stazione Appaltante.

Le eventuali fideiussioni/polizze dovranno essere intestate all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie del Comune di Ferrara.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta dell' Istituzione qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo, l'Istituzione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Il deposito cauzionale definitivo rimane vincolato per tutta la durata del contratto e viene restituito dopo aver accertato che la ditta ha adempiuto tutti i suoi obblighi e l' Istituzione nulla ha più a pretendere.

#### **Articolo 26 - SPESE ED ONERI FISCALI**

Dopo l'aggiudicazione l'impresa sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali inerenti e conseguenti alla stipulazione contratto d'appalto nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della Ditta Appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo, diritti di rogito e di registrazione, nonché di verbalizzazione .

La Ditta Appaltatrice, previa autorizzazione scritta del responsabile comunale, è tenuta comunque ad iniziare il servizio anche se, a causa di ritardi, non sarà ancora sottoscritto il contratto d'appalto.



## **Articolo 27 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO**

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della legge sul diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali e comunque nulla è dovuto all'Ente gestore per la mancata prestazione, qualunque ne sia il motivo.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Istituzione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Ai fini di cui sopra questa Istituzione acquisirà, ex art. 16bis della L. 2/2009, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Nell'ipotesi di inadempimento documentato anche ad uno solo degli obblighi di cui ai commi precedenti l'Istituzione, si riserva di applicare quanto previsto dagli artt. 4 e 5 del DPR. 207/2010.

Fermo restando quanto sopra, in caso di gravi, ovvero, ripetute violazioni dei suddetti obblighi, l'Istituzione ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto.

## **Articolo 28 – SCIOPERI**

In caso di sciopero del personale l'Istituzione e/o la Ditta Appaltatrice dovranno, di norma, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno cinque giorni, fatto salvo ogni più puntuale adempimento derivante dall'eventuale applicazione della L.146/90 e successive modificazioni o integrazioni.

Qualora, invece, la comunicazione da parte della Ditta Appaltatrice fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità di cui al successivo art. 36.

Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della legge sul diritto allo sciopero.

Si precisa che la ditta si obbliga ad erogare il servizio normalmente in caso di sospensione o revoca dello sciopero.

## **Articolo. 29 - RAPPORTI CONTRATTUALI – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE – RESPONSABILE DEL SERVIZIO PER CONTO DELL'APPALTATORE**

Il direttore dell'esecuzione avrà il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del presente contratto ed in generale dei compiti previsti dall'art. 301 del DPR 207/10.

Le indicazioni tecniche per l'espletamento delle attività saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto che effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del contratto in oggetto.

Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel contratto e nei documenti di riferimento, controllare, in accordo con i competenti uffici

dell'Istituzione, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini dell'Istituzione.

L'Appaltatore dovrà fare in modo che all'interno della propria organizzazione vi sia un unico punto di coordinamento, così come previsto all'art 12, punto 2 come centro di riferimento al quale l'Istituzione possa rivolgersi per le richieste, le informazioni, le segnalazioni di disservizi o di anomalie ed ogni altra comunicazione relativa al rapporto contrattuale.

In tal senso, l'Appaltatore si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, una persona responsabile della esecuzione del contratto (Direttore Tecnico del servizio di cui all'art. 12 punto 3), costantemente reperibile, il cui nominativo sarà indicato all'Istituzione per iscritto all'atto della firma del contratto o al momento dell'avvio dell'esecuzione del contratto e quindi inserito nell'apposito verbale di cui all'articolo successivo. Il Direttore Tecnico del servizio provvederà, per conto dell'Appaltatore, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Responsabile del servizio per conto dell'Istituzione.

### **Articolo 30 - AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Al fine di determinare l'avvio dell'esecuzione del contratto il direttore dell'esecuzione, autorizzato dal R.U.P., redige, in conformità all'art. 304 del DPR 207/2010, apposito verbale in contraddittorio con l'esecutore il quale è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

### **Articolo 31 – VARIANTI**

L'Istituzione si riserva la facoltà di introdurre quelle varianti al contratto che a suo insindacabile giudizio ritiene opportune, con l'osservanza delle prescrizioni ed entro i limiti stabiliti dall'art.311 del D.P.R.207/2010.

