



COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

SERVIZI EDUCATIVI, SCOLASTICI E PER LE FAMIGLIE

**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PRESSO I NIDI E LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI PER IL PERIODO TRE ANNI**

PRINCIPI GENERALI

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ARTICOLO 2 –DURATA DELL'APPALTO

ARTICOLO 3 – MESSA A DISPOSIZIONE DELLE CUCINE ATTREZZATE

ARTICOLO 4 - NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE

ARTICOLO 5 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E REQUISITI MINIMI

ARTICOLO 6 - ACQUISTO DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 7 - TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI

ARTICOLO 8 - PREPARAZIONE DEI PASTI, MENU' E GRAMMATURE

ARTICOLO 9 – DIETE SPECIALI

ARTICOLO 10- MATERIALI PER LA CONSUMAZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 11 – PULIZIA DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE

ARTICOLO 12 – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

ARTICOLO 13 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI

ARTICOLO 14 – GESTIONE EMERGENZE

ARTICOLO 15 - PROGETTO QUALITÀ E ATTIVITA' AGGIUNTIVE RICHIESTE AL PERSONALE DI CUCINA

ARTICOLO 16 - PERSONALE DELL'APPALTATORE

ARTICOLO 17 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA

ARTICOLO 18 - CONTROLLI SUL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA

ARTICOLO 19 - RECUPERO CONTRIBUTI

ARTICOLO 20 – PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA

ARTICOLO 21 – IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA

ARTICOLO 22 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA – DUVRI

ARTICOLO 23 - REVISIONE PREZZI

ARTICOLO 24 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

ARTICOLO 25 - TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

ARTICOLO 26 – CAUZIONE DEFINITIVA

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

ARTICOLO 28 – SCIOPERI

ARTICOLO 29 – CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE

ARTICOLO 30 - ESECUZIONE ANTICIPATA DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 31 – DIRETTORE DELL' ESECUZIONE

ARTICOLO 32 – QUINTO D'OBBLIGO E VARIANTI

ARTICOLO 33 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 34- VALUTAZIONE DELL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO DA PARTE DEI SERVIZI EDUCATIVI DEL COMUNE DI FERRARA

ARTICOLO 35 – COMMISSIONI MENSA

ARTICOLO 36 - VERIFICA DI CONFORMITA' E REGOLARE ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

ARTICOLO 37 –DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

ARTICOLO 38 –CONTESTAZIONI

ARTICOLO 39 – PENALITA'

ARTICOLO 40 – COPERTURA ASSICURATIVA

ARTICOLO 41 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA – ESECUZIONE IN DANNO

ARTICOLO 42 – SUBAPPALTO

ARTICOLO 43 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO

ARTICOLO 44 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE

ARTICOLO 45 - RECESSO

ARTICOLO 46 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ARTICOLO 47 – DOMICILIO, FORO COMPETENTE E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

ARTICOLO 48 - DISPOSIZIONI FINALI

ARTICOLO 49 – SPESE ED ONERI FISCALI

ALLEGATI:

Allegato A: ELENCO DELLE CUCINE INTERESSATE ALL'APPALTO

Allegato B: MENU E GRAMMATURE PER ADULTI, BAMBINI E LATTANTI

B1) MENU' LATTANTI 0-6 MESI

B2) GRAMMATURE LATTANTI 7-12 MESI

B3) MENU' LATTANTI 7-12 MESI

B4) MENU' (ESTIVO ED INVERNALE) E GRAMMATURE NIDO E MATERNA (13 -35 MESI E 3-6 ANNI)

B5) GRAMMATURE ADULTI

B6) MENU' MERENDE

Allegato C: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI GENERI ALIMENTARI DA UTILIZZARE

Allegato D CALENDARIO STAGIONALITA' PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Allegato E FOGLIO MENSILE DELLE PRESENZE EFFETTIVE

Allegato F VERIFICHE ANALITICHE E CRITERI MICROBIOLOGICI DEI PASTI PRONTI

Allegato G 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 10 marzo 2020 (criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari)
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 in gestione diretta del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale da effettuarsi all'interno delle cucine comunali di cui all'allegato A) durante l'anno scolastico (Settembre – Giugno) e nei mesi di Luglio e Agosto nei plessi scolastici dove potrebbe essere attivato un servizio estivo.

Il servizio richiesto consisterà nelle seguenti attività:

1. **Approvvigionamento derrate alimentari:** reperimento sul mercato, acquisto, controllo qualitativo e quantitativo relativo alle tipologie delle forniture, trasporto e consegna alle singole cucine delle scuole d'infanzia comunali dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie (cucine di cui all'allegato A), di tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti così come richiesti dal presente capitolato d'appalto secondo pezzature, quantità e qualità desumibili dagli allegati B) e C) riguardanti rispettivamente menù e grammature per pranzi, colazioni e merende, nonché le caratteristiche dei prodotti alimentari oggetto del contratto. Le tabelle dietetiche allegate potranno essere comunque suscettibili di variazioni da concordare con l'appaltatore, in seguito a suggerimenti volti al miglioramento della fornitura provenienti dalla competente A.U.S.L., o da esperti nutrizionisti di fiducia dei Servizi Educativi.
2. **Produzione diretta di pasti pronti** all'interno delle cucine comunali annesse ai nidi e scuole dell'infanzia di cui all'allegato A) in conformità a menu' e grammature previste dall'Allegato B). La somministrazione dei pasti all'utenza avverrà a carico del personale comunale o incaricato dai Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie. Il pasti pronti dovranno essere preparati su carrelli per il trasporto nelle sezioni con le modalità previste nell'art 6: "Organizzazione del servizio e requisiti minimi" Il pasto dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì di ogni settimana indicativamente nella fascia oraria dalle 11.30 alle 12 o con orari da concordarsi con il personale del plesso scolastico. 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.
La distribuzione dei pasti all'utenza avverrà a carico del personale scolastico educatore/ausiliario incaricato dai Servizi Educativi.
3. **Rilevazione delle presenze e rendicontazione dei pasti** Detto servizio deve essere fornito dalla Ditta Aggiudicataria. Deve essere previsto un sistema di rilevazione dei dati mediante collaborazione sistematica col personale addetto del plesso che procederà direttamente a comunicare ai referenti di cucina dati e presenze giornaliere comprensive di eventuali presenze esterne (genitori, altri autorizzati ecc.). I dati verranno registrati sul modulo riportato nell'allegato E) del presente C.S.A. (Foglio mensile delle presenze effettive in mensa). Al numero di pasti previsti per ciascun plesso, ovvero per gli effettivi bambini e personale presente al pranzo, si devono aggiungere, laddove previsti in organico, pasti per gli insegnanti di religione e per l'integrazione.

La rendicontazione mensile dovrà essere sottoscritta da responsabile individuato dalla Ditta aggiudicataria.

4. **Riassetto e pulizia dei locali di produzione:** cucina, dispensa e locali accessori al servizio (servizi igienici, spogliatoi). Al termine delle operazioni di produzione dei pasti il personale di cucina dovrà provvedere al lavaggio di stoviglie, attrezzature, piani di lavoro, carrelli di servizio e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e consumazione dei pasti, nonché al completo riordino, pulizia e disinfezione dei locali inerenti il servizio ad eccezione dei locali di consumazione dei pasti.
5. **Fornitura di tutto il materiale necessario alle operazioni di pulizia e sanificazione** di locali ed attrezzature utilizzati per lo svolgimento del servizio (detergenti, disinfettanti, materiale a perdere, spugne, secchi, ecc.) in conformità a quanto indicato dall'art. 11 (Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie).
6. **Manutenzione** dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio procedendo alla loro sostituzione o alla riparazione di componenti in caso di rotture, come previsto nell'art. 3 (Messa a disposizione delle cucine attrezzate)
7. **Integrazione della dotazione standard**, dove necessario. Si intende dotazione standard di cucina e di sezione la dotazione minima di stoviglie (piatti, bicchieri, mestoli per la distribuzione, posate, ecc), tegami, piccoli elettrodomestici, attrezzature per una corretta ed efficiente erogazione del servizio. In caso di emergenza che comporti una impossibilità di utilizzo delle normali stoviglie per la consumazione dei pasti, fornitura di tutto il materiale usa e getta necessario: piatti, bicchieri, posate, ecc.
8. **Fornitura** di materiali monouso necessari al servizio: tovaglioli, carta e pellicole da cucina, guanti monouso da cucina, ecc.
9. **Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti** derivanti dalle attività di preparazione e consumazione dei pasti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta pubblica; le operazioni dovranno essere svolte in conformità a quanto disposto dall'art. 12 (Prevenzione e gestione dei rifiuti)
10. **Predisposizione del piano di autocontrollo HACCP** relativo all'attività di approvvigionamento derrate e preparazione dei pasti, procedure di rintracciabilità di alimenti e MOCA, gestione allergeni, formazione del personale operante nelle cucine, dotazione dello stesso di adeguato vestiario da lavoro e DPI previsti per l'attività specifica
11. **Predisposizione e aggiornamento dei documenti relativi alla sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/2001) e dei piani di evacuazione dei locali** consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'amministrazione contraente.

