



**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 DI TRE ANNI PRESUMIBILMENTE DAL GENNAIO 2020 A DICEMBRE 2022.**

## INDICE

### PRINCIPI GENERALI

- 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 ALLE SCUOLE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
- Articolo 5 - MODALITA' DI LAVAGGIO STOVIGLIE
- Articolo 6 - NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
- Articolo 7- CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI;
- Articolo 8 - MENU' E DIETE SPECIALI
- Articolo 9 - GESTIONE EMERGENZE
- Articolo 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI- CARATTERISTICHE E MODALITA' OPERATIVE
- Articolo 11 PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PASTI
- Articolo 12 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI
- Articolo 13 - PERSONALE DELL'APPALTATORE
- Articolo 14 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA
- Articolo. 15 - CONTROLLI SUL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA
- Articolo 16 - RECUPERO CONTRIBUTI
- 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, PAGAMENTI E TRACCIABILITA'
- Articolo 23- TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI
- Articolo 24 - CAUZIONE DEFINITIVA
- Articolo 25 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO
- Articolo 26 - SCIOPERI
- Articolo 27 CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE
- Articolo 28 - ESECUZIONE ANTICIPATA DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
- Articolo. 29 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE
- Articolo 30 - QUINTO D'OBBLIGO E VARIANTI
- Articolo 31 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
- Articolo 32 VALUTAZIONE ANDAMENTO DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA
- Articolo 33 - DOCUMENTAZIONE DA TENERE PRESSO I TERMINALI DI DISTRIBUZIONE
- Articolo 34 - CONTESTAZIONI
- Articolo 35 - PENALITA'
- Articolo 36 - COPERTURA ASSICURATIVA
- Articolo 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO- CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA - ESECUZIONE IN DANNO
- Articolo 38 – SUBAPPALTO
- Articolo 39 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO

**Articolo 40 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE**

**Articolo 41 - RECESSO**

**Articolo 42 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

**Articolo 43 POLITICA INTEGRATA QUALITA'– AMBIENTE- SOSTENIBILITA' EVENTI DEL COMUNE DI FERRARA**

**Articolo 44 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

**Articolo 45- FORO COMPETENTE E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

**Articolo 46 - DISPOSIZIONI FINALI**

**Articolo 47 - SPESE ED ONERI FISCALI**

**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

**PRINCIPI GENERALI**

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate:

1. alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile di cui al D.LGS 50/2016 "Codice del contratti";
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”
3. ai Criteri Minimi Ambientali di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 Luglio 2011
  4. ai criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al DM 18 Dicembre 2017 (Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali)

### **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 nei plessi scolastici di cui all'allegato A) sia durante l'anno scolastico (Settembre – Giugno, secondo le date previste dal relativo calendario regionale) che e nei mesi di Luglio e Agosto nei plessi scolastici dove potrebbe essere attivato un servizio estivo.

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, anche 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 e consumazione dei pasti, 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 **di tre anni presumibilmente dal 1° Gennaio 2020 al 31 Dicembre 2022**. 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.

Tuttavia perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto e qualora il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente, accertato il pubblico interesse e la convenienza alla ripetizione del servizio, verificate le compatibilità di bilancio, il Comune di Ferrara si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del servizio, ai sensi dell'art.63 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, agli stessi patti e condizioni, per ulteriori tre anni dalla scadenza del contratto.

Ricorrendo i suddetti presupposti, svolte le opportune verifiche e presi i debiti accordi, l'affidamento del servizio avverrà mediante comunicazione da inviare all'aggiudicatario entro e non oltre 15 giorni dalla scadenza del contratto. La risposta in merito alla richiesta di rinnovo da parte del Direttore dell'Istituzione dovrà essere resa da legale rappresentante del Soggetto aggiudicatario entro 10 giorni dal suo ricevimento.

Le Condizioni di rinnovo dovranno essere sostanzialmente uguali a quelle di cui al presente capitolato, salvo riguardo al corrispettivo che può essere aggiornato sulla base dell'effettivo numero dei minori, delle sedi, del periodo di svolgimento e degli eventuali adeguamenti economici relativi all'inflazione, da calcolare in percentuale pari alla variazione annuale dell'indice dei prezzi ISTAT ( indice FOI) riferita al mese dell'anno di stipula del contratto

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 nelle more di una procedura di affidamento in corso, fino ad un massimo di sei mesi o comunque per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto, dandone comunicazione scritta all'Appaltatore entro 30 giorni la scadenza del termine.

A tale fine l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto.

### **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 tipologie di prodotti alimentari da fornire potranno essere comunque suscettibili di richieste di variazioni all'Appaltatore in seguito a suggerimenti volti al miglioramento della fornitura provenienti dalla competente A.U.S.L. o dall'Istituzione Scolastica su proposta delle Commissioni mensa, di esperti nutrizionisti di fiducia o in base ai dati risultanti dalle indagini sulla gradibilità delle stesse.

**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, utilizzando il sistema informatizzato di prenotazione dei pasti. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura dei Tablet necessari alla gestione del servizio da utilizzare presso le scuole e al costo relativo alla licenza per l'utilizzo del software per la rilevazione dei pasti, al relativo canone annuo e ai servizi necessari. E' attualmente in uso presso il Servizio di Refezione, in quanto compatibile con il servizi informatici del Comune di Ferrara, il software m-Gap (Software per rilevazione pasti) dell'Azienda SofTech srl via di Vittorio 21/B2 40013 Castel Maggiore (BO).

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).

**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 menù e grammature previste dall'Allegato B); i menù potranno essere comunque suscettibili di richieste di variazioni all'Appaltatore in seguito a suggerimenti volti al miglioramento della fornitura provenienti dalla competente A.U.S.L. o dall'Istituzione Scolastica su proposta delle Commissioni mensa, di esperti nutrizionisti di fiducia o in base ai dati risultanti dalle indagini sulla gradibilità delle pietanze servite.

Il pasto dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico e l'organizzazione delle singole scuole in base alle giornate di rientro, 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 saranno di regola costituiti da un primo, una pietanza, un contorno, pane e da un frutto di stagione o yogurt; in alternativa a pietanza e contorno può essere proposto un piatto unico.

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.8) 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 la preparazione/confezionamento dei pasti e l'orario di inizio sporzionamento; 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.

#### Tipologia dei mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili. E' fatto obbligo di provvedere alla regolare sanificazione dei mezzi utilizzati e di effettuare il carico in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci: veicoli almeno euro 5, elettrici, ibridi. L'aggiudicatario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

#### Piano dei trasporti

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.

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.

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

L'aggiudicatario, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai vari plessi scolastici, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- b) il giro di consegna;
- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- d) la tipologia dei mezzi di trasporto
- e) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- g) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
- h) i tragitti ed i Km percorsi.

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

### **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 12.30 (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.

I primi piatti asciutti 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 (circa 6g a porzione per infanzia, 7g per primaria e 8g per secondaria di primo grado).

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.

La frutta fresca dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo (ambiente) 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 di almeno +60°C in tutti i punti del prodotto per tutta la durata della fase di distribuzione.

Attualmente il numero complessivo degli scaldavivande utilizzati è 36 come da schema di seguito riportato, dove viene precisata la loro collocazione nei diversi refettori.