La stazione appaltante può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause impreviste e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto;
- d) nell'esclusivo interesse della stazione appaltante, le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, qualora non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula contrattuale; il valore di tali varianti non può essere superiore al 5% dell'importo originario del contratto.

Inoltre, l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante.

Il fornitore nei casi elencati alle lettere a), b), c) di cui sopra è, pertanto, tenuto ad effettuare la prestazione sia in aumento che in diminuzione rispetto alla quantità indicata nella presente gara, nei limiti di 1/5 del valore del contratto, senza aver diritto a reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta fatta eccezione, in caso di incremento, del corrispettivo per la maggiore quantità di servizi richiesti. In questo caso il corrispettivo verrà attribuito alle medesime condizioni contrattuali pattuite per l'intera fornitura.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

Ai sensi dell'art.310 del D.P.R. n.207/2010, non saranno riconosciute come varianti al contratto prestazioni e attività di qualsiasi genere eseguite dall'esecutore se queste non saranno disposte dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvate dalla stazione appaltante, nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'art. 311 del DPR 207/2010. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno,

comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione.

### **Articolo 32 - SOSPENSIONE E RIPRESA DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Per la sospensione e la ripresa dell'esecuzione del contratto trovano applicazione le disposizioni contenute nell'art.308 del D.P.R. 207/2010.

Il Direttore dell'esecuzione ordina la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione.

Di tale sospensione verranno fornite le ragioni.

La sospensione della prestazione, potrà essere ordinata per:

- a) avverse condizioni climatiche;
- b) cause di forza maggiore;
- c) altre circostanze speciali che impediscano la esecuzione o la realizzazione a regola d'arte della prestazione.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila apposito verbale di sospensione.

Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, il direttore dell'esecuzione redige i verbali di ripresa dell'esecuzione del contratto.

Nel verbale di ripresa il direttore indica il nuovo termine di conclusione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.

### **Articolo 33 - VERIFICA DI CONFORMITA' DA PARTE DEL RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE**

L'esecuzione dell'appalto è soggetto a verifica di conformità come previsto agli art. 312 e seguenti del DPR n. 207/2010, al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel presente capitolato.

La verifica della buona esecuzione delle prestazioni contrattuali è effettuata attraverso gli accertamenti e riscontri che il Direttore dell'esecuzione ritenga necessari.

La verifica di conformità verrà condotta nel corso dell'esecuzione del contratto con tempistica trimestrale ovvero tutte le volte che l'Istituzione ravvisi l'opportunità di condurre tale verifica.

In occasione della verifica di conformità da svolgersi in corso di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione invita ai controlli sia l'esecutore che un rappresentante dell' Istituzione. Nel verbale che verrà appositamente redatto, si darà altresì conto dell'andamento dell'esecuzione contrattuale fino a quel momento e del rispetto dei termini prescritti.

#### Verifiche e valutazioni del Direttore dell'esecuzione

Il Direttore dell'esecuzione indica se ha riscontrato difetti o mancanze riguardo all'esecuzione, e assegna un termine per adempiere alle prescrizioni impartite allo scopo di garantire la buona esecuzione delle prestazioni contrattuali.

#### In caso di irregolarità

In caso di mancata o ritardata esecuzione, totale o parziale, della prestazione, oppure quando l'esecuzione risulti, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti pattuiti, l'Istituzione si riserva la facoltà:

- di acquisire presso altri fornitori la prestazione non eseguita tempestivamente o contestata e non eseguita entro i tempi stabiliti, con addebito alla ditta aggiudicataria della differenza del maggior costo sostenuto per l'esecuzione mediante rivalsa sulle fatture o sulla garanzia definitiva. In quest'ultimo caso la stessa dovrà essere immediatamente integrata;
- di applicare una penale secondo quanto stabilito dall'art. 36 del presente Capitolato.

## **Articolo 34 – VALUTAZIONE ANDAMENTO DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA**

La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Istituzione.