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), al personale impiegato nel servizio, ai DPI, alla preparazione dei pasti, al riassetto, pulizia-sanificazione-ordinaria manutenzione dei locali pertinenti al servizio di refezione, allo smaltimento dei rifiuti e a quanto specificatamente indicato dal presente capitolato.

Articolo 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto del servizio oggetto del presente capitolato ha durata di **3 anni**. E' fatto salvo il diritto di recesso anticipato dei Servizi Educativi qualora il servizio risultasse, a giudizio motivato degli stessi, 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 dei Servizi Educativi 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, dai Servizi Educativi per garantire la continuità del servizio stesso nelle more di una procedura di affidamento in corso 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 –MESSA A DISPOSIZIONE DELLE CUCINE ATTEZZATE

I Servizi Educativi del Comune di Ferrara mettono a disposizione della ditta appaltatrice per tutta la durata dell'appalto i locali, gli arredi, le attrezzature necessari alle prestazioni di servizio in causa. La ditta aggiudicataria è responsabile della conservazione, della custodia e del corretto funzionamento di tutti i beni ceduti in uso per tutta la durata del contratto.

Si sottolinea che la messa a disposizione da parte dei Servizi Educativi delle cucine interessate, a tutt'oggi pienamente funzionanti, complete degli arredi e delle attrezzature minime necessarie, è condizione favorevole per l'avvio immediato delle attività richieste. Qualora la Ditta aggiudicataria, al momento della consegna degli arredi e delle attrezzature, ritenesse di dover integrare detta dotazione dovrà sostenerne le relative spese; la ditta potrà utilizzare anche ulteriori attrezzature proprie che normalmente non fanno parte delle dotazioni delle cucine (es. scaldavivande) in caso di necessità. Rimane inteso che quanto la ditta ritenesse di acquistare ad integrazione della dotazione esistente per ottimizzare il servizio, rimarrà di sua proprietà al termine del contratto.

La Ditta dovrà provvedere autonomamente a proprie spese, come previsto all'art. 1 (oggetto dell'appalto):

- all'approvvigionamento di materiali, prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali arredi e attrezzature inerenti al servizio prestato.
- all'acquisto di quanto dovesse rendersi necessario in sostituzione a quanto assegnato in comodato d'uso. La Ditta si impegna ad acquistare a proprie spese quanto dovesse rendersi necessario in sostituzione della dotazione esistente assegnata (es. elettrodomestici, attrezzature, mobilio, stoviglie, tegami, ecc), fino alla somma di € 600,00 (seicento) annuali per plesso; superata tale somma, sarà cura dei Servizi Educativi provvedere ad integrare la cifra per effettuare l'acquisto, previo accordo tra le parti sull'opportunità e scelta del prodotto. Quanto realizzato e installato per effetto di tali interventi, ivi comprese le attrezzature e gli impianti eventualmente installati, al termine del contratto rimarrà di proprietà dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie del Comune di Ferrara senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente stesso.

Annualmente dovrà essere redatto dalla ditta appaltatrice un prospetto, per ogni cucina, di quanto eventualmente sostituito o acquistato ad integrazione della dotazione esistente.

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza

energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull' ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati». Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati. Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

I Servizi Educativi provvederanno al pagamento di tutte le utenze necessarie al funzionamento della cucina e dei locali annessi (cucina, dispensa, spogliatoio e bagno), precisando che tali costi verranno computati nella determinazione del prezzo a base d'asta del pasto.

Rimangono a carico della Ditta tutte le operazioni di ordinaria manutenzione, così come definita dal Testo Unico dell'Edilizia (d.p.r. 380/01), quali ad esempio la tinteggiatura/ripristino intonaci dei locali, la riparazione/sostituzione delle zanzariere, la manutenzione/sostituzione delle griglie per gli scarichi a pavimento, la sostituzione delle lampadine e la pulizia/sostituzione periodica dei filtri dei rubinetti utilizzati, la pulizia e manutenzione periodica dei condizionatori d'aria eventualmente installati nei locali utilizzati salvo, riguardo a questi ultimi, diverso accordo con i Servizi Educativi.

A seguito dell'aggiudicazione, i Servizi Educativi effettueranno la consegna delle proprie cucine, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, la tegameria e l'utensileria presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa.

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili ed immobili consegnati.

L'Amministrazione contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dal fornitore.

I locali consegnati al fornitore dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

Le operazioni di manutenzione straordinaria dei locali rimangono in carico all'Amministrazione contraente.

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tutti gli interventi di manutenzione da parte della ditta aggiudicataria dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il fornitore. Tali registri dovranno essere depositati presso le cucine e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Amministrazione, preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Il fornitore dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti il fornitore sarà tenuto a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli

interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri.

In via generale l'Amministrazione si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Qualora il fornitore nel corso dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione ai Servizi Educativi.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Alla fine di ogni anno, compreso l'anno finale del servizio, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle cucine, servizi igienici, dispense, spogliatoi (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, ecc.). Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza ed evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

Articolo 4 - 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 10 marzo 2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di 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 F.

La Ditta aggiudicataria deve operare in conformità al Reg.CE 852/2004 e smi 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, allestimento carrelli per il trasporto nelle sezioni.

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

L'Aggiudicatario dovrà fornire ai 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 5 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E REQUISITI MINIMI

L'appaltatore provvederà:

1. **all'acquisto dei generi alimentari** occorrenti alla **preparazione dei pasti**
2. **al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari** presso le cucine dei nidi e delle scuole dell'infanzia elencate nell'allegato A)
3. **alla preparazione dei pasti presso le cucine dei nidi e delle scuole dell'infanzia** elencate nell'allegato A) secondo il menù e le grammature riportate nelle tabelle allegato B) alle quali - previo accordo con l'appaltatore - potranno essere apportate varianti nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari e menù, se richieste dall'Autorità Sanitaria o da esperti nutrizionisti di fiducia del Comune.
I pasti dovranno essere preparati secondo il legame fresco-caldo, sistema legato alla preparazione, cottura, e distribuzione immediata dei pasti. Tutte le fasi di preparazione dei pasti devono avvenire nella giornata stessa della somministrazione; non sono consentite preparazioni anticipate né l'utilizzo di cibi precotti. I pasti dovranno essere costituiti da un primo, una pietanza, un contorno, pane e frutta di stagione. Dovranno anche essere preparate per i bambini, 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.
4. **al riassetto e pulizia dei locali cucina, dispensa e locali accessori al servizio** (servizi igienici, spogliatoi), oltre alle operazioni di manutenzione delle attrezzature inerenti al servizio svolto
5. alla **raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti** derivanti dalle attività di preparazione e consumazione dei pasti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta pubblica.

Articolo 6 - ACQUISTO DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI;

I Servizi Educativi, in conformità a quanto disposto dalla L.R. 4.11.2002 n. 29, dai Criteri Minimi Ambientali di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 e dai criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al DM 18 Dicembre 2017 (Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali), intende inserire elementi qualificanti nell'ambito della ristorazione scolastica promuovendo, in particolare, comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute dei bambini utenti del servizio.