Tipo di scuola denominazione	Indirizzo	Numero di scaldavivande utilizzati nel 2019
Scuola primaria Don Milani	via Pacinotti, 48	2
Scuola primaria Villaggio INA	via Battara, 47 Barco	1
Scuola primaria Manzoni	via Don G. Zanardi, 92	2
Scuola primaria Alda Costa	via Previati, 31	1
Scuola primaria Guarini	via Bellaria, 25	2
Scuola primaria Biagio Rossetti	via Valle Pega, 4	1
Scuola primaria Bombonati	via Boschetto, 8	2
Scuola primaria Carmine Della Sala	via Montefiorino, 32 Pontelagosuro	1
Scuola primaria Govoni	via Fortezza, 20	2
Scuola primaria Doro	via Volta, 78	1
Scuola primaria Ercole Mosti	via Bologna, 152	2
Scuola primaria Tumiatei	via Bosi, 20	2
Scuola primaria Francolino	via Calzolari, 326 Francolino	1
Scuola primaria Leopardi	via Leopardi, 3/via Boccaccio, 4	1
Scuola primaria Matteotti	via Svevo, 1	4
Scuola primaria Pascoli	via Poletti, 65	1
Scuola primaria Poledrelli	via Poledrelli, 3	1
Scuola primaria Malborghetto	via Calzolari, 17 Malborghetto	1
Scuola primaria Porotto	via Ladino, 26 Porotto	2
Scuola primaria Quartesana	via Libertà, 42 Quartesana	1
Scuola secondaria di primo grado F.De Pisis	via Ladino, 19 Porotto	1
Scuola secondaria di primo grado Cosmè Tura	via Battara, 47 Barco	1
Scuola primaria San Martino	via Polina, 6 San Martino	1
Scuola primaria Villanova	via Ponte Assa, 26 Villanova	1
Scuola primaria San Bartolomeo	via Masi, 118 San Bartolomeo	1

Gli scaldavivande elettrici devono essere dotati di supporto (possibilmente con ruote), protezione



igienica e scorri vassoio; nei nidi/infanzia statale, dove non è previsto l'utilizzo di scaldavivande su ruote, è necessario fornire appositi coperchi riscaldanti per contenitori termici in modo da poter mantenere i pasti in caldo fino al momento della somministrazione.

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:

- l'apparecchiatura dei tavoli con l'utilizzo di tovaglie monouso nelle scuole dell'infanzia
- l'allestimento della linea di self service
- il lavaggio della frutta, qualora non arrivi già lavata dal centro pasti e il condimento dei contorni
- il riempimento delle caraffe con acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico. Il riempimento delle caraffe deve essere effettuato previa rimozione dei filtri frangiflutti e scorrimento dell'acqua fredda per almeno 3 minuti (per almeno 10 minuti dopo periodi di chiusura scuole); il riempimento delle caraffe deve essere effettuato almeno 20 minuti prima dell'inizio della refezione.
- 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);
- 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; il committente si riserva di chiedere variazioni nell'organizzazione del servizio di distribuzione (es. servizio ai tavoli) per esigenze specifiche che rendano difficoltosa la normale modalità a self service.
- 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.
- 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, nonché la rimozione delle ragnatele quando necessaria
- 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
- nei plessi scolastici dove, per ragioni organizzative, vengono consumati i pasti nelle aule scolastiche, il personale dell'appaltatore dovrà provvedere alla sanificazione dei banchi dopo la refezione; si precisa che la sanificazione degli stessi prima della refezione avviene a carico del personale ausiliario scolastico

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 lavabile e riutilizzabile comprendente:
  1. piatti fondi, piatti piani e fondine per i brodi in ceramica; si specifica che la tipologia dei piatti dovrà tenere conto del peso dei vassoi che i bambini dovranno trasportare (in alcuni plessi scolastici i pasti vengono consumati nelle aule o comunque in zone non immediatamente adiacenti alla linea del self service, con possibili difficoltà di trasporto di materiali troppo pesanti in particolare da parte dei bambini più piccoli).  
In considerazione delle diverse situazioni logistiche e delle diverse età dei bambini utenti del servizio, si richiede alla ditta flessibilità nel servizio di distribuzione dei pasti per agevolare l'utilizzo di stoviglie lavabili quindi necessariamente più pesanti di quelle usa e getta con accorgimenti atti a non sovraccaricare troppo i vassoi (es.: servizio di un piatto al tavolo, collocazione di posate e bicchieri direttamente sui tavoli o nelle classi, ecc).
  2. bicchieri in vetro. La fornitura di bicchieri lavabili per nidi/infanzia dovrà essere sufficiente anche all'utilizzo giornaliero al di fuori degli orari dei pasti con lavaggio in lavastoviglie a carico del personale della ditta appaltatrice, in modo da eliminare l'utilizzo dei bicchieri usa e getta;
  3. tazzine/ciotole lavabili in ceramica per il consumo di bevande calde per colazioni e merende
  4. forchette/ coltelli/cucchiari in acciaio inox; i coltelli dovranno essere idonei all'utilizzo da parte dei bambini.

Verranno valutate particolari richieste dell'utenza che, se adeguatamente motivate, comporteranno la fornitura, di stoviglie in materiale plastico lavabile/riutilizzabile infrangibile BPA free idonee anche per cibi/bevande caldi.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. In ogni caso la stoviglieria proposta dovrà essere approvata da parte dell'Istituzione dei Servizi Educativi previa presentazione, da parte dell'aggiudicatario, di un campione dei prodotti che si intende utilizzare (piatto fondo e piano, bicchiere, tazzina, posate) e della documentazione prevista dalle normative vigenti dei materiali specifici (dichiarazioni di conformità, schede tecniche, ecc); l'approvazione riguarderà anche l'aspetto funzionale dei materiali proposti

- vassoi con relative tovagliette monouso in materiale compostabile copri vassoio o, per le scuole d'infanzia, tovaglie in carta a rotolo; qualora il servizio offerto dall'aggiudicatario preveda il lavaggio giornaliero dei vassoi in lavastoviglie, non viene richiesto l'utilizzo della tovaglietta copri vassoio in quanto superflua
- caraffe lavabili per l'acqua dotate di coperchio

- tovaglioli monouso in materiale compostabile
- 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 a disposizione degli insegnanti con guanti monouso;
- termometri a sonda per la rilevazione delle temperature dei pasti in arrivo;
- una bilancia per ogni plesso scolastico per il controllo delle grammature in distribuzione ;
- bidoni o supporti per sacchi dei rifiuti con i relativi sacchi portarifiuti idonei alla raccolta differenziata; in generale la ditta dovrà provvedere ad allestire la zona per la raccolta differenziata con appositi piani di appoggio e quanto necessario ad agevolare i bambini nello svuotamento dei vassoi ;
- 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);
- coperchi riscaldanti per contenitori termici per nidi/infanzia statale in numero adeguato rispetto ai pasti da servire;
- 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. 11;
- armadi dotati 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.

Si fa presente che tutti i terminali di distribuzione sono attualmente dotati di carrelli portavivande in acciaio inox ed armadietti per il contenimento del materiale di refezione (caraffe, condimenti, ecc), tavoli mensa e sedie.

La Ditta aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto:

- degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinette arrecata da proprio personale. In tal caso il costo di eventuali riparazioni o sostituzioni sarà a carico della Ditta Aggiudicataria.
- della manutenzione e riparazione o sostituzione delle lavastoviglie, dove presenti

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

Per la consumazione dei pasti si richiede l'utilizzo di stoviglieria monouso nei seguenti casi:

- fase transitoria di graduale passaggio all'utilizzo delle stoviglie lavabili

- situazioni temporanee di impossibilità di lavaggio stoviglie (es. guasti)
- plessi dove non risulti possibile, allo stato attuale, l'installazione delle lavastoviglie (Primaria Doro, Primaria Carmine della Sala, primaria Villanova servizi integrativi Spazi bambini Piccola Casa e Piccole Gru).

Viene richiesto materiale monouso in materiale compostabile biodegradabile (norma EN 13432) che possa essere smaltiti con la raccolta dell'umido organico;

Si richiedono:

- bicchieri in PLA per bevande fredde (insacchettati singolarmente solo per il servizio a self service)
- bicchieri o ciotole per colazioni/merende per bevande calde
- tris o bis di posate in mater –bi (o altro materiale con caratteristiche equivalenti) complete di tovagliolo per servizio a self service
- posate sfuse in mater-bi per infanzia (o altro materiale con caratteristiche equivalenti)
- piatti fondi/piani
- tovagliette copri vassoio e tovaglioli

Anche i sacchetti di contenimento di posate/bicchieri, ove forniti insacchettati, dovranno essere compostabili.