L'Istituzione si riserva la possibilità di effettuare controlli relativi sia alla quantità che alla qualità dei pasti serviti, tramite propri operatori o esperti della medesima delegati, di effettuare a propria discrezione analisi chimiche e microbiologiche per verificare la rispondenza dei pasti e/o delle materie prime necessarie alla loro preparazione ai requisiti richiesti. L'Istituzione può effettuare controlli, anche mediante personale esterno incaricato dal Direttore dell'esecuzione, in qualsiasi momento senza preavviso presso i terminali di distribuzione pasti e presso il centro/i produzione pasti per la valutazione dello stato igienico di locali/attrezzature, delle corrette modalità operative del personale dell'Appaltatore, della corretta applicazione da parte dello stesso del piano di autocontrollo aziendale secondo i principi HACCP, del rispetto del menù e delle grammature previste dal capitolato e di qualsiasi altro aspetto caratterizzante la conformità al presente capitolato del servizio offerto.

Deve inoltre essere prevista la possibilità, da parte di personale incaricato dall'Istituzione Scolastica, di effettuare visite di controllo presso le sedi dei fornitori/produitori di alimenti/bevande utilizzati per la preparazione dei pasti.

L'aggiudicatario è obbligato alla sostituzione dei prodotti o dei pasti pronti che, a seguito di verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (bilance, termometri) effettuate dal personale incaricato dall'Istituzione, risultino non conformi ai requisiti di legge o ai requisiti stabiliti dal presente Capitolato.

L'aggiudicatario è inoltre obbligato alla sostituzione dei prodotti che si rivelassero non conformi in un momento successivo a quello della consegna, a seguito di ulteriore controllo da parte del personale incaricato dall'Istituzione o al momento del loro utilizzo per la preparazione dei pasti o del loro consumo.

Nei casi in cui per esigenze di servizio vi sia necessità di prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti o non conformi ai requisiti di legge o ai requisiti stabiliti dal presente Capitolato e l'aggiudicatario non effettui la sostituzione nei tempi previsti, l'Istituzione può acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso l'aggiudicatario è obbligato a rimborsare i costi sostenuti ovvero gli eventuali maggiori costi, documentati mediante relativa fattura o altro documento giustificativo.

L'Istituzione dei Servizi Educativi, scolastici e per le Famiglie si riserva di effettuare, qualora lo ritenga necessario analisi laboratoristiche suppletive; seguendo la procedura indicata in allegato E): Verifiche analitiche e criteri microbiologici relativi a prodotti alimentari/pasti pronti.

Potrà essere disposta una verifica iniziale di idoneità degli automezzi per la consegna dei prodotti alimentari, e in qualsiasi momento, l'ispezione dei locali e di quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei trasporti, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato.

Nel caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti durante il consumo, qualora la natura del corpo estraneo non sia immediatamente identificabile, il fornitore è tenuto a pagare le spese delle indagini analitiche sostenute dall'Istituzione finalizzate all'identificazione del corpo estraneo o, in alternativa, ad effettuare direttamente le verifiche analitiche necessarie, i cui esiti saranno inviati in copia all' Istituzione.

L'appaltatore, e per esso i suoi dipendenti, è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo i chiarimenti necessari e la relativa documentazione, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituzione.

L'Appaltatore è tenuto, a seguito di segnalazione scritta di non conformità emerse a seguito delle attività di verifica sopra descritte, ad applicare le opportune azioni correttive entro i termini stabiliti dalle parti a seguito della contestazione.

## **Articolo 35 - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

Presso ciascun terminale di distribuzione pasti l'Appaltatore dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti, che dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Istituzione preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta, nonché degli organi ufficiali di controllo:

- Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza;

- Attestati di formazione per personale alimentarista (Legge Regionale 11/2003, Determinazione della Regione Emilia Romagna n° 16963 del 29/12/2011);
- Manuale di Autocontrollo Igienico secondo i principi HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004, con le relative registrazioni relative alla fase di somministrazione dei pasti. Il piano di autocontrollo adottato dalla Ditta Aggiudicataria in ottemperanza al Reg.Ce 852/2004 deve essere predisposto e rispettato per tutte le fasi del servizio.

Prima dell'avvio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà fornire all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie copia completa del Piano di Autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004 (comprensivo pertanto della fase di produzione dei pasti), nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.