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

6-1) Caratteristiche richieste dei prodotti alimentari

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

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

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, avicunicola, prosciutto cotto, pesce da acquacoltura,

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, olio extravergine di oliva

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 ortofruttili 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.

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.

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.

E' ammessa la fornitura di prodotti ortofruttilicoli 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. L'ortofrutta non deve essere di quarta e quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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

Si precisa che l'appaltatore dovrà fornire tutto quanto necessario all'alimentazione del lattante da 3 a 12 mesi (compreso il latte) secondo le indicazioni certificate e specificate dai pediatri di base o dalla Pediatria di Comunità o dal servizio nutrizionale della ASL. territorialmente competente

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**.

Per i bambini e gli adulti ai quali sia stata diagnosticata con certificazione medica una patologia che comporti una dieta specifica verranno adottate le indicazioni prescritte dal medico curante. Pertanto la ditta aggiudicataria dovrà prevedere anche per le diete differenziate la fornitura di tutte le diverse tipologie di prodotti necessari alla preparazione delle diete stesse (es. prodotti senza glutine, senza lattosio, iposodici, ipoproteici, ecc), senza alcun onere aggiuntivo a carico dei Servizi Educativi

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

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 i Servizi Educativi

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. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti

Per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva

Non è consentita la somministrazione di pesce e carne ricomposti, né prefritti, preinpanati, o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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.).

In linea generale è necessario limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose ai casi in cui si strettamente necessario (es. diete, motivi sanitari, ecc)

Si precisa che i prodotti saranno valutati sul piano organolettico dai Servizi Educativi in relazione al gradimento dell'utenza finale. Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate 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 inviargli comunicazione scritta al referente dei Servizi Scolastici prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario e allegando le nuove schede tecniche di prodotto. Il committente potrà richiedere, in questo caso, che i nuovi prodotti vengano testati nell'ambito del piano annuale delle verifiche analitiche effettuate in autocontrollo da parte dell'aggiudicatario

6-2) Requisiti degli imballaggi

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio, sale, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate al menù, da esigenze sanitarie (ove per ragioni igieniche l'utilizzo delle multi porzioni non sia igienicamente adeguato) o da esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Articolo 7 - TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI

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 generi alimentari 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.

L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini o comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

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. Il vettore della Ditta incaricato delle consegne dovrà trattenersi presso il plesso rifornito il tempo strettamente necessario al personale di cucina per effettuare il controllo della conformità dei prodotti in qualità e quantità.

Articolo 8 – PREPARAZIONE DEI PASTI – MENU' E GRAMMATURE

8-1) MENU' E GRAMMATURE

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 lattanti 0 – 6 mesi;
- menù lattanti 7 – 12 mesi. Si precisa che per tale fascia di età il menù è indicativo, in quanto prevalgono le indicazioni del pediatra di base;
- menù nido (dai 12 mesi) e scuola d'infanzia

Sono previsti: colazione del mattino per i bambini, merenda a base di frutta fresca di metà mattina per i bambini, pranzo per i bambini e gli adulti aventi diritto, merenda pomeridiana per i bambini. La tipologia di frutta somministrata per la merenda di metà mattina non deve essere la stessa proposta per il pranzo e merenda.

I menu 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.

- Il menù predisposto graficamente dalla ditta e messo a disposizione dell'utenza dovrà specificare per ogni singola preparazione 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. Sarà cura della Ditta provvedere all'esposizione presso nidi e scuole dell'infanzia dei menù predisposti, l'elenco degli ingredienti ed allergeni dei singoli piatti.

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

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 fascia di età. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'Amm.ne Comunale 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.

La Ditta appaltatrice dovrà approntare il ricettario sulla base del menù e delle grammature previsti dal capitolato specificando per ogni singola preparazione: ingredienti, quantità (desunte dalle grammature), modalità di lavorazione, modalità di cottura.

8- 2) MODALITA' 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 del 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 frittiture.
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 esser aggiunti preferibilmente a crudo;

6. l'offerta di frutta fresca deve tenere conto della stagionalità ed assicurare una adeguata variabilità nell'arco della settimana; la tipologia di frutta servita a pranzo deve essere diversa da quella delle merende;
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 il consumo;
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 possono essere richieste, a seconda delle fasce d'età, in forma frullata, omogeneizzata, tritata o tagliata a piccoli pezzi.
17. 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

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.

8-3) CESTINI FREDDI

In occasione di visite di istruzione o in situazioni di eccezionalità, la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire, senza alcun onere aggiuntivo per i Servizi Educativi 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 dei Servizi Educativi, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere composti da: n. 2 panini da 40 gr. cadauno con prosciutto crudo/cotto – una porzione di frutta già lavata - acqua minerale cl. 50 – tovaglioli di carta – bicchiere; un succo di frutta in tetrapack – una merenda confezionata nel rispetto di quanto previsto dal capitolato se l'uscita è di una intera giornata. I cestini freddi dovranno essere forniti in appositi contenitori termici atti a mantenerne le corrette temperature.

8-4) MENU' PARTICOLARI

L'Appaltatore è tenuto a realizzare, e senza alcun onere aggiuntivo a carico dei Servizi Educativi in tutte le cucine oggetto dell'Appalto, menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

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

Per tali menu, che potranno essere proposti per non più di una volta per ciascun mese, 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.

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.

8-5) VARIAZIONE DEL MENU'

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

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

Tali variazioni dovranno essere comunicate per iscritto dall'Appaltatore dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie per la previa autorizzazione formale o, nel caso di situazione di emergenza, presa d'atto delle stesse.

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

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

Al rientro dalle festività natalizie, pasquali o in ogni caso di periodo di chiusura delle scuole, per oltre 4 giorni, compreso il primo giorno di avvio dell'anno scolastico, i Servizi Educativi possono disporre una variazione del menu per il giorno di riavvio del servizio di ristorazione, al fine di garantire una corretta e sicura alimentazione.

In caso di irreperibilità di carni fresche legata ai tagli (es. carni avicole bio), si prevede la possibilità, di intercambiare un piatto con un altro dello stesso tipo di carne ma di diverso taglio presente nel menù mensile, in modo che comunque entrambe le preparazioni siano presenti nel mese. Allo stesso modo, è possibile intercambiare un contorno cotto con cotto e un crudo con crudo per quanto riguarda i contorni a base di ortaggi freschi

Articolo 9 - 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 etico/religiosi o culturali.**

Tali diete, che dovranno essere predisposte dal personale dietista dell'appaltatore, dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte.

Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

- DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE PARTICOLARI (allergie, intolleranze alimentari, celiachia, problematiche psicorelazionali, ecc.), documentate da certificazioni mediche. I menu con relativi ricettari per diete per motivi di salute elaborati dal Personale Dietista dell'Appaltatore dovranno essere trasmessi ai Servizi Educativi, che si riservano il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni. Tale menù dovrà essere attivato entro 48 ore dal ricevimento della richiesta inoltrata ai 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 dieta speciale per patologia deve essere perfettamente individuabile, ogni pietanza deve essere contrassegnata dal nome e cognome del destinatario da parte del personale di cucina, in modo da essere perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Per allergie e/o patologie il fornitore dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, e le contaminazioni crociate adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro preparazione per l'invio nelle sezioni, 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;
 - le pietanze in monoporzione per le diete dovranno essere identificate con nome e cognome del fruitore della dieta in modo da essere perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale di sezione addetto alla somministrazione del pasto.
 - L'allestimento dei carrelli deve essere eseguito in modo tale da evitare contaminazioni crociate dei piatti destinati alle diete con gli alimenti delle multi porzioni.
 - il personale di cucina addetto alle preparazioni 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, da conservarsi con modalità rispettose della normativa sulla privacy.
- 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. 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 abituarsi gradatamente all'assunzione degli alimenti previsti nel menù ordinariamente adottato;
- DIETE PER MOTIVI ETICI/RELIGIOSI/CULTURALI

richiesta direttamente dagli utenti attraverso autocertificazione. Per particolari esigenze alimentari dettate da scelte etico/religiose saranno predisposti menù differenziati. 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 allestite sui carrelli in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e sezione di appartenenza.