Le stoviglie usa e getta destinate al contatto con i cibi caldi dovranno essere resistenti alle alte temperature (superiori a +70°C) e i piatti non presentare inconvenienti quali il distacco di materiale a seguito di leggero strofinamento dopo il contatto con cibi umidi. Le posate dovranno essere caratterizzate da particolare flessibilità e resistenza alla rottura 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 e dichiarazioni di conformità. L'Amministrazione comunale si riserva, in caso i materiali non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

## **Articolo 5 – MODALITA' DI LAVAGGIO STOVIGLIE**

Nell'ottica di limitare l'impatto ambientale del servizio di ristorazione scolastica anche attraverso la riduzione dei rifiuti prodotti, intento dell'Amministrazione Comunale è l'eliminazione delle stoviglie usa e getta per la consumazione dei pasti, il cui utilizzo potrà rappresentare un'eccezione in casi straordinari di necessità (es. guasti alle lavastoviglie o particolari circostanze che rendano impossibile o estremamente difficoltoso l'utilizzo di stoviglie lavabili).

Viene pertanto richiesto un servizio di lavaggio delle stoviglie in loco, da realizzarsi attraverso l'utilizzo di idonee lavastoviglie presso i singoli plessi scolastici, acquistate e installate dall'Amministrazione (qualora non offerte dall'Aggiudicatario in sede di gara), con oneri di manutenzione/riparazione a carico della Ditta. Pertanto viene richiesto alla Ditta aggiudicataria di indicare all'Amministrazione, entro 30 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, la tipologia e caratteristiche tecniche delle lavastoviglie da collocare nei diversi plessi scolastici al fine di consentire all'Amministrazione l'acquisto delle stesse.

Presso i seguenti plessi scolastici sono già collocate e funzionanti lavastoviglie professionali di proprietà dell'Amministrazione Comunale:

- scuola dell'infanzia Benzi San Martino
- nido Rampari

Tali attrezzature vengono concesse all'aggiudicatario in comodato d'uso gratuito, con operazioni di manutenzione e riparazione a carico dello stesso

Presso i seguenti plessi scolastici i locali cucina sono già predisposti per accogliere lavastoviglie professionali:

- scuola dell'infanzia Bianca Merletti
- scuola dell'infanzia Guarini
- scuola dell'infanzia Villaggio INA (la stessa lavastoviglie verrebbe utilizzata anche per la scuola Primaria Villaggio INA)
- scuola dell'infanzia Fossanova San Marco
- scuola dell'infanzia Quartesana (la stessa lavastoviglie verrebbe utilizzata anche per la scuola Primaria Quartesana)
- scuola dell'infanzia Guido Rossa
- primaria Govoni
- primaria Matteotti
- primaria Bombonati
- Primaria San Martino

Nei seguenti plessi scolastici è possibile la collocazione di lavastoviglie soltanto previa predisposizione, da parte dell'Amministrazione comunale, con oneri a carico della stessa, dell'impiantistica necessaria:

- Primaria Guarini
- Primaria Poledrelli
- Primaria Leopardi
- Primaria Alda Costa
- Primaria Porotto
- Primaria Mosti
- Primaria Tumiate
- Primaria Pascoli
- Primaria Biagio Rossetti
- Primaria Malborghetto
- Primaria Francolino
- Primaria San Bartolomeo
- Primaria Don Milani
- Secondaria di primo grado Cosmè Tura Barco
- Secondaria di primo grado De Pisis Porotto

Per ragioni di spazio, non risulta attualmente possibile la collocazione di lavastoviglie presso le seguenti scuole:

- Primaria Doro
- Primaria Carmine della sala
- Primaria Villanova
- servizi integrativi Spazi bambini Piccola Casa e Piccole Gru

In via prioritaria verranno installate le lavastoviglie nei plessi con impiantistica già predisposta; nei plessi senza impiantistica la collocazione delle lavastoviglie avverrà gradualmente man mano che i lavori di adeguamento verranno completati. Si presume che il servizio di lavaggio in loco delle stoviglie possa essere a regime entro l'inizio dell'anno scolastico 2020/2021.

Al fine di permettere un'adeguata valutazione del tipo di attrezzature necessarie in base al numero dei coperti, si riportano di seguito i dati relativi pasti erogati nei periodi gen/giu 2018 + sett/dic 2018

Tipo di scuola denominazione	Indirizzo	Numero	Giorni	Totale
------------------------------	-----------	--------	--------	--------

		medio pasti/giorno	all'anno apertura mensa	pasti anno	
1.	Scuola primaria Don Milani	via Pacinotti, 48	161	170	27.370
2.	Scuola primaria Villaggio INA	via Battara, 47 Barco	27	68	1.836
3.	Scuola primaria Villaggio INA	via Indipendenza, 44 Barco	132	170	22.440
4.	Scuola primaria Manzoni	via Don G. Zanardi, 92	180	68	12.240
5.	Scuola primaria Alda Costa	via Previati, 31	160	170	27.200
6.	Scuola primaria Guarini	via Bellaria, 25	134	68	9.248
7.	Scuola primaria Biagio Rossetti	via Valle Pega, 4	210	68	14.280
8.	Scuola primaria Bombonati	via Boschetto, 8	234	170	39.780
9.	Scuola primaria Carmine Della Sala	via Montefiorino, 32 Pontelagoscuro	157	170	26.690
10.	Scuola primaria Govoni	via Fortezza, 20	194	68	13.192
11.	Scuola primaria Doro	via Volta, 78	104	34	3.536
12.	Scuola primaria Ercole Mosti	via Bologna, 152	175	68	11.900
13.	Scuola primaria Tumiati	via Bosi, 20	173	68	11.764
14.	Scuola primaria Francolino	via Calzolari, 326 Francolino	61	34	2.074
15.	Scuola primaria Leopardi	via Leopardi, 3/via Boccaccio, 4	209	68	14.212
16.	Scuola primaria Matteotti	via Svevo, 1	215	170	36.550
17.	Scuola primaria Pascoli	via Poletti, 65	157	34	5.338
18.	Scuola primaria Poledrelli	via Poledrelli, 3	108	170	18.360
19.	Scuola primaria Malborghetto	via Calzolari, 17 Malborghetto	59	68	4.012
20.	Scuola primaria Porotto	via Ladino, 26 Porotto	180	102	18.360
21.	Scuola primaria Quartesana	via Libertà, 42 Quartesana	97	102	9.894
22.	Scuola dell'infanzia Fossanova San Marco	via Madonna Della Neve, 58 Fossanova San Marco	35	190	6.650
23.	Scuola dell'infanzia Guarini	via Bellaria, 25	74	190	14.060
24.	Scuola dell'infanzia Quartesana	via Rabbiosa, 107 Quartesana	36	190	6.840
25.	Scuola dell'infanzia San Martino	via Chiesa, 174 San Martino	64	190	12.160
26.	Scuola dell'infanzia Guido Rossa	via Nenni, 4	43	190	8.170
27.	Scuola dell'infanzia Villaggio INA	via Bentivoglio 223 Barco	41	190	7.790
28.	Scuola dell'infanzia Bianca Merletti	via Galileo Galilei, 13	53	190	10.070
29.	Scuola secondaria di primo grado F.De Pisis	via Ladino, 19 Porotto	136	68	9.248
30.	Scuola secondaria di primo grado Cosmè Tura	via Battara, 47 Barco	52	68	3.536
31.	Scuola primaria San Martino	via Polina, 6 San Martino	129	68	8.772
32.	Scuola primaria Villanova	via Ponte Assa, 26 Villanova	62	68	4.216

33. Scuola primaria San Bartolomeo	via Masi, 118 San Bartolomeo	28	68	1.904
34. Asilo nido Rampari	via Rampari di San Paolo, 3	43	187	8.041

Spazi bambino	Indirizzo	Giorni di apertura settimanali	Totale stimato delle merende effettivamente erogate/anno
Piccola Casa	Viale Krasnodar 112 Ferrara	lunedì, mercoledì, venerdì per 39 settimane	1060
Piccole Gru	Via del melo, 46 Ferrara	lunedì, mercoledì, giovedì/venerdì per 39 settimane	2332

Nella fase transitoria di graduale passaggio all'utilizzo delle stoviglie lavabili, e nei plessi scolastici dove non risulterà possibile utilizzarle, verrà utilizzata stoviglieria usa e getta completamente biodegradabile e compostabile come da art. 4.2).