### **Articolo 36 - PENALITA'**

Ove l'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente capitolato, invierà al Direttore Tecnico del Servizio (ex art. 12.3) formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente capitolato nonché dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Questi potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (giorni) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione o comunque entro l'eventuale termine stabilito nella diffida. Ove ad insindacabile giudizio dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie le controdeduzioni risultassero irrilevanti, nei confronti della Ditta Appaltatrice potranno essere applicate le penalità sottoelencate.

L'applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale del Direttore dell'Istituzione su proposta del personale tecnico addetto al controllo e alla gestione del servizio.

Il provvedimento di applicazione delle penali sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti (via posta o via fax o via PEC).

Nel caso in cui la ditta non provveda al pagamento della penale, il recupero della stessa avverrà sul credito vantato per l'esecuzione del servizio e solo in via residuale sulla cauzione.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano le seguenti penalità, precisando che per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile:

1. ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Istituzione ad eseguire i controlli di conformità o non venga fornita dal personale dell'Appaltatore la necessaria collaborazione durante i controlli verrà applicata una penale pari a € 3.000,00 (tremila);
2. in caso di ritardo dell'erogazione del servizio che configga col normale svolgimento delle attività scolastiche, sarà applicata una penale pari a € 800,00 (ottocento);
3. nel caso in cui non fosse rispettato il tempo massimo previsto in due ore tra la preparazione e la distribuzione del pasto presso i terminali di consumo sarà applicata una penale di € 800,00 (ottocento);
4. in caso di mancata erogazione del servizio non riconducibile a quanto previsto dall'art. 16 (Interruzioni totali del servizio), sarà applicata una penale pari a € 3.000,00 (tremila) + € 30,00 (trenta) per ogni pasto non preparato;
5. in caso di mancata consegna di pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati verrà applicata una penalità pari a € 30,00 (trenta) per ogni pasto non consegnato;
6. se i mezzi utilizzati dai vettori per la consegna dei pasti non corrispondono a quanto previsto dalla

normativa vigente e sugli stessi non sarà rispettato quanto previsto dal Reg: CE 852/2004, sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento) per ogni mezzo non conforme;

7. in caso di modalità di trasporto e consegna dei pasti rispettose di quanto indicato dal presente capitolato e dalle normative vigenti, anche per quanto riguarda le temperature di consegna verrà applicata una penale di € 800,00 (ottocento);
8. se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti non corrispondono - a giudizio insindacabile dell'accertante – alle caratteristiche qualitative richieste dal presente capitolato (art.6: caratteristiche qualitative di generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti) nonché a quanto specificato all'allegato C (tabelle merceologiche) sarà applicata una penale pari a € 600,00 (seicento) per ogni prodotto non conforme;
9. se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti non corrispondono - a giudizio insindacabile dell'accertante – per qualità e marchio alle schede tecniche presentate a seguito dell'aggiudicazione o a quelle presentate a seguito di successivi accordi con l'Istituzione sarà applicata una penale pari a € 400,00 (quattrocento) per ogni prodotto non conforme;
10. se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti o gli stessi pasti pronti non corrispondessero – a giudizio insindacabile dell'Istituzione e/o degli organi di vigilanza dell'azienda Ausl – ai requisiti igienico sanitari richiesti dalla normativa vigente e dal presente capitolato, compresa la presenza di corpi estranei e parassiti, la penalità è pari a € 1.000,00 (mille), che verrà applicata anche quando la non conformità si riveli al momento dell'utilizzo o del consumo;
11. per ogni mancata fornitura dei prodotti offerti in sede di gara verrà applicata una penale pari a € 1.000,00 (mille) per ogni prodotto non conforme;
12. per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in centro pasto o consegnato presso i terminali di distribuzione verrà applicata una penale di € 1.000,00 (mille);
13. per ogni tipologia di prodotto con termine minimo di conservazione rinvenuto in centro pasto o consegnato presso i terminali di distribuzione verrà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
14. se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti o gli stessi pasti pronti si rivelassero, a seguito di indagini analitiche svolte secondo le modalità previste all'allegato E, non conformi ai requisiti dettati dalle normative vigenti e dal presente Capitolato, verrà applicata una penalità pari a € 1.000,00 (mille);
15. per ogni etichettatura mancante o non conforme alle normative vigenti e a quanto dettato dal presente Capitolato verrà applicata una penalità pari a € 500,00 (cinquecento);
16. qualora le grammature delle porzioni fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, sarà applicata una penalità pari a € 500,00 (cinquecento);
17. in caso di mancato rispetto del menù non riconducibile alle motivazioni di cui all'art. 7 (tabelle dietetiche e menù – variazione del menù) sarà applicata una penale pari a € 800,00 (ottocento);
18. in caso di variazioni del menù non preventivamente comunicate e concordate con l'Istituzione sarà applicata una penale pari a € 600,00 (seicento);
19. nel caso di errori nella preparazione/identificazione/somministrazione dei pasti destinati a soggetti con diete speciali di cui all'art. 7 (tabelle dietetiche e menù – diete speciali) sarà applicata una