L'appaltatore è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti (senza glutine, senza lattosio, ecc) e alla predisposizione di diete speciali senza alcun onere aggiuntivo per i Servizi Educativi, alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.

Articolo 10 -- MATERIALI PER LA CONSUMAZIONE DEI PASTI

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

I pasti saranno somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi piatti, bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per tutti i MOCA che verranno acquistati per essere utilizzati nel servizio la ditta appaltatrice dovrà fornire al committente le relative dichiarazioni di conformità richieste dalla vigente normativa e schede tecniche. 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 anche durante la loro utilizzazione in corso di esecuzione del servizio. l'approvazione riguarderà anche l'aspetto funzionale dei materiali proposti

La fornitura di bicchieri per nidi/infanzia dovrà essere sufficiente anche all'utilizzo giornaliero al di fuori degli orari dei pasti (es. bicchieri per bere durante la giornata) con lavaggio in lavastoviglie a carico del personale della ditta appaltatrice, in modo da eliminare l'utilizzo dei bicchieri usa e getta.

In caso si renda necessario, in particolari situazioni di emergenza (es. guasti alla lavastoviglie, interruzione fornitura idriche, ecc) l' utilizzo di materiali monouso, tali prodotti devono essere costituiti da prodotti compostabili con etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Articolo 11 - PULIZIA DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE

11-1) Prodotti da utilizzare

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

I prodotti disinfettanti devono essere conformi al Reg.UE 528/2012 e D.Lgs 174 del 25 febbraio 2000 sui biocidi e/o al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

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 monouso in carta, tali prodotti devono essere costituiti da carta in possesso del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes (PEFC) o equivalenti, o dell'etichetta Remade in Italy, che attesti che il prodotto sia in classe A o A+, o del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

L'aggiudicatario deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare e presentare le relative schede tecniche e di sicurezza . 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.

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Eu Eco-label o equivalente che sono presunti conformi , l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura 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 monouso. Il materiale non a perdere utilizzato per le operazioni di pulizia (spugne, stracci/mop per pavimenti, ecc) deve essere specifico e di diverso colore per ogni ambiente o identificato in modo inequivocabile a seconda della destinazione d'uso (cucina, servizi igienici, ecc) e deve essere sottoposti ad idonea procedura di disinfezione dopo ogni utilizzo.

I materiali tessili utilizzati per le pulizie sono richiesti in microfibra, che consente di ridurre il consumo di acqua e di sostanze chimiche detersivi e disinfettanti.

Al fine di razionalizzare il consumo di prodotti si richiede l'uso di sistemi di dosaggio e di diluizione tali da evitare che dosaggi e diluizioni siano effettuate in maniera arbitraria dagli operatori.

E' consentito l'utilizzo di prodotti detergenti concentrati, pertanto con imballaggi dai volumi ridotti.

11-2) Locali cucina/dispensa

Gli interventi di pulizia eseguiti presso i locali cucina/dispensa/servizi igienici e locali accessori devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'appaltatore; nel manuale di autocontrollo HACCP in dotazione alle cucine il piano di sanificazione e il piano di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature dovranno essere specifici e comprendere tutte le superfici e le attrezzature effettivamente presenti nelle diverse cucine (a titolo esemplificativo: porte, finestre, cappe aspiranti, condizionatori, frigoriferi/freezer, forni, ecc.)

I prodotti detergenti/disinfettanti e il materiale d'uso che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quelli dichiarati in sede di offerta tecnica dall'Appaltatore

11-3) Servizi igienici/spogliatoi

I servizi igienici/antibagni/spogliatoi annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell' Appaltatore. Gli indumenti degli addetti dovranno essere riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito), forniti dal datore di lavoro, 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 alla fornitura di prodotti per l'igiene (sapone liquido, carta igienica, carta monouso per asciugatura mani, ecc) e sostituzione/riparazione degli arredi presenti o necessari.

11-4) Verifica degli interventi di pulizia da parte dei Servizi Educativi:

La verifica da parte dell'appaltante della corretta manutenzione igienica di locali, arredi, stoviglie ed attrezzature potrà essere di tipo:

- a. 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.
- b. 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 F.

Il riscontro di non conformità ispettive o laboratoristiche determina l'applicazione della relativa penale (art. 39 del C.S.A.).

11-5) Interventi di derattizzazione e disinfestazione

L'Appaltatore deve assicurare un monitoraggio continuo delle possibili infestazioni da roditori, e insetti volanti e striscianti durante tutta la durata del servizio presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, degli alimenti, e loro pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti..

Dovrà inoltre effettuare a proprie spese un intervento di disinfestazione e di derattizzazione nei locali di competenza ogniqualvolta il monitoraggio ne evidenzia l'esigenza.

L'Appaltatore dovrà conservare presso ogni cucina tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le eventuali disinfestazioni e le derattizzazioni.

Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

Articolo 12 – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio, ecc) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

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

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere lasciato, a fine servizio, all'interno dei locali o nelle aree cortilive dei nidi/scuole dell'infanzia. 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.

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutti gli oneri relativi alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc).

Articolo 13 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari gli ordinativi delle derrate e la preparazione dei pasti e gli dei pasti deve avvenire somministrando i giusti quantitativi in modo da garantire le grammature adeguate in base alle fasce di età, pur considerando un numero adeguato di porzioni aggiuntive a seconda del numero di pasti preparati per far fronte ad eventuali episodi accidentali di rovesciamento dei piatti da parte dei bambini. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

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

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari per il personale educatore sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- . poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- . collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati con i bambini per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve

condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nei refettori, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Articolo14 – GESTIONE EMERGENZE

Qualora si verificassero situazioni tali da impedire l'utilizzo della cucina (guasti, interventi di manutenzione, ecc.) che non comportino la chiusura del plesso all'utenza, l'Appaltatore dovrà comunque assicurare la fornitura di pasti caldi in catering. 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. Il tempo tra la preparazione ed il consumo dei pasti in catering non dovrà superare le 3 ore, così come previsto nel capitolato in uso per le tutte le scuole con servizio in catering gestito dai Servizi Educativi. Eventuali costi aggiuntivi che la ditta si dovesse trovare a sostenere a causa dell'emergenza saranno oggetto di valutazione mediante apposita istruttoria.

Articolo15 - PROGETTO QUALITÀ E ATTIVITA' AGGIUNTIVE RICHIESTE AL PERSONALE DI CUCINA

La ristorazione collettiva, in ambito scolastico, riveste un'importanza primaria sia per l'acquisizione ed il consolidamento di corrette abitudini alimentari, che per l'adozione di stili di vita adeguati a partire dalla prima infanzia.

I Servizi Educativi Scolastici e per le Famiglie ritengono fondamentale, in quest'ottica, lavorare per mantenere una continua collaborazione tra gli operatori del plesso (personale di cucina, insegnanti e non docenti) e le famiglie per elaborare un **progetto di educazione alimentare condiviso** ed adeguato alla crescita dei bambini e delle bambine che frequentano i servizi educativi comunali.

Questo progetto, nei servizi educativi comunali, presenta diversi obiettivi: aiutare i bambini a percepire le proprie esigenze, educarli alla varietà ed alla curiosità alimentare e renderli più forti e consapevoli nei confronti dei condizionamenti alimentari promossi dai media. Il tutto finalizzato al miglioramento del rapporto fra i bambini e il consumo di necessari allo sviluppo sano e corretto, anche prodotti in un contesto di tutela e salvaguardia dell'ambiente in cui vengono coltivati.

Il progetto di educazione alimentare, contribuisce ad arricchire la qualità dell'offerta educativa e formativa del Servizi 0/6 anni, rivolti all'infanzia.