#### **Articolo 6- NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE**

Gli alimenti offerti e le modalità di gestione 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", al DM 25 Luglio 2011 con cui sono stati pubblicati i criteri ambientali minimi per "Ristorazione collettiva e derrate alimentari e ai criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al DM 18 Dicembre 2017 (Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali)

Gli alimenti dovranno corrispondere a quanto indicato nelle tabelle merceologiche di cui all' allegato C del presente Capitolato speciale d'appalto e ai requisiti qualitativi/microbiologici di cui all'allegato E.

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 7 – 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, dalla

L.R. 4.11.2002 n. 29, dal DM 25 Luglio 2011 e dal DM 18 Dicembre 2017 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche), 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 nonché alla tutela ambientale.

#### **7-1) 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) .

I seguenti generi alimentari devono obbligatoriamente possedere le sottoelencate qualità:

##### **a) Prodotti richiesti biologici:**

Derivati dei cereali: pane fresco e grattugiato, crackers, pasta, semolino, farina, farina di mais, grissini

Carne e pesce: carne bovina, carne suina, prosciutto cotto, branzino/orata/trota/salmone sotto forma di filetti senza spine o di prodotti lavorati, polpe di pesce per sughi

Latte e derivati: latte fresco, latte UHT, ricotta, burro, caciotta, casatella, Emmentaler, Asiago, mozzarelle, robiola, stracchino, yogurt, dessert alla vaniglia

Uova: uova fresche, uova pastorizzate

Frutta: albicocche, arance, banane, clementine, cocomeri, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, miakawa, pere, pesche, prugne/susine, uva

Verdure/ortaggi: aglio, basilico, rosmarino, prezzemolo, salvia, carote, cavoli, cipolle, finocchi, insalata, pomodori, radicchio, legumi secchi, patate, zucca, spinaci/biete/erbette, zucchine, verdure surgelate.

Legumi e cereali: legumi secchi, fagioli borlotti in scatola, ceci in scatola, orzo perlato, riso, farro, legumi surgelati.

Prodotti per sughi e condimenti: polpa di pomodoro, passata di pomodoro, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, origano secco

Prodotti per colazioni/merende: confettura/composta di frutta, cornflakes, biscotti, fette biscottate, camomilla, orzo solubile, miele, succhi di frutta, prodotti dolciari da forno, dessert

Prodotti per la prima infanzia: biscotti prima infanzia, omogeneizzati, creme di cereali, latte in polvere

- 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 esclusivamente del tipo extravergine d'oliva**
- f) **Il sale deve essere obbligatoriamente iodato**
- g) **Pane di produzione locale (ferrarese o zone limitrofe) nei seguenti formati:** filoncino, panino, rosetta, coppiette ferraresi



- h) **Tutte le derrate alimentari, ad eccezione di prodotti ortofrutticoli biologici, sono richieste di provenienza nazionale o comunitaria.**
- i) **Il pesce surgelato non biologico** (filetti di platessa, sogliola, nasello, merluzzo, ecc) è richiesto da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti)
- j) 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 qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. La non reperibilità sul mercato deve essere di volta in volta attestata da Federbio (Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica) attraverso lo Sportello mense biologiche della Regione 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), i) e j) e le schede tecniche dei prodotti offerti.

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 (deve essere specificato in etichetta che l'acqua è adatta all'alimentazione del lattante); 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 cibi precotti/prefritti, di glutammato di sodio e di dado da brodo. 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.

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 monoseme. In ogni caso è escluso l'utilizzo di oli o grassi tropicali (olio di cocco, di palma, di palmisti, di babasso, di dika, di illipe, di karitè, ecc.).

Per i bambini e gli adulti ai quali sia stata diagnosticata con certificazione medica una patologia che prevede l'erogazione di una dieta speciale, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto di tutte le diverse tipologie di prodotti necessari alla preparazione dei pasti, compresi i prodotti "dietetici" (es. prodotti senza glutine, senza lattosio, iposodici, ecc), senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Istituzione.

Dovranno inoltre essere forniti tutti i prodotti alimentari necessari alla preparazione dei piatti previsti dai menù vegetariani e vegani.

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.

## **7-2) 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 8 - MENU' E DIETE SPECIALI**

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 caso di 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 di adeguamento.

I menu sono diversificati per:

- menù nido (dai 12 mesi).  
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 infanzia, primaria e secondaria di primo grado: pranzo per i bambini e gli adulti aventi diritto; solo per i bambini dell'infanzia sono previsti colazione del mattino, merenda a base di frutta fresca di metà mattina, merenda pomeridiana
- menù per gli spuntini degli spazi bambino
- menù vegetariani e vegani

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 dall'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; tale accorgimento dovrà essere adottato anche per il menù merende per nidi e infanzia statale.

Sarà cura dell'Appaltatore, sulla base della suddetta rotazione, predisporre il modello di menù mensile da esporre nei vari plessi scolastici e da inviare all'Istituzione Scolastica che provvederà a pubblicarlo sul sito istituzionale. Il menù dovrà specificare l'utilizzo di alimenti congelati/surgelati e l'elenco degli allergeni (Reg.CE 1169/2011). Le caratteristiche qualitative delle materie prime utilizzate (biologiche, DOP, IGP, ecc) e l'elenco degli ingredienti dei singoli piatti sono informazioni che la Ditta dovrà fornire in allegato al menù e che dovranno essere messe ugualmente a disposizione dell'utenza.

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' quindi necessario:

- fornire all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie, l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei singoli piatti previsti dal menù, specificando gli allergeni utilizzati come ingredienti secondo le disposizioni del Reg.CE 1169/2011.
- sarà cura della Ditta provvedere all'esposizione presso i singoli plessi scolastici dell'elenco degli ingredienti ed allergeni dei piatti previsti dai menù
- fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù;

#### **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 50 gr. cadauno (n.2 panini da 40g cadauno per i bambini della scuola d'infanzia) uno al formaggio e uno al prosciutto crudo di Parma
- 1 frutto

- ½ litro di acqua oligominerale (solo per le gite)
- una merenda dolce e un succo di frutta se l'uscita è di un' intera giornata
- tovagliolo di carta

## DIETE SPECIALI

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- **Diete speciali per patologie particolari:** riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche);
- **Diete in bianco per giorni limitati entro la settimana:** in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato;
- **Diete transitorie** (per il nido d'infanzia):
- **Diete per motivi religiosi o culturali.**

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali. Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Tali diete dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri (per le diete no lattosio devono essere forniti alimenti specifici lactose free) e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte

- DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE PARTICOLARI(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. 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, senza lattosio, ecc) non ancora a disposizione della Ditta.

La dieta personalizzata deve comprendere, se consentiti, Parmigiano Reggiano monodose nonché condimenti in monoporzione. 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 singola monoporzione deve essere etichettata con nome e cognome del destinatario.

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

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;

- il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
  - ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta e scuola di appartenenza 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, con modalità rispettose della normativa sulla privacy. Sarà cura del personale addetto alla somministrazione dei pasti aprire le monoporzioni e servire le pietanze destinate alle diete nei piatti di portata, con accorgimenti atti ad evitare le possibili contaminazioni crociate che dovranno essere specificate nel piano HACCP della ditta.
- DIETE 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. Le diete in bianco potranno essere contenute in contenitori multi porzione. Nel caso in cui la Dieta in bianco 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, 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
  - a rotazione una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto crudo/cotto, Parmigiano Reggiano
  - frutta/merenda a base di frutta (mela/banana).
- DIETE TRANSITORIE (per il nido d'infanzia): percorsi alimentari transitori, documentati da certificazioni mediche, per bambini che necessitano di abituarli gradatamente all'assunzione degli alimenti previsti nel menù ordinariamente adottato;
- DIETE PER MOTIVI RELIGIOSI/CULTURALI

richiesta dagli utenti 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 (quali ad esempio latte di riso o di soia o prodotti a base di soia, etc.). Le diete di tipo etico religioso potranno anche essere confezionate in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di appartenenza.