- penale pari a € 1.500,00 (millecinquecento);
20. in caso di mancata consegna in tempi utili per il consumo di un pasto destinato a soggetto con dieta certificata sarà applicata una penale di pari a € 500 (cinquecento);
  21. qualora si verificasse una variazione non preventivamente concordata con l'Istituzione nella tipologia di stoviglieria e materiale a perdere utilizzato nei refettori per la consumazione dei pasti rispetto a quanto dichiarato e presentato all'Istituzione stessa verrà applicata una penalità pari a € 600,00 (seicento); qualora la variazione comporti anche l'utilizzo di un prodotto non ritenuto idoneo in quanto a caratteristiche di igiene e sicurezza d'uso la penalità da applicare sarà di € 1.000,00 (mille);
  22. per rilevante carenza igienica del centro pasti o dei terminali di distribuzione per quanto di competenza della ditta appaltatrice riscontrata a seguito di controlli visivi o laboratoristici da parte del personale dell'Istituzione e/o degli organi di vigilanza dell'azienda Ausl sarà applicata una penale di € 800,00 (ottocento);
  23. per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale e mancato rispetto di quanto stabilito dal piano di autocontrollo dell'appaltatore, sarà applicata una penale di € 800,00 (ottocento);
  24. in caso di carenza nella pulizia e decoro del personale e del vestiario di lavoro, nonché di vestiario di lavoro inadeguato rilevati in centro pasti o presso i terminali di distribuzione sarà applicata una penalità di € 800,00 (ottocento);
  25. in caso di utilizzo di prodotti per la pulizia e disinfezione o prodotti in carta tessuto che non possiedano le caratteristiche ecologiche previste dal presente capitolato (Art.10: Pulizia e igiene delle strutture di produzione e dei terminali di distribuzione) o di mancato smaltimento dei rifiuti secondo i criteri della raccolta differenziata sarà applicata una penalità di € 700,00 (settecento);
  26. per mancato rispetto di quanto previsto all'art. 15 (recupero contributi) sarà applicata una penalità pari a € 500,00 (cinquecento);
  27. in caso di mancato o ritardato preavviso rispetto al termine di cui all'art. 28 (scioperi) sarà applicata una penalità di €1.500,00 (millecinquecento);
  28. in caso di mancanza di riscontro oggettivo entro 5 giorni lavorativi (lettera, e mail o fax) a seguito di: non conformità rilevate e/o di richiesta di chiarimenti e/o informazioni relativi al servizio offerto e/o ai prodotti forniti sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
  29. per mancanza delle figure professionali indicate all'art. 12 (personale dell'appaltatore) o mancata sostituzione di dette figure con altre di pari professionalità sarà applicata una penalità di € 1.500,00 (millecinquecento);
  30. per mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara riguardo al miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle scuole/n°utenti rispetto a quanto richiesto all'art. 3-5 del capitolato (Organizzazione del servizio e requisiti minimi – sporzionamento e distribuzione dei pasti presso le scuole) sarà applicata una penalità di € 1.500,00 (millecinquecento);
  31. per mancata formazione del personale a soddisfacimento di quanto richiesto dalle normative vigenti, dal presente capitolato e di quanto eventualmente offerto in sede di gara sarà applicata una penalità di € 1.000,00 (mille);