In generale il personale di cucina, dovrà sentirsi coinvolto nella vita del plesso, con momenti di partecipazione diretta alle attività di sezione, per :

- 1) conoscere e farsi conoscere direttamente dai bambini;
- 2) verificare la gradibilità di colazioni, pranzi e merende ascoltando i bisogni manifestati dai bambini;
- 3) relazionarsi con i genitori per affrontare esigenze particolari (diete, intolleranze, momentanee indisposizioni, ecc.)
- 4) collaborare, quando richiesto, col personale scolastico al controllo idoneità degli alimenti/torte, portati dai genitori al fine di verificarne il rispetto dei parametri previsti dal Regolamento Pediatrico

Il personale di cucina dovrà partecipare, su richiesta dei Servizi Educativi al responsabile Operativo del servizio di cui all'art. 16, alle seguenti **attività aggiuntive** eventualmente richieste dal Coordinatore pedagogico di riferimento della struttura, che di norma si svolgono oltre il normale orario di lavoro del personale:

- Incontri del gruppo di lavoro (collettivo) e con il Consiglio di partecipazione del plesso per la progettazione, il monitoraggio dell'andamento dell'attività della cucina e la preparazione di iniziative contenute nel progetto educativo; il personale di cucina potrà candidarsi a far parte dei Consigli di partecipazione
- Incontri con la "Commissione mensa" di cui all'art. 22 del "Regolamento dei Servizi Educativi 0-6 anni" del Comune di Ferrara per la verifica della qualità delle pietanze prodotte in cucina e la gradibilità delle stesse da parte dei bambini;
- Incontri di intercollettivo tra personale non docente e docente, per attività di confronto, scambio, di progettazioni ed esperienze tra scuole diverse;
- Collaborazione ad iniziative rivolte ai bambini e genitori: merende, feste ed occasioni conviviali in grado di favorire la partecipazione delle famiglie (riordino/pulizia del locale cucina, lavaggio stoviglie, controllo idoneità alimenti portati dalle famiglie, ecc);
- Conduzione di laboratori sul tema dell'alimentazione, rivolte a bambini e genitori, finalizzate alla condivisione dei presupposti di una corretta educazione alimentare e alla realizzazione di ricette riproponibili in ambiente domestico.

I Servizi Educativi del Comune di Ferrara s'impegnano a remunerare l'eventuale lavoro aggiuntivo svolto da parte del personale della Ditta Appaltatrice, assumendo a riferimento i valori indicati, per i rispettivi livelli professionali nella Tabella in vigore del Ministero del lavoro e delle Politiche sociali, relativa al costo orario per i dipendenti di Aziende del Settore Turismo, Comparto Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva.

L'Appaltatore provvederà a dare comunicazione mensile ai Servizi Educativi delle ore eventualmente impiegate dal proprio personale per le attività di cui al presente articolo e alla fatturazione delle stesse nei mesi di Gennaio e Giugno. Tale documentazione dovrà descrivere le attività specifiche svolte dal personale ed essere verificata e firmata dal Coordinatore.

Articolo 16 - PERSONALE DELL'APPALTATORE

16-1) 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.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dei Servizi Educativi, 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 i Servizi Educativi acquisiranno, 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, i Servizi Educativi hanno facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto.

16-2) Punto di coordinamento

L'appaltatore dovrà indicare l'ubicazione di un proprio punto di coordinamento all'interno del territorio comunale - dotato di telefono/e mail e telefax attivi 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 ai Servizi Educativi all'inizio del contratto.

16-3) 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 dei Servizi Educativi 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 dei Servizi Educativi e Scolastici per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate dai Servizi Educativi 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 ai Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

16-4) 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 i 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 Servizi Educativi 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 ai Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

16-5) Personale Dietista

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

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

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

16-6) Personale di cucina

Presso ogni cucina scolastica, tra il personale impiegato deve essere assicurata la presenza di almeno un cuoco professionale a tempo pieno, cioè per l'intera durata del servizio e comunque almeno per tutta la fase di preparazione e consumo dei pasti. Al cuoco professionale è richiesta un'esperienza di almeno due anni nel settore della ristorazione collettiva.

16-6) a - Competenze richieste al cuoco professionale

Il cuoco professionale deve essere in grado, in piena autonomia, di controllare l'organizzazione della struttura (cucina e dispensa) e di effettuare almeno le seguenti attività, riportate nel seguente elenco esplicativo ma non esaustivo:

- a) coordinare il lavoro di cucina anche con eventuali collaboratori; organizzare e supervisionare lo svolgimento delle attività
- b) essere in grado di calcolare la quantità esatta di materia prima necessaria alla preparazione del menù, in base alle grammature ed alle presenze giornaliere
- c) gestire gli acquisti e gli approvvigionamenti (effettuare gli ordini delle derrate alimentari in base a presenze, a grammature/ menù previsti dal capitolato alle percentuali di scarto in determinati generi alimentari ed alla capacità di dispense ed attrezzature di conservazione);
- d) ricevere la merce effettuando i controlli qualitativi e quantitativi sulle forniture per valutarne il rispetto al presente capitolato
- e) gestire correttamente la dispensa
- f) cucinare/preparare le pietanze ottenendo piatti di buona gradibilità e gradevole presentazione a partire dalle materie prime (ortaggi, carne, pesce, pollame, ecc.)
- g) gestire le preparazioni culinarie in base a specifiche indicazioni mediche (es. prescrizioni pediatriche per lo svezzamento, intolleranze/allergie alimentari, diete ipocaloriche, iposodiche, fenilchetonuria, favismo, celiachia, ecc) o richieste dettate da motivazioni etiche/religiose (es. carne halal, ecc.)
- h) gestire le preparazioni culinarie con particolare riguardo all'utenza 0/6 anni
- i) gestire le corrette temperature di conservazione, cottura, mantenimento in caldo o in freddo degli alimenti o preparazioni alimentari
- j) controllare l'igiene degli alimenti e applicare il sistema haccp in dotazione all'attività specifica
- k) assicurare la rintracciabilità delle derrate alimentari e dei pasti serviti
- l) curare i rapporti con l'utenza, rendendosi anche disponibile a soddisfare eventuali richieste di chiarimenti da parte di educatori/genitori riguardanti le modalità di preparazione dei pasti e le materie prime utilizzate
- m) collaborare con organismi di controllo ufficiale e con il personale del Committente addetto ai controlli o alla gestione del servizio

16-6) b – Composizione minima degli organici delle cucine

Il numero di persone impiegate e le ore di servizio presso ogni cucina devono essere sufficienti ad assicurare lo svolgimento del servizio nei modi richiesti dal presente capitolato (rispetto del menù, puntualità nell'erogazione dei pasti, preparazione delle diete speciali, gestione degli aspetti relativi all'igiene degli alimenti, degli ambienti e delle attrezzature, applicazione piano di autocontrollo HACCP, ecc.)

Si richiede, per le cucine, il seguente organico minimo che risulta indispensabile per il corretto funzionamento del servizio:

NIDO/SCUOLA D'INFANZIA	DIPENDENTE
Infanzia Satellite	1 cuoco +1 aiuto cuoco o addetto mensa
Infanzia Mongolfiera	1 cuoco +1 aiuto cuoco o addetto mensa
Infanzia Casa del Bambino	1 cuoco+2 aiuto cuoco o addetto mensa
Nido/infanzia Gobetti	1 cuoco+2 aiuto cuoco o addetto mensa
Nido Il Trenino	1 cuoco
Nido Leopardi	1 cuoco+1 aiuto cuoco o addetto mensa
Nido Cavallari	1 cuoco
Nido Ciliegio	1 cuoco
Nido Giardino	1 cuoco+1 aiuto cuoco o addetto mensa
Nido Girandole	1 cuoco+1 aiuto cuoco o addetto mensa
Nido Girasoli	1 cuoco+
Infanzia Aquilone	1 cuoco+1 aiuto cuoco o addetto mensa
Nido/infanzia Neruda	1 cuoco+1 aiuto cuoco o addetto mensa
Nido Costa	1 cuoco+1 aiuto cuoco o addetto mensa

Qualora, durante le attività di controllo effettuate dalla stazione appaltante, fossero rilevate non conformità sulla corretta erogazione del servizio riconducibili al numero di persone impiegate o all'orario di servizio, l'Appaltatore è obbligato ad integrare il proprio personale e/o a prolungarne l'orario di servizio senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, e all'inizio di ogni anno scolastico, l'appaltatore dovrà comunicare per iscritto ai Servizi Educativi e Scolastici l'elenco nominativo del personale, suddiviso per plesso presso il quale viene prestato servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato. Tali adempimenti devono essere posti in essere ad ogni inizio di anno scolastico di durata dell'appalto.