A titolo informativo, durante l'anno scolastico 2018/2019 sono state attivate totale di 630 diete, delle quali 296 sono diete legate a motivi di salute e 336 legate a motivazioni etico/religiose (tra le quali 309 richieste di carne halal, 14 vegetariane e 13 vegane)

#### **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. Dovrà essere previsto un menù speciale una volta al mese. 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.

#### **VARIAZIONI 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, chiedendo di apportare modifiche alle ricette ovvero l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo dietetico. Potrà inoltre essere richiesta l'introduzione di un bis di formaggi al posto del formaggio previsto come secondo piatto, con adeguamento delle grammature.

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.

#### **Articolo 9 - 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.8 del CSA.

#### **Articolo 10 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI- CARATTERISTICHE E MODALITA' OPERATIVE** **10-1) Caratteristiche del centro pasti**

Il centro/i di produzione pasti utilizzato/i 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. notifiche sanitarie) e le relative planimetrie con descrizione funzionale degli spazi e delle aree produttive, comprese quelle riservate alla preparazione diete speciali, che dovranno essere nettamente separate dalle altre zone.

#### 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 almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe almeno 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 .

## **10-2) Modalità operative richieste**

### Criteri di separazione

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi di trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili. I piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici devono essere chiaramente contraddistinti sui menù messi a disposizione dell'utenza nelle scuole e/o su sito internet dell'Istituzione Scolastica; gli stessi menù dovranno riportare un elenco delle caratteristiche qualitative delle materie prime utilizzate (biologico, MSC, DOP/IGP, ecc).

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- 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;
- è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'articolo 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

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. 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.
3. devono essere utilizzati guanti monouso e mascherine per le preparazioni e sempre posate monouso per gli assaggi;
4. 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;
5. i condimenti devono essere aggiunti preferibilmente a crudo;
6. l'offerta di frutta fresca deve tenere conto della stagionalità ed assicurare una adeguata variabilità nell'arco della settimana; in particolare per la scuola dell'infanzia la tipologia di frutta servita a pranzo deve essere diversa da quella della merenda;
7. il lavaggio della frutta e della verdura 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/amido di mais;
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 monosodico;
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 11 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PASTI**

### **11-1) 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 648/2004 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).

### **11-2) • 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 seguenti operazioni:

- sanificazione dei tavoli delle sale mensa e delle sezioni dell'infanzia statale e piani di appoggio (carrelli, linea del self service, tavoli mensa) prima e dopo il servizio di refezione;
- pulizia delle sedie dopo il servizio di refezione; eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli a fine servizio;
- pulizia e sanificazione del lavello prima e dopo la ristorazione e pulizia di pavimento, arredi e pareti piastrellate del locale cosiddetto cucinetta, dove presente.
- 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.);
- nei plessi dove vengono consumati i pasti in classe, il personale della ditta appaltatrice provvederà alla sanificazione dei banchi dopo la refezione (prima della refezione la sanificazione dei banchi rimane in carico al personale ausiliario scolastico per ragioni organizzative);

-la pulizia dei pavimenti di sale mensa e aule scolastiche dove vengano consumati i pasti rimane in carico al personale ausiliario scolastico, compresa la spazzatura del pavimento tra un turno e l'altro nelle scuole con doppio turno di refezione.

- 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.

### **11-3-) 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. 35 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.

### **11-4) 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 12 - 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 dovrà 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 della raccolta pubblica urbana (es. sacchetti, contenitori interni alle scuole, ecc).

Nei singoli plessi scolastici (primarie e secondarie di primo grado) devono essere organizzati i punti di smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica in modo da agevolare la differenziazione degli stessi da parte dell'utenza. Ogni punto di raccolta dovrà essere dotato di piano di appoggio per vassoio e contenitori/supporti per sacchi rifiuti differenziati in base al colore per umido/plastica/carta/indifferenziato, a seconda delle necessità, corredati di apposite istruzioni scritte per una corretta differenziazione. Sarà cura dell'Istituzione scolastica predisporre idonee procedure scritte per la corretta differenziazione dei rifiuti in base ai materiali utilizzati ed inviarle all'Aggiudicatario affinché provveda a predisporre adeguata cartellonistica e ad allestire le aree di raccolta presso i terminali di distribuzione.

## **Articolo 13 - PERSONALE DELL'APPALTATORE**

### **13-1) 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.

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.

Non oltre i 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il fornitore dovrà fornire all'Amministrazione contraente l'elenco completo nominativo del personale impiegato nel servizio (cucine e terminali di distribuzione, oltre alle figure professionali richieste ai successivi punti 13-2, 13-3, 13-4, 13-5, 13-6), diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione.

### **13-2) 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.

### **13-3) 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.

### **13-4) 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.

### **13-5) 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. 8, 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.

### **13-6) 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).

Il personale addetto alla preparazione dei pasti (ad eccezione del personale che riveste un ruolo meramente esecutivo) dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco, oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto

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.

### **13-7) Informazioni ai dipendenti dell'Appaltatore**

L'Appaltatore è 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.

### **13-8) 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.

### **13-9) 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.

### **13-10) 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.

### **13-11) 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 14 - 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 su supporto informatico 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;
- elenco degli ingredienti delle singole preparazioni e dichiarazione allergeni (Reg. CE 1169/2011)
- 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...)

L'invio all'utenza e/o pubblicazione sul sito istituzionale del suddetto materiale avverrà a carico dell'Istituzione Scolastica .

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.

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.

La ditta aggiudicataria potrà, inoltre, approntare progetti di informazione da proporre all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie e da rivolgere agli utenti del servizio oggetto del presente appalto relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente,
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

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.

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

### **Articolo. 15 - 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.

Si richiede per i terminali di distribuzione un controllo almeno annuale dell'acqua potabile presso ogni terminale (il rubinetto di prelievo dovrà essere quello dei locali cucinetta da dove viene prelevata l'acqua per il riempimento delle caraffe) con la ricerca almeno dei seguenti parametri: -conducibilità elettrica a 20°C, cloro attivo totale, cloro attivo libero, nitriti, torbidità, Ammonio, Alluminio, Cromo totale, Ferro, Nichel, Piombo, Rame, conta colonie a 22°C e 37°C, conta batteri coliformi, conta Escherichia Coli, conta Pseudomonas Aeruginosa, conta Clostridium Perfringens.

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 inserito negli elenchi regionali dei laboratori autorizzati ad effettuare analisi in autocontrollo 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 del servizio erogato presso l'utenza (bambini, adulti); i risultati di tale indagine dovranno essere trasmessi all'Istituzione.

L'Istituzione dei Servizi Educativi ha attivato il portale informatico PRISMA (<http://www.prismamensa.it>) per un monitoraggio continuo sulla qualità della refezione scolastica: gli adulti utenti del servizio di ristorazione e i genitori assaggiatori hanno la possibilità di inserire sul sistema Prisma un giudizio sulla qualità del pasto assaggiato. L'Aggiudicatario del servizio verrà accreditato dall'Istituzione all'utilizzo del sistema al fine di analizzare i dati per intervenire sulle criticità rilevate e migliorare il servizio.

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;
- la gestione delle informazioni ricavate da Prisma Mensa (segnalazioni criticità/non conformità, dati di gradibilità dei singoli piatti, ecc) che hanno portato ad un intervento sul servizio erogato
- 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 (pasto 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 16 - RECUPERO CONTRIBUTI**

L'appaltatore è tenuto a fornire la documentazione completa e il supporto necessario affinché l'Istituzione scolastica possa espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi comunitari e/o nazionali inerenti l'offerta di particolari generi alimentari alle scuole.

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

### **Articolo 17- QUANTITA' PRESUNTA DEI PASTI**

Si riportano i dati relativi ai pasti in catering effettivamente erogati nell'anno 2018. Si ritiene di poter considerare tali quantità presuntive dei consumi annuali per il periodo contrattuale.