32. per mancato rispetto di quanto indicato al punto 12-6 del presente capitolato (Personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti – requisiti e norme comportamentali) sarà applicata una penalità di € 800,00 (ottocento);
33. per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 14 (controlli sul servizio a carico della Ditta) sarà applicata una penalità di € 1.000,00 (mille);
34. il mancato rispetto delle offerte migliorative che hanno permesso alla Ditta di acquisire punteggio in sede di gara con riferimento al Disciplinare di gara (Criteri di aggiudicazione del servizio), salvo quanto già previsto nelle precedenti penalità, sarà applicata una penalità di € 1.000,00 (mille);
35. in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito agli articoli 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 salvo quanto già specificatamente previsto ai punti precedenti, sarà applicata una penale di € 800,00 (ottocento);
36. in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito all'art 27 (osservanza sulle leggi sul lavoro, previdenza sociale e contratto nazionale di lavoro) sarà applicata una penale pari a € 1.000.00 (mille).

Si precisa che le possibili inosservanze alle norme del presente capitolato verranno contestate formalmente e daranno diritto all'Istituzione ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito.

In caso d'inadempimento dell'appaltatore non riconducibile a quanto previsto dall'art 16 che porti ad una mancata erogazione dei pasti è prevista per l'Istituzione committente, oltre all'applicazione della penale, la possibilità di provvedere alla fornitura di pasti pronti in catering da altra Ditta. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dalla stessa Istituzione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

In relazione alle sopraindicate penali, è prevista l'applicazione di una maggiorazione di €500 (cinquecento) per ciascuna reiterazione successiva alla prima che si dovesse verificare durante lo stesso anno scolastico. A titolo esemplificativo:

prima inadempienza: valore penale € 1000.00 (mille)

seconda inadempienza: valore penale € 1500.00 (millecinquecento)

terza inadempienza: valore penale € 2000.00 (duemila)

### **Articolo 37 - COPERTURA ASSICURATIVA**

1. È a carico della Ditta Appaltatrice ogni e qualsiasi responsabilità civile verso terzi, per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio in conseguenza del medesimo, anche oltre i massimali previsti nella polizza del successivo comma 2, sollevando in tal senso l'Istituzione, il Comune di Ferrara, ed i funzionari preposti da ogni responsabilità civile e penale ed assumendo in proprio l'eventuale lite.

2. A fronte delle responsabilità evidenziate al precedente comma, la Ditta Appaltatrice è tenuta a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose), con un massimale non inferiore a € 5.200.000,00 (cinquemilioniduecentomila) per danni alle Persone e per RCO non inferiore a € 5.200.000,00 per sinistro con il limite di Euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila) per prestatore di lavoro.

Dovranno espressamente essere menzionate le seguenti clausole ed estensioni:

- descrizione puntuale del servizio oggetto del presente appalto;
- estensione della qualifica di "Assicurato" all'Amministrazione comunale, suoi Amministratori e Dipendenti;
- estensione del novero dei "Terzi" all'Amministrazione comunale, suoi Amministratori e Dipendenti;
- estensione ai danni imputabili a colpa grave degli Assicurati;



3. La Ditta Appaltatrice, dovrà fornire all'Istituzione copia delle polizze assicurative contestualmente alla stipula del contratto d'appalto ovvero prima dell'affidamento del servizio nel caso previsto dall'art. 26 (Esecuzione anticipata della prestazione in pendenza della stipulazione del contratto). La Ditta Appaltatrice si impegna inoltre a comunicare preventivamente, per iscritto, eventuali variazioni per qualsiasi causa.

4. La Ditta Appaltatrice è unica responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme in materia refezione scolastica;

5. La sorveglianza sul rispetto del Capitolato non diminuirà in nulla la responsabilità della Ditta Appaltatrice per tutto quanto attiene lo svolgimento del servizio, responsabilità che rimarrà esclusivamente ed interamente a carico della stessa.

6. La polizza dovrà risultare in regola con il pagamento del relativo premio per l'intero periodo dell'appalto: a tale proposito l'assicuratore dovrà espressamente impegnarsi a notificare all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie, mediante lettera raccomandata, ogni sospensione di copertura per mancato pagamento dei premi o per inadempimento della comunicazione dei dati ai fini della regolazione annuale, entro e non oltre trenta giorni dall'inadempimento.