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata dell'appalto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Appaltatore salvo diversi accordi con i Servizi Educativi.

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate alla Stazione Appaltante, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico.

In caso di assenza del personale è tenuto a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

16-7) 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, compresi gli aspetti relativi al contenimento dell'impatto ambientale del servizio stesso (attenzione ai risparmi energetici e idrici, corretta gestione dei rifiuti, corretto dosaggio prodotti per le pulizie, riduzione degli sprechi alimentari).

16-8) Nome comportamentali del personale

L'Appaltatore deve assicurare che il proprio personale:

- A. tenga un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- B. consegni immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti

- alla ristorazione scolastica;
- C. segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- D. non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- E. osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dai Servizi Educativi;
- F. mantenga riservato ciò di cui verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dei Servizi Educativi o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'Appaltatore è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale e quello dei Servizi Educativi o incaricato dai Servizi Educativi stessi.

16-9) 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 i Servizi Educativi, 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.

La formazione per gli addetti alla cucina deve necessariamente comprendere le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso le cucine.

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso le cucine 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 ai 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.

16-10) 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 i centri refezionali al personale incaricato dai Servizi Educativi e ai rappresentanti delle Commissioni Mensa.

16-11) Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento 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, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione/corpi estranei nelle pietanze in lavorazione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura. Dovranno inoltre essere indossati mascherine chirurgiche e guanti monouso in caso di lesioni alle mani o quando previsto dalle procedure di autocontrollo.

16-12) 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 dai Servizi Educativi e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio. Nulla può essere richiesto ai Servizi Educativi per la partecipazione a tali incontri.

Articolo 17 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA

La ditta aggiudicataria dovrà produrre, a propria cura e spese, in un rapporto di costante collaborazione con i 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; sui menù dovranno risultare evidenti i prodotti biologici o altrimenti qualificati (es. DOP, IGP, MSC, prodotti locali, ecc) nonché le specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.; composizione dei menù diete (etico/religiose e salute)
- 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 dei Servizi Educativi. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, in tutto il materiale informativo ed accessorio al servizio, distribuito e/o utilizzato a nome e per conto dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie, il logo identificativo del Comune di Ferrara.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre predisporre i menù in copia cartacea, completi delle informazioni qualitative sulle materie prime utilizzate, da esporre all'interno degli edifici scolastici o, nel caso delle diete speciali per motivi di salute, da consegnare alle famiglie qualora richiesti.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, collaborare con i 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 ai 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 i Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie si riservano, 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 dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

Articolo. 18 - CONTROLLI SUL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA

La Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare una verifica continua presso le cucine 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 le cucine il controllo analitico almeno annuale sull'acqua potabile finalizzata alla verifica di conformità rispetto ai requisiti chimico/fisici e microbiologici dettati dal D.Lgs 31/2001 (il rubinetto di prelievo dovrà essere quello dei locali cucina da dove viene prelevata l'acqua a scopi alimentari) 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.

Dovranno essere effettuati tamponi di superficie su attrezzature, piani di lavoro 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 ai 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 ai servizi educativi;

L'aggiudicatario del servizio dovrà rendersi disponibile a collaborare nell'ambito di eventuali sistemi di rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza che i Servizi Educativi dovessero decidere di mettere in atto per il monitoraggio sulla qualità della refezione scolastica.

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 eventuali sistemi di rilevazione della qualità del servizio da parte dell'utenza (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, con relativa gestione delle non conformità;
- 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 dei servizi educativi..

In occasione della consegna dei suddetti report, si terranno incontri con i rappresentanti dei servizi educativi 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. In casi particolari (ritrovamento corpi estranei, segnalazione di casi di disturbi gastrointestinali che possano essere ricondotti alla ristorazione scolastica e in fase di accertamento), la conservazione dei campioni potrà essere prolungata ai fini di permettere gli approfondimenti del caso. Sui sacchetti dovranno essere riportati la tipologia di preparazione alimentare, il luogo, la data e l'ora di prelievo.

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

Articolo 19 - RECUPERO CONTRIBUTI

L'appaltatore è tenuto a fornire la documentazione completa e il supporto necessario affinché i servizi educativi possano 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 20 - PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA

Per i servizi oggetto dell'appalto nei nidi e nelle scuole d'Infanzia sarà riconosciuto all'appaltatore un prezzo per pasto, colazione e merenda erogati all'utenza, commisurato alle presenze effettive **registrate in mensa** (pasti, colazioni e merende), comunicate mensilmente dal responsabile di cucina all'Ufficio Referente dei Servizi Educativi . I Servizi Educativi si riservano di effettuare verifiche a campione sia sulla correttezza di tali registrazioni nonché sulla corrispondenza tra quanto fatturato e il numero di pasti registrati (vedere il modello di cui all'allegato E – foglio mensile delle presenze effettive in mensa).

Il prezzo unitario a base di gara di un pasto pronto (comprendente la merenda di frutta di metà mattina per i soli bambini) è pari a € 5,00 IVA esclusa.

Il prezzo unitario a base di gara di una colazione o di una merenda pomeridiana per i soli bambini è pari a € 0,25 IVA esclusa.

I prezzi unitari a base di gara per pasti, colazioni e merende moltiplicati per le previste presenze di adulti e bambini in nidi e scuole dell'infanzia comunali, formano l'importo complessivo contrattuale presunto di cui al successivo art. 21.

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. punto 2 il corrispettivo riconosciuto dai Servizi Educativi sarà del 25% in meno del prezzo unitario del pasto.

Articolo 21 - IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA

L'importo complessivo presunto a base di gara (I.V.A. esclusa) si basa sui dati storici dei pasti effettivamente erogati e ai dati di calo della natalità sul territorio.

Considerata l'intera durata contrattuale di 36 mesi e i prezzi unitari a base di gara l'importo complessivo presunto a base di gara viene a quantificarsi in **€ 2.962.080 + IVA 4% +** più oneri per la sicurezza derivanti da "interferenze" pari a € 2800 + IVA 22%.

	Totale pasti presunti giornalieri	Prezzi unitari (IVA esclusa)	Totale euro Annuale calcolato su 187 giorni/anno	Totale euro (Su 3 anni)
Pasti bambini + merenda di metà frutta mattina	797	€ 5	€ 940.610	€ 2.821.830
Pasti adulti	209			
Colazioni	500	€ 0,25	€ 46.750	€ 140.250
Merende pomeridiane	500	€ 0,25		
			€ 987.360	€ 2.962.080

I quantitativi indicati relativi alle presenze, e quindi ai pasti medi giornalieri, sono puramente indicativi. Tali valori non sono quindi vincolanti per i 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.

Ai fini della determinazione della base d'asta, si precisa che sono state tenute in considerazione le seguenti modalità organizzative già in essere presso le scuole e già precedentemente indicate:

- presenza del personale di cucina a partire dal mattino per la preparazione delle prime colazioni (previste indicativamente nella fascia oraria dalle 8 alle 9, con variazioni anche in base all'organizzazione dei singoli plessi) fino al termine del riassetto e pulizia delle cucine dopo il pranzo, compresa la preparazione delle merende pomeridiane e la loro predisposizione nel rispetto del corretto mantenimento delle temperature fino al momento del consumo; essendo la somministrazione/sporzionamento dei pasti ai bambini in carico al personale scolastico, non sarà indispensabile la presenza di personale di cucina nell'orario della merenda pomeridiana;
- presenza del personale di cucina nella fase di consegna delle derrate alimentari.
- presenza del cuoco per tutta la durata del servizio, e comunque almeno per tutta la fase di preparazione e consumo dei pasti (ad eccezione del consumo della merenda pomeridiana)

La fascia oraria di apertura all'utenza di nidi e scuole dell'infanzia è dalle 7.30 alle 16.30.