Numero pasti annuale 424.836. Si precisa che i pasti destinati agli adulti sono circa l'8% del totale  
Numero merende annuali 84.713

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 € 5,14 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 € 0,7 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. 8 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/merende) 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 Gennaio a Dicembre 2020

n. pasti 424.836 = € 2.183.657 – n. colazioni 68.164,41 = € 17.722,75

Periodo da Gennaio a Dicembre 2021

n. pasti 424.836 = € 2.183.657 – n. colazioni 68.164,41 = € 17.722,75

Periodo da Gennaio a Dicembre 2022

n. pasti 424.836 = 2.183.657 - n. colazioni 68.164,41 = € 17.722,75

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 gennaio 2020 a dicembre 2022 viene a quantificarsi in € 6.604.139,24 + (IVA 4%) = € 6.868.304,81 + oneri per la sicurezza derivanti da "interferenze" pari a € 819.67+ Iva al 22% non soggetti a ribasso)

### **EVENTUALI OPZIONI**

**RINNOVO APPALTO periodo 2023/25 pari a € 6.604.139,24 così suddiviso**

Periodo da Gennaio a Dicembre 2023

n. pasti 424.836 = € 2.183.657 – n. colazioni 68.164,41 = € 17.722,75

Periodo da Gennaio a Dicembre 2024

n. pasti 424.836 = € 2.183.657 – n. colazioni 68.164,41 = € 17.722,75

Periodo da Gennaio a Dicembre 2025

n. pasti 424.836 = 2.183.657 – n. colazioni 68.164,41 = € 17.722,75

**SERVIZIO REFEZIONE PRESSO CENTRO RICREATIVO ESTIVO (CRE) pari a € 400.920,00 così**

suddiviso:

Periodo Luglio 2020 n. pasti 13.000 = € 66.820,00

Periodo Luglio 2021 n. pasti 13.000 = € 66.820,00

Periodo Luglio 2022 n. pasti 13.000 = € 66.820,00

Periodo Luglio 2023 n. pasti 13.000 = € 66.820,00

Periodo Luglio 2024 n. pasti 13.000 = € 66.820,00

Periodo Luglio 2025 n. pasti 13.000 = € 66.820,00

**Ai sensi dell'art. 2 del CSA l'importo complessivo stimato per l'intera durata dell'appalto, inclusa la previsione di un eventuale rinnovo triennale e l'eventuale attivazione della refezione presso i Centri Ricreativi Estivi ammonta complessivamente a 13.609.198,48 + 4%. = € 14.153.566,34**

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 applicati in sede di aggiudicazione rimarranno invariati per i primi due anni contrattuali. Ai sensi della normativa vigente la ditta aggiudicataria avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi a partire dal terzo anno del periodo contrattuale. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà pervenire esclusivamente per scritto entro i 45 giorni successivi di ogni anno contrattuale.

La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento. A tale scopo, la ditta appaltatrice dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono la stessa a richiedere l'aumento dei prezzi. In assenza della definizioni dei costi standardizzati per tipo di bene e servizio prescritto dalla normativa vigente, i prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), prendendo come riferimento le variazioni percentuali del mese aprile rispetto allo stesso mese dell'anno precedente

#### **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 rilevate 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. Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico secondo le specifiche di cui al D.M. 55/2013. Non potranno essere accettate fatture emesse in altre modalità. 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.

Ciascuna fattura dovrà contenere il riferimento al presente contratto e al CIG (Codice Identificativo Gare) e le singole tipologie di attività fatturate.

Ai fini del pagamento del corrispettivo e comunque ove vi siano fatture in pagamento, l'Amministrazione procederà ad acquisire, anche per il subappaltatore, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.), attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti; ogni somma che a causa della mancata produzione delle certificazioni di cui sopra non venga corrisposta dall'Amministrazione, non produrrà alcun interesse.

Le fatture, redatte secondo le norme fiscali in vigore, saranno intestate al Comune di Ferrara – 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.

Il codice univoco dell'ufficio è 6QNGJ0.

L'importo delle predette fatture verrà bonificato dall'Amministrazione sul conto corrente dedicato dichiarato dall'Appaltatore.

In ogni caso, sarà cura della stazione appaltante inviate all'aggiudicatario tutte le informazioni necessarie alla emissione della fattura elettronica.

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 smi, 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.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, co. 8, della suddetta legge l'Appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal capitolato, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, co. 9 bis della l. 136/2010, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore, si obbliga, ai sensi dell'art. 3, co. 8, secondo periodo della l. 136/2010, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o con i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

L'Appaltatore, si obbliga e garantisce che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti, venga inserita la clausola secondo cui il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del

bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla norma sopra richiamata è tenuto a darne immediata comunicazione all'Amministrazione e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Ferrara.

L'Amministrazione verificherà che nei contratti di subappalto e nei sub-contratti sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, la clausola con la quale il subappaltatore/subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata.

Con riferimento ai sub-contratti, l'Appaltatore si obbliga a trasmettere all'Amministrazione, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2 ultimo periodo, del Codice, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del d.p.r. 28 dicembre 2012 n. 445, attestante che nel relativo sub-contratto 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 sopra citata.

Resta inteso che l'Amministrazione si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tal riguardo attestato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.

In caso di variazione intervenuta in ordine agli estremi identificativi dei conti correnti dedicati o alle persone delegate ad operare sugli stessi, l'Appaltatore è tenuto a comunicarle tempestivamente e comunque entro e non oltre sette giorni. In difetto di tale comunicazione, l'Appaltatore non potrà tra l'altro sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

#### **Articolo 24 - CAUZIONE DEFINITIVA**

La Ditta affidataria è obbligata a costituire una garanzia definitiva pari al 10 % dell'importo contrattuale presunto (IVA esclusa) o per il diverso importo stabilito dall'art. 103 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, entro il termine di 15 giorni dalla richiesta contenuta nella comunicazione di aggiudicazione definitiva. Tale importo a garanzia di ogni adempimento della ditta assunto con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempimento contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione, verrà depositato o costituito mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, a norma di legge, e resterà vincolato a favore dell'Istituzione fino al termine del periodo contrattuale.

Ove non esistano contestazioni formali fra le parti, la cauzione prestata sarà svincolata alla conclusione del rapporto dopo la verifica della regolare esecuzione del servizio.

Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, la ditta deve provvedere al reintegro entro 15 giorni

#### **Articolo 25 - 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.

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 26 – 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. 35.

Le vertenze sindacali devono avvenire nel pieno rispetto della Legge 12/06/1990 N. 146 Legge 83/2000 ed eventuali successivi protocolli applicativi, con particolare riguardo all'obbligo di congruo preavviso. Nulla è dovuto al soggetto aggiudicatario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

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

### **Articolo 27 - CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE**

Qualora a seguito della procedura di gara si verificasse un cambio di gestione nel servizio di refezione scolastica, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, si applicherà la clausola sociale di riassorbimento del personale dell'appaltatore uscente, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, nel rispetto dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, dalla contrattazione collettiva vigente e, in generale, in conformità con quanto espresso da ANAC in materia.

### **Articolo 28 - ESECUZIONE ANTICIPATA DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 32 – comma 8 – del Codice 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. 29 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE**

L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016, dal dott. Mauro Vecchi.

L'Amministrazione, di norma prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un responsabile della esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore, ai sensi dell'art.111 del D.lgs. 50/2016. In particolare, il responsabile dell'esecuzione provvede:

- al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- a sovrintendere alla regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;

- a svolgere tutte le altre attività allo stesso espressamente demandate dal D.lgs. 50/2016 nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Il nominativo del responsabile dell'esecuzione verrà comunicato tempestivamente alla impresa aggiudicataria, così come ogni altra variazione dovesse intervenire.

### **Articolo 30 – QUINTO D'OBBLIGO E VARIANTI**

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs 50-2016 la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

In ogni caso, per quanto attiene le eventuali modifiche che potrebbero essere necessarie durante il periodo di efficacia del contratto si farà riferimento a quanto prescritto all'art. 106 del Codice.