La Ditta Appaltatrice è obbligata a reintegrare le garanzie di cui l'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie si sia avvalsa, durante l'esecuzione del contratto o che risultino ridotte o poste a riserva dall'assicuratore a seguito di denuncia di sinistro. In caso di mancata reintegrazione delle garanzie, l'Istituzione ha facoltà di trattenere i ratei di prezzi fino alla concorrenza di un importo che, sommato all'eventuale residuo del massimale delle garanzie, ripristini l'ammontare delle garanzie medesime.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della firma contratto in copia resa autentica. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

### **Articolo 38 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di gravi inadempienze, si farà luogo alla risoluzione in qualsiasi momento del contratto di appalto, con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente un preavviso di 15 (quindici) giorni da inoltrarsi alla controparte mediante raccomandata A.R. La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito all'appaltatore il quale potrà presentare le proprie controdeduzioni entro quindici giorni. Acquisite e valutate negativamente tali giustificazioni ovvero scaduto inutilmente il termine senza che la ditta abbia risposto, l'Istituzione può disporre la risoluzione.

La facoltà di risolvere il rapporto contrattuale, con apposito atto motivato, opera anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite, qualora si verificano inadempienze particolarmente gravi ovvero ripetute, contestate più volte nel corso dell'esecuzione del servizio. Costituisce, comunque, motivo di risoluzione del contratto in qualsiasi momento l'interruzione o la sospensione del servizio fornito in seguito a decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Istituzione.

L'eventuale sospensione del servizio per decisione unilaterale dell'Appaltatore costituisce inadempienza contrattuale e conseguente causa di risoluzione del contratto per colpa. Qualora, infatti, la Ditta Appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In caso di gravi inadempienze della Ditta Appaltatrice, la Stazione appaltante, al fine di garantire la continuità ed il regolare svolgimento dei servizi, potrà avvalersi della facoltà di far eseguire da altri il servizio mancato, incompleto o trascurato. In tale caso la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere sia al risarcimento alla Stazione appaltante per gli eventuali danni subiti, sia alla rifusione delle spese sostenute per l'eliminazione delle sopra citate carenze del servizio. A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiscono ipotesi di grave inadempienza quelle in cui la Ditta Appaltatrice:

- non inizi il servizio nei tempi prefissati o, iniziato, lo abbandoni ovvero lo interrompa;

- compia gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali assunti e non li rimuova in seguito alla diffida preventivamente notificata;
- sospenda il servizio senza che esistano effettive ed accertate cause di forza maggiore;
- non provveda al versamento delle retribuzioni e degli oneri previdenziali ed assistenziali relative ai dipendenti;
- non provveda a svolgere i servizi aggiuntivi richiesti dalla Stazione appaltante;
- non provveda a nominare il Direttore tecnico del Servizio di cui all'art.12.3;
- presenti nel corso della procedura di gara dichiarazioni di cui venga accertata la non veridicità del contenuto;
- versi in stato di insolvenza o di grave dissesto economico e finanziario risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato dalla gestione degli affari della Ditta Appaltatrice ;
- si trovi nella situazione in cui taluno dei componenti dell'organo di Amministrazione o l'Amministratore delegato o il Direttore generale o il Responsabile tecnico della Ditta Appaltatrice siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- non osservi le norme di legge relative al personale dipendente e non applichi i contratti collettivi;
- subappalti il servizio oltre il limite del 30%;
- violi ripetutamente le norme di sicurezza e prevenzione;
- abbandoni l'appalto.

L'Istituzione si riserva il diritto di risolvere il presente contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore dello stesso. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno. In ogni caso si conviene che l'Istituzione, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C., previa dichiarazione da comunicarsi al prestatore di servizio con raccomandata A/R, nei seguenti casi:

- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti morali richiesti dall'art. 38 del d. lgs. n. 163/2006;
- mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Istituzione.

L'Istituzione valuta la possibilità di risolvere il contratto anche nei casi previsti dall'art. 135 del D.Lgs 163/06.

La risoluzione del contratto avverrà di diritto nel caso di fallimento dell'Appaltatore come disciplinato all'art. 41 del capitolato.

La risoluzione del contratto per colpa comporta altresì che la Ditta Appaltatrice non potrà partecipare alla successiva gara per l'affidamento del servizio in oggetto indetta dall'Istituzione.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Istituzione potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta Appaltatrice, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o ulteriori formalità.