Si riportano di seguito per ogni plesso il numero di posti bambino e degli adulti aventi diritto al pasto

Scuola	numero bambini	numero di sezioni	adulti
INFANZIA AQUILONE	104	4	15
INFANZIA SATELLITE	75	3	10
INFANZIA P.NERUDA (stessa cucina del nido)	78	3	11
INFANZIA CASA DEL BAMBINO	150	6	22
INFANZIA MONGOLFIERA	75	3	11
INFANZIA A.M.GOBETTI (stessa cucina del nido)	78	3	12
NIDO UGO COSTA	94 (di cui 12 lattanti)	5	21
NIDO P.NERUDA	63 (di cui 12 lattanti)	4	15
NIDO GIRANDOLE	63 (di cui 12 lattanti)	4	14
NIDO LEOPARDI	63(di cui 12 lattanti)	4	14
NIDO CAVALLARI	47 (di cui 8 lattanti)	3	10
NIDO CILIEGIO	47(di cui 12 lattanti)	3	10
NIDO GIARDINO	61 (di cui 12 lattanti)	4	14
NIDO A.M.GOBETTI	47(di cui 12 lattanti)	3	10
NIDO TRENINO	47(di cui 12 lattanti)	3	10
NIDO GIRASOLI	47(di cui 12 lattanti)	3	10
Tot	1139		209

EVENTUALI OPZIONI

RINNOVO APPALTO per ulteriori tre anni scolastici pari a **€ 2.962.080** (I.V.A esclusa).

SERVIZIO REFEZIONE PRESSO CENTRO RICREATIVO ESTIVO (CRI) da opzionare annualmente sulla base dell'effettiva necessità pari a € 50.000 annuali per tutto il periodo contrattuale pari a € 300.000 (Iva esclusa)

Ai sensi dell'art. 2 del CSA, l'importo complessivo massimo stimato per l'intera durata dell'appalto, inclusa la previsione di un eventuale rinnovo, l'eventuale attivazione della refezione presso i Centri Ricreativi Estivi e gli oneri per la sicurezza da interferenze, ammonta complessivamente a € 6.229.760 + IVA

Articolo 22 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA – DVR e DUVRI

L'Impresa ha l'obbligo di adottare i provvedimenti e le cautele al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro e 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 al committente 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 G).

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 G. 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 del committente 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 23 - REVISIONE PREZZI

I prezzi unitari dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, si 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. Altrettanto sarà fatto in caso di rinnovi del contratto. Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

Articolo 24 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

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.1 punto 3.

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 – 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 25- TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i, sia nei rapporti verso i servizi educativi del Comune di Ferrara 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 26 - 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 inadempienza 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 del committente 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 27 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO

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

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

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

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

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

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

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta del committente, 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 i servizi educativi acquisiranno, 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, il committente ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Articolo 28 – SCIOPERI

In caso di sciopero del personale dei Servizi Educativi 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. 39.

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 29 - 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.

Informazioni relative al personale impiegato nell'appalto in essere

Il contratto applicato è il CCNL per dipendenti d'aziende dei settori pubblici e esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo; sono presenti 2 contratti a termine e nessun lavoratore appartiene a categorie svantaggiate.

Ruolo	Livello	Monte h contr.	Scatti di anzianità
Cuoco	QUARTO	30,00	-
Cuoco	QUARTO	30,00	2
Cuoco	QUARTO	30,00	2
Cuoco	QUARTO	30,00	3

Cuoco	QUARTO	30,00	2
Cuoco	QUARTO	30,00	2
Cuoco	QUARTO	30,00	3
Cuoco	QUARTO	30,00	3
Cuoco	QUARTO	30,00	3
Cuoco	QUARTO	30,00	3
Cuoco	QUARTO	32,50	2
Cuoco	QUARTO	32,50	3
Cuoco	QUARTO	32,50	2
Cuoco	QUARTO	35,00	5
Cuoco	QUARTO	35,00	2
Cuoco	TERZO	40,00	6
Aiuto cuoco	QUINTO	15,00	2
Aiuto cuoco	QUINTO	20,00	1
Aiuto cuoco	QUINTO	30,00	2
Aiuto cuoco	QUINTO	30,00	6
Aiuto cuoco	QUINTO	30,00	5
Addetto Servizio Mensa	SESTO	7,50	-
Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	1
Addetto Servizio Mensa	SESTO	10,00	-
Addetto Servizio Mensa	SESTO	15,00	3
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	10,00	1
Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	22,50	6

Articolo 30 - ESECUZIONE ANTICIPATA DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 32 – comma 8 – del Codice dei Contratti il Responsabile del Procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione dando avvio all'esecuzione della prestazione oggetto del contratto anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui all'articolo successivo, e dopo che l'aggiudicazione sia divenuta esecutiva. Il responsabile del procedimento autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento nel quale vengono indicati in concreto i motivi che la giustificano.

Articolo. 31 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

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

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 32 –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. 33 –SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Le sospensioni del servizio riconducibili alle previsioni di cui all'art. 107 - comma 8 – del codice 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 dei servizi educativi del Comune 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, emergenze sanitarie, furti, atti vandalici, improvvise rotture o malfunzionamenti agli impianti del plesso e/o attrezzature di cucina. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto.

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

In caso di sospensioni totali o parziali dei lavori disposte dalla stazione appaltante per cause diverse da quelle sopra descritte si rimanda a quanto disposto dal Codice appalti.

Articolo 34 – VALUTAZIONE ANDAMENTO DEL SERVIZIO DA PARTE DEI SERVIZI EDUCATIVI DEL COMUNE DI FERRARA

La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dai Servizi Educativi. I servizi Educativi si riservano la possibilità di effettuare controlli sulla merce consegnata, relativi sia alla quantità che alla qualità, tramite propri operatori o esperti dalla medesima delegati, di effettuare a propria discrezione analisi chimiche e microbiologiche per verificare la rispondenza della merce ai requisiti richiesti.

I Servizi Educativi possono effettuare controlli, anche mediante personale esterno incaricato dal Direttore dell'esecuzione, in qualsiasi momento senza preavviso presso le cucine 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.

L'aggiudicatario è obbligato alla sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (bilance, termometri) effettuate dal personale incaricato dai Servizi Educativi, al momento della consegna dei prodotti stessi risultino non conformi ai requisiti di legge o ai requisiti stabiliti dal presente Capitolato o all'offerta tecnica di gara.

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 dai Servizi Educativi o al momento del loro utilizzo per la preparazione dei pasti o del loro consumo.

La sostituzione dei prodotti non conformi deve essere effettuata alla fornitura successiva o, su

richiesta dei Servizi Educativi, entro le 8.30 del giorno lavorativo successivo a quello della richiesta di sostituzione. Qualora i prodotti da sostituire siano stati consegnati nella stessa giornata in cui ne è previsto l'utilizzo (es. pane fresco), la sostituzione deve essere effettuata in tempi utili per il normale utilizzo dell/i prodotto/i.

I Servizi Educativi, scolastici e per le Famiglie si riservano di effettuare, qualora lo ritengano necessario, analisi laboratoristiche suppletive seguendo la procedura indicata in allegato F): Verifiche analitiche e criteri microbiologici dei pasti pronti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Per quanto riguarda i prodotti per le pulizie dei locali e lavaggio stoviglie e altre superfici dure verrà attuata la verifica attraverso sopralluoghi nelle cucine per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

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

Nel caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti durante il consumo, qualora la natura del corpo estraneo non sia immediatamente identificabile, il fornitore è tenuto ad effettuare direttamente le verifiche analitiche necessarie, i cui esiti saranno inviati in copia ai Servizi Educativi.

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: piano di autocontrollo e relative registrazioni, attestati del personale, documenti di trasporto dei prodotti alimentari, ecc.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

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

Articolo 35 – 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 insegnante/educatore.