### **Articolo. 31 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

Le sospensioni del servizio riconducibili alle previsioni di cui all'art. 107 - comma 8 - 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.

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

interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione contraente.

Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione contraente.

In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione contraente dovrà darne comunicazione al fornitore con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. In questo caso

l'Amministrazione contraente non riconoscerà al fornitore alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione al fornitore entro i termini prefissati, l'Amministrazione contraente riconoscerà al fornitore un equo indennizzo non superiore comunque al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.

Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il fornitore dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve

le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il fornitore dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

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

## **Articolo 32 – 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/produttori 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 potrà, in qualsiasi momento e attraverso propri incaricati, prelevare campioni di prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti o di pasti pronti o di prodotti confezionati sia presso il centro/i cottura che presso i terminali di distribuzione per effettuare le verifiche analitiche chimiche/microbiologiche che riterrà opportune secondo quanto stabilito dall'allegato E (criteri microbiologici per prodotti alimentari).

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, dovrà essere seguita, da parte della Ditta, la specifica procedura approntata dall'Istituzione dei Servizi Educativi di cui all'allegato X. 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.

### **Commissioni Mensa**

Le Commissioni Mensa o Comitati Mensa (C.M.) verificano la qualità del servizio di Ristorazione Scolastica e sono costituite annualmente per ogni singola scuola da almeno un rappresentante dei genitori e un docente.

Le C.M possono controllare le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti attraverso:

- visite a refettori/centri pasti
- assaggio dei pasti serviti

I componenti delle CM possono svolgere sopralluoghi nei refettori dove sono consumati i pasti e nei centri di cottura/cucine interne dove i pasti vengono preparati. Possono infatti assistere, senza interferire, alla preparazione/distribuzione/consumo dei pasti nonché alle operazioni di pulizia/sanificazione. Possono inoltre assaggiare il pasto del giorno.

Tutti i genitori, anche quelli che non fanno parte delle C.M., hanno titolo per effettuare l'assaggio del pasto fruito dal proprio figlio.

Il genitore interessato all'assaggio può accedere autonomamente ai locali di refezione nell'orario del pranzo nel rispetto delle disposizioni previste dai singoli Dirigenti/Coordinatori scolastici.

Per ragioni organizzative, può effettuare l'accesso in mensa e l'assaggio del pasto un solo genitore per ogni giornata di refezione.

I membri della C.M.e i genitori/assaggiatori possono degustare campioni del pasto del giorno richiedendoli al personale addetto alla somministrazione dei pasti. Essendo l'assaggio saltuario e non preannunciato, non possono essere previsti pasti in più e pertanto potrà essere distribuito solo un assaggio di ogni pietanza e non pasti completi.

Deve essere possibile, per i membri delle C.M. , poter visitare il/ centro/i pasti previo accordo con l'Ufficio Refezione Scolastica del Comune di Ferrara; si precisa che qualora la visita avvenga durante la fase di produzione dei pasti dovrà necessariamente coinvolgere piccoli gruppi di persone (max 3) per volta nel rispetto delle procedure interne alla Ditta di ristorazione per garantire la sicurezza e l'organizzazione della produzione in centro pasti. Si precisa che i membri delle C.M e i genitori assaggiatori devono attenersi, nell'ambito del loro ruolo specifico, a quanto stabilito dal Manuale delle Commissioni Mensa del Comune di Ferrara.

### **Articolo 33 - DOCUMENTAZIONE DA TENERE PRESSO I TERMINALI DI DISTRIBUZIONE**

Presso ciascun terminale di distribuzione pasti l'Appaltatore dovrà 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); attestati di formazione per personale addetto alla preparazione/somministrazione di pasti senza glutine 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 relativo alla fase di somministrazione dei pasti.
- Notifica sanitaria del terminale di distribuzione pasti
- Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia

### **Articolo 34 – CONTESTAZIONI**

Ove l'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente capitolato, il Responsabile dell'Esecuzione farà pervenire per iscritto all'Ente gestore le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Ente gestore sarà tenuto a presentare le proprie contro deduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza relative a ciascun servizio fatte dall'Istituzione al Responsabile del servizio per conto dell'Appaltatore si intendono come presentate direttamente all'ente gestore.

### **Articolo 35 - PENALITA'**

Ove ad insindacabile giudizio del RUP, sentito il Responsabile dell'esecuzione, le controdeduzioni risultassero irrilevanti, nei confronti della Ditta Appaltatrice potranno essere applicate le penalità sotto elencate.

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/confezionamento 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. 31 (sospensione 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 dal presente capitolato, sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento) per ogni mezzo non conforme;
7. in caso di modalità di trasporto e consegna dei pasti non 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 alle caratteristiche qualitative richieste dal presente capitolato (art.7: caratteristiche qualitative di generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti), a quanto specificato all'allegato C (tabelle merceologiche) nonché alle caratteristiche migliorative offerte dalla ditta in sede di gara, in assenza di idonea giustificazione e comunicazione all'Istituzione, 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 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 corrispondono 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 tipologia di prodotto scaduto (data di scadenza indicata con "da consumarsi entro...") rinvenuto in centro pasto o consegnato presso i terminali di distribuzione verrà applicata una penale di € 1000,00 (mille);
12. per ogni tipologia di prodotto con termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro..) rinvenuto in centro pasto o consegnato presso i terminali di distribuzione verrà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
13. se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti o gli stessi pasti pronti si rivelassero, a seguito di indagini analitiche, non conformi ai requisiti dettati dalle normative vigenti e dal presente Capitolato (allegato E), verrà applicata una penalità pari a € 1.000,00 (mille);
14. per deficienze qualitative nei pasti erogati tali da impedire il consumo dei pasti/pietanze proposte, verrà applicata una penalità pari a € 750,00 (settecentocinquanta); L'Istituzione si riserva in questo caso di richiedere un pasto alternativo.
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 di una media di almeno 10 porzioni servite in un refettorio fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegato 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. 8 (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. 8 (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 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 € 1.200,00 (milleduecento);
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 € 1500,00 (millecinquecento);
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 € 1000,00 (mille);
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.11: 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. in caso di mancato o ritardato preavviso rispetto al termine di cui all'art. 26 (scioperi) sarà applicata una penalità di € 1.500,00 (millecinquecento);
27. 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);
28. per mancanza delle figure professionali indicate all'art. 13 (personale dell'appaltatore) o mancata sostituzione di dette figure con altre di pari professionalità sarà applicata una penalità di € 1.500,00 (millecinquecento);
29. per mancato rispetto di quanto previsto dal capitolato e dall'offerta di gara riguardo rapporto personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle scuole/n°utenti sarà applicata una penalità di € 1.500,00 (millecinquecento);
30. 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);
31. per mancato rispetto di quanto indicato al punto 13-6 del presente capitolato (Personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti – requisiti e norme comportamentali) sarà applicata una penalità di € 800,00 (ottocento);
32. per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 15 (controlli sul servizio a carico della Ditta) sarà applicata una penalità di € 1.000,00 (mille);
33. 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);

34. in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito agli articoli 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15 salvo quanto già specificatamente previsto ai punti precedenti, sarà applicata una penale di € 800,00 (ottocento);
35. in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito all'art 25 (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 31 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.