### **Articolo 39 – SUBAPPALTO**

E' vietato subappaltare integralmente il servizio assunto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e delle spese causate all'Istituzione, salvo maggiori danni accertati.

Il servizio può essere subappaltato entro il limite del 30% (trenta per cento) dell'importo complessivo contrattuale.

Il concorrente che intenda subappaltare a terzi parte della prestazione dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta, indicando la percentuale della prestazione che intende subappaltare ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs 163/2006.

In caso di subappalto il prestatore di servizi resta responsabile nei confronti dell'Istituzione dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'Istituzione con specifico provvedimento previo:

a) deposito della copia autentica del contratto di subappalto con allegata la dichiarazione ex art. 118, comma 8, del D.Lgs. 163/2006 circa la sussistenza o meno di eventuali forme di collegamento o controllo tra l'affidatario e il subappaltatore;

b) verifica del possesso in capo alla/e subappaltatrice/i dei medesimi requisiti di carattere morale indicati nel bando di gara (cause ostative di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e di cui all'art. 10 della Legge n. 575/65), nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nel bando di gara da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che intende/ono eseguire rispetto all'importo complessivo dell'appalto.

#### **Articolo 40 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO**

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del D.Lgs 163/2006.

La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità di quanto stabilito dall'art. 117 del D. Lgs 163/2006.

In caso di inosservanza da parte della Ditta appaltatrice degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Istituzione al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

#### **Articolo 41 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE**

Il fallimento del prestatore di servizio comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Istituzione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Istituzione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. 163/2006 in caso di fallimento dell'appaltatore, l'Istituzione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

#### **Articolo 42 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

L'Istituzione è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs 196/2003.

La Ditta con la sottoscrizione del contratto assume il ruolo di Responsabile del trattamento di dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a

trattare i dati di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità.

#### **Articolo 43 – POLITICA AMBIENTALE DEL COMUNE DI FERRARA**

La Ditta che risulterà aggiudicataria sarà tenuta a conoscere ed osservare i contenuti della Politica Ambientale del Comune di Ferrara di cui prenderà visione con la sottoscrizione del contratto. La Ditta si impegna, inoltre, ad informare i propri dipendenti del contenuto della Politica Ambientale del Comune di Ferrara ed a distribuirne copia al proprio interno.

L'Istituzione porterà a conoscenza dell'Aggiudicatario, con opportuni mezzi, tutte le deliberazioni, ordinanze, provvedimenti che comportino variazioni della situazione iniziale.

Nell'ambito dell'esecuzione di servizio in oggetto la Ditta si conforma, inoltre, alle norme di legislazione in materia ambientale.

#### **Articolo 44 - RECUPERO DELLE ECCELENZE ALIMENTARI**

L'Istituzione dei Servizi Educativi si propone il duplice obiettivo di ridurre da un lato gli sprechi alimentari attraverso il recupero degli alimenti perfettamente commestibili, e di sostenere dall'altro le realtà impegnate nella lotta alla povertà e al disagio sociale, attraverso l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti, a fini di beneficenza, degli eventuali alimenti in esubero, tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, così come consentito dalla L. n. 155/2003, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti. Si rende altresì disponibile alla destinazione del cibo non distribuito a strutture di ricovero di animali (legge 281/91).

In entrambi i casi le procedure adottate dovranno essere concordate e autorizzate dagli organismi di controllo competenti della A.USL (U.O.IAN e Servizio Veterinario).

#### **Articolo 45 – DOMICILIO**

L'appaltatore, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale in Ferrara.

#### **Articolo 46 - FORO COMPETENTE**

Le eventuali controversie insorte tra l'Istituzione e la Ditta in ordine di interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsiasi natura, tecnica, giuridica o amministrativa e non risolubili mediante transazione (art. 239 del D.Lgs. 163/2006) è devoluta in via esclusiva alla competenza del Foro di Ferrara.

#### **Articolo 47 - DISPOSIZIONI FINALI**

Il presente appalto è soggetto all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alla norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi con particolare riguardo al D.Lgs. 163/2006 e al D.P.R. 207/2010.

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

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.