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

- visite alle cucine
- assaggio dei pasti serviti

I componenti delle CM possono svolgere sopralluoghi dove vengono preparati e consumati i pasti. Possono 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 nell'orario del pranzo nel rispetto delle disposizioni previste dai singoli 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 la cucina 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 avvenire nel rispetto delle procedure interne alla Ditta di ristorazione per garantire la sicurezza e l'organizzazione del servizio. 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 36 – VERIFICA DI CONFORMITA' E REGOLARE ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Al termine dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Responsabile Unico del Procedimento, effettuati gli opportuni accertamenti, rilascia il certificato di regolare esecuzione delle prestazioni sottoscritto da entrambe le parti ai sensi dell'art. 102 del codice dei contratti.

Articolo 37 - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Presso ciascuna cucina l'Appaltatore dovrà mantenere copia dei seguenti documenti, che dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Committente preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta, nonché degli organi ufficiali di controllo:

- Documento di Valutazione dei Rischi e 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 e procedure di rintracciabilità ai sensi del Reg.CE 178/2002
- Notifica sanitaria della cucina
- Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia

Articolo 38 – CONTESTAZIONI

Ove i Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie riscontrassero inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente capitolato o mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara, 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, o comunque entro l'eventuale termine stabilito nella contestazione stessa, 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 inviate dai Servizi Educativi del Comune al Responsabile del servizio per conto dell'Appaltatore si intendono come presentate direttamente all'Ente gestore.

Articolo 39 - PENALITA'

L'applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale del Direttore dei Servizi Educativi anche 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 tramite posta certificata.

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:

- ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dei Servizi Educativi 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);
- per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 3 (messa a disposizione delle cucine attrezzate) sarà applicata una penale pari a € 600,00 (seicento);
- 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);
- in caso di mancata erogazione del servizio non riconducibile a quanto previsto dall'art. 33 (sospensione del servizio), sarà applicata una penale pari a € 3.000,00 (tremila) +€ 30,00 (trenta) per ogni pasto non preparato;
- se i mezzi utilizzati dai vettori per la consegna delle derrate non corrispondono a quanto previsto dalla normativa vigente e sugli stessi non sarà rispettato quanto previsto dal Reg: CE 852/2004, sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento) per ogni mezzo non conforme;
- in caso di modalità di trasporto e consegna delle merci non rispettosi di quanto indicato dal presente capitolato e dalle normative vigenti, anche per quanto riguarda le temperature di consegna di prodotti deperibili verrà applicata una penale di € 800,00 (ottocento);
- se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti non corrispondono alle caratteristiche qualitative richieste dal presente capitolato (art.6 acquisto dei 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 al committente, sarà applicata una penale pari a € 600,00 (seicento) per ogni prodotto non conforme;
- 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 il committente sarà applicata una penale pari a € 400,00 (quattrocento) per ogni prodotto non conforme;
- se la merce utilizzata per la preparazione dei pasti o gli stessi pasti pronti non corrispondessero ai requisiti igienico sanitari richiesti dalla normativa vigente, 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 della matrice alimentare;

- per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi verrà applicata una penale di € 1.000,00 (mille)
- per ogni tipologia di prodotto con termine minimo di conservazione superato rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi verrà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
- se la merce utilizzata per la preparazione dei pasti o gli stessi pasti pronti si rivelassero, a seguito di indagini analitiche svolte secondo le modalità previste all'allegato F, non conformi ai requisiti dettati dalle normative vigenti e dal presente Capitolato, verrà applicata una penalità pari a € 1.000,00 (mille);
- 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);
- qualora le grammature delle porzioni fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, sarà applicata una penalità pari a € 500,00 (cinquecento)
- in caso di mancato rispetto del menù non riconducibile alle motivazioni di cui all'art. 8. (Preparazione dei pasti –menù e grammature - variazione del menù) sarà applicata una penale pari a € 800,00 (ottocento);
- in caso di variazioni del menù non preventivamente comunicate e concordate con i Servizi Educativi sarà applicata una penale pari a € 600,00 (seicento);
- nel caso di errori nella preparazione/identificazione dei pasti destinati a soggetti con diete speciali di cui all'art. 9 sarà applicata una penale pari a € 1000,00 (mille);
- per rilevante carenza igienica delle cucine e dei locali annessi (dispense, servizi igienici) riscontrata a seguito di controlli visivi o laboratoristici da parte del personale dei Servizi Educativi e/o degli organi di vigilanza dell'azienda Ausl sarà applicata una penale di € 1000,00 (mille);
- qualora si verificasse una variazione non preventivamente concordata con il committente nella tipologia di stoviglieria e materiale utilizzato per la consumazione dei pasti rispetto a quanto dichiarato e presentato al committente 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 € 800 (ottocento);
- 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);
- in caso di carenza nella pulizia e decoro del personale di cucina e del vestiario di lavoro sarà applicata una penalità di € 500,00 (cinquecento);
- 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 o di mancato smaltimento dei rifiuti secondo i criteri della raccolta differenziata sarà applicata una penalità di € 700,00 (settecento);
- in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito agli articoli 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11 salvo quanto già specificatamente previsto ai punti precedenti, sarà applicata una penale di euro

500,00 (cinquecento);

- in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito agli articoli 12, 13 e 14 sarà applicata una penale di euro 600,00 (seicento)
- per mancato rispetto di quanto indicato all'articolo 15 (progetto qualità e attività aggiuntive richieste) sarà applicata una penalità di € 700,00 (settecento);
- in caso di mancato o ritardato preavviso rispetto al termine di cui all'art.28 (scioperi) sarà applicata una penalità di €1000,00 (mille);
- in caso di mancanza di riscontro scritto entro 10 giorni lavorativi o comunque entro l'eventuale altro termine comunicato dal 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);
- per mancanza delle figure professionali indicate all'art. 16 (personale dell'appaltatore) o mancata sostituzione di dette figure con altre di pari professionalità sarà applicata una penalità di Euro 1500,00 (mille);
- per mancato rispetto dell'organico minimo delle cucine come definito dall'articolo 16.6b) sarà applicata una penalità di Euro 1.500,00 (millecinquecento);
- 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 Euro 800,00 (ottocento);
- per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 16.8 (norme comportamentali del personale) sarà applicata una penalità di Euro 800,00 (ottocento);
- per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 17 (Informazioni all'utenza) sarà applicata una penalità di Euro 500,00 (cinquecento);
- per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 18 (controlli sul servizio a carico della Ditta) sarà applicata una penalità di Euro 1000,00 (mille);
- per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 19 (Recupero contributi) sarà applicata una penalità di Euro 1000,00 (mille);
- 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 Euro 1000,00 (mille).

Si precisa che le possibili inosservanze alle norme del presente capitolato verranno contestate formalmente e daranno diritto ai Servizi Educativi ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito

In caso d'inadempimento dell'appaltatore non riconducibile a quanto previsto dall'art.14 (gestione emergenze) che porti ad una mancata erogazione dei pasti è prevista per i Servizi Educativi committenti, 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 dagli stessi Servizi Educativi mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

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

anno scolastico. A titolo esemplificativo:

prima inadempienza: valore penale € 1000.00 (mille)

seconda inadempienza: valore penale € 1500.00 (millecinquecento)

terza inadempienza: valore penale € 2000.00 (duemila)

Articolo 40 - 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 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 (unmilionequinquecentomila) 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 ai Servizi Educativi copia delle polizze assicurative contestualmente alla stipula del contratto d'appalto ovvero prima dell'affidamento del servizio nel caso previsto dall'art. 30 (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 ai 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 i Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie si siano avvalsi, 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, i servizi educativi hanno 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 41 - 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 il Comune..

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. 26 (cauzione definitiva)

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 dai servizi educativi;;

n) mancato reintegro della cauzione nei termini previsti dall'art. 26 (cauzione definitiva).

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. 39.

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 omissi 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 42 – 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 43 –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 44 – 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 45 - 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 46 - 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 ristorazione scolastica presso i Nidi, Le scuole dell'Infanzia e i servizi integrativi del Comune di Ferrara"

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 47- DOMICILIO, FORO COMPETENTE E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Agli effetti del contratto l'appaltatore dovrà eleggere domicilio legale in Ferrara. 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 48 - 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 49 - 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.