#### **Articolo 36 - 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 (unmilioneconquecentomila) 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. 28 (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 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO- CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA - ESECUZIONE IN DANNO**

### **a) 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 quindici (15) giorni da inoltrarsi alla controparte mediante pec (posta certificata) 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'Amministrazione 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, nemmeno 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:

a) quando il Comune e l'impresa, per mutuo consenso, sono d'accordo sull'estinzione del contratto prima dell'avvenuto compimento dello stesso; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva, il cui importo è subordinato a quanto previsto nell'art. 24;

b) sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità della prestazione da parte dell'impresa per causa ad essa non imputabile;

c) formulazione da parte del responsabile del procedimento di più di 2 diffide e/o a richiami relativi a fatti per i quali è ravvisabile una inadempienza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali;

d) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore o altre procedure derivanti da insolvenza;

e) cessione del contratto o subappalto non autorizzato;

f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli integrativi della Provincia;

g) mancato rispetto da parte dell'Ente gestore dei minimi salariali e delle altre clausole del contratto collettivo delle categorie interessate dall'appalto, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei propri prestatori di lavoro;

h) danni volontari prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune

i) non ottemperanza, entro 10 giorni, alle prescrizioni del Comune in conseguenza dei rilievi effettuati dal Comune stesso;

j) interruzione non motivata del servizio;

k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza.

l) frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte, verificata inadeguatezza degli operatori impegnati relativamente alle mansioni previste dalle rispettive qualifiche professionali e di quanto previsto dal progetto pedagogico e organizzativo di riferimento;

m) persistenti inosservanze delle indicazioni organizzative date dall'Istituzione;

n) mancato reintegro della cauzione nei termini previsti dall'art. 24.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Si applica altresì la disposizione di cui all' art. 108 e art 110 del D.lgs. 50/2016.

### **b) Clausola risolutiva espressa**

1. Si prevede espressamente che il contratto si risolva di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi, a decorrere dalla data della ricezione, da parte dell'Appaltatore, della comunicazione con cui l'Amministrazione dichiara che intende valersi della presente clausola:

a) inosservanza di norme in materia di lavoro;

b) inosservanza di norme in materia di sicurezza;

c) cessione, totale o parziale, del contratto a terzi;

d) irrogazione di penali per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale;

2. Il Comune si riserva inoltre il diritto di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 c.c. in caso di grave o reiterato inadempimento degli obblighi contrattuali o di norme di legge o di regolamenti.

3. In ogni caso di risoluzione per inadempimento, il Comune procederà

all'escussione della garanzia fidejussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e a quello delle penalità previste all'art. 35.

4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto il Comune potrà inoltre procedere all'esecuzione del servizio in danno dell'Appaltatore ai sensi del punto c) del presente articolo

5. In caso di fallimento dell'impresa aggiudicataria l'appalto si risolve di diritto.

### **c) Esecuzione del servizio in danno dell'appaltatore**

1. Indipendentemente da quanto previsto in tema di risoluzione del contratto, qualora l'impresa appaltatrice ometta di eseguire, in tutto o in parte, i servizi di cui al presente appalto, il Comune di Ferrara potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'Appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi omessi dallo stesso, addebitando i relativi costi e i danni eventualmente derivati all'Amministrazione.

2. Per i costi sostenuti e per la rifusione dei danni il Comune di Ferrara che provvede alla liquidazione delle fatture, potrà rivalersi, mediante trattenuta, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore ovvero, in mancanza, sulla garanzia fidejussoria, che dovrà in tal caso essere immediatamente reintegrata.

### **Articolo 38 – SUBAPPALTO**

Il subappalto relativo alle prestazioni di servizio deducibili in contratto, è ammesso nei termini e nei limiti di cui all'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s. m. i..

I concorrenti devono indicare le parti del servizio che intendono subappaltare. L'autorizzazione al subappalto sarà vincolato al riscontro della sussistenza delle condizioni prescritte al suddetto art.105.

Nel caso di subappalto autorizzato, rimane invariata la responsabilità dell'appaltatore, che continuerà a rispondere pienamente di tutti gli obblighi contrattuali in solido con la subappaltatrice.

Copia delle condizioni di subappalto, sottoscritte dalle parti, dovranno essere consegnate alla Stazione Appaltante.

#### **Articolo 39 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO**

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del Codice, è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Autorità. Si applicano le disposizioni di cui alla l. n. 52/1991. E' fatto, altresì, divieto all'Appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.

L'Appaltatore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati.

Il cessionario è tenuto ad utilizzare conti correnti dedicati nonché ad anticipare i pagamenti all'Appaltatore, mediante bonifico bancario o postale, sui conti correnti dedicati dell'Appaltatore medesimo, riportando il CIG.

In caso di inosservanza da parte dell'Appaltatore agli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Autorità al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

#### **Articolo 40 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE**

Il fallimento dell'Appaltatore comporta lo scioglimento ope legis del contratto di appalto.

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

In caso di fallimento dell'impresa mandataria, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del raggruppamento o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel raggruppamento in dipendenza della causa predetta, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento dell'impresa mandante, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente.

Ai sensi dell'art. 110 del Codice l'Amministrazione interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dell'esecuzione del contratto. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

#### **Articolo 41 - RECESSO**

L'Amministrazione Comunale ha diritto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere dal presente contratto in qualsiasi momento, con preavviso di almeno trenta giorni solari, da comunicarsi all'Appaltatore tramite PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno all'Amministrazione.

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

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Ferrara, ai sensi del GDPR (general data protection regulation) 2016/679 e del D.Lgs. 30.6.2003, n. 196 e ss.mm.ii, esclusivamente nell'ambito della gara, regolata dal presente Capitolato e dal Disciplinare In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti previsti dall'art. 13 del citato Regolamento.



L'appaltatore è tenuta al rispetto delle norme che regolano la riservatezza dei dati personali, in osservanza al Regolamento UE 679/16. La finalità del trattamento è "la gestione del servizio di erogazione dei pasti"

Ogni trattamento di dati personali e dati sensibili deve avvenire, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE 679/16 e nel primario rispetto dei principi di ordine generale. In particolare, per ciascun trattamento di propria competenza, il Responsabile esterno del trattamento deve fare in modo che siano sempre rispettati i seguenti presupposti:

a) i dati devono essere trattati:

- secondo il principio di liceità;

- secondo il principio fondamentale di correttezza, il quale deve ispirare chiunque tratti qualcosa che appartiene alla sfera altrui;

b) dati devono, inoltre, essere:

- trattati soltanto in relazione all'attività che viene svolta con divieto di qualsiasi altra diversa utilizzazione;

- conservati per un periodo non superiore a quello necessario per gli scopi del trattamento;

L'appaltatore deve sottoporre il personale impiegato ai corsi previsti dalla sopracitata normativa e deve formalmente incaricare lo stesso del trattamento dei dati personali relativi agli utenti con cui vengono a contatto; non potrà comunicare a terzi i dati in suo possesso; dovrà adottare misure adeguate e idonee atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dalla normativa ed, in particolare:

a) deve gestire il sistema informatico, nel quale risiedono i dati forniti dal Titolare attenendosi anche alle disposizioni del Titolare del trattamento in tema di sicurezza;

b) deve predisporre ed aggiornare un sistema di sicurezza informatico idoneo a rispettare le prescrizioni del Regolamento UE 679/16, adeguandolo anche alle eventuali future norme in materia di sicurezza.

L'appaltatore si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata. L'appaltatore dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO DATI. Il Responsabile esterno del trattamento è a conoscenza del fatto che per la violazione delle disposizioni in materia di trattamento dei dati personali sono previste sanzioni amministrative e penali (artt. 83 e 84 del Regolamento UE 679/16).

#### **Articolo 43 - POLITICA INTEGRATA QUALITÀ- AMBIENTE- SOSTENIBILITÀ EVENTI DEL COMUNE DI FERRARA**

La Ditta che risulterà aggiudicataria sarà tenuta a conoscere ed osservare i contenuti della Politica Integrata Qualità- Ambiente-Sostenibilità Eventi del Comune di Ferrara (P.G. n. 18116 del 21/03/2016) di cui prenderà visione con la sottoscrizione del contratto. La Ditta si impegna inoltre ad informare i propri dipendenti del contenuto della Politica Integrata 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 del servizio in oggetto, la Ditta si conforma inoltre alle principali norme di legislazione in materia di qualità, ambiente e sostenibilità eventi.

#### **Articolo 44 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE 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, in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014 (Approvazione delle "Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini solidarietà sociale), alla Legge 19 agosto 2016, n. 166 (Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari

e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi).

Al fornitore competerà l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.

Il fornitore dovrà garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari per la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti da donare. 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- FORO COMPETENTE E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Il Foro di Ferrara sarà competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto e del relativo contratto. È pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto.

#### **Articolo 46 - 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.50/2016.

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.

#### **Articolo 47 - 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.