

**RICOGNIZIONE PERIODICA DELLA SITUAZIONE GESTIONALE
DEI SERVIZI PUBBLICI LOCALI A RILEVANZA ECONOMICA**

Al 31 dicembre 2023

(art. 30, D.Lgs. 23 dicembre 2022, n. 201)

CONTESTO DI RIFERIMENTO

Per l'art. 2, c. 1, lett. d), del D.Lgs. 23 dicembre 2022 n. 201, sono "servizi di interesse economico generale di livello locale" o "servizi pubblici locali di rilevanza economica", «i servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale». Ai fini della verifica periodica della situazione gestionale del servizio pubblico locale prevista dall'art. 30 dello stesso decreto n. 201/2022, occorre definire adeguatamente il contesto di riferimento, con particolare riferimento alla tipologia di servizio pubblico, al contratto di servizio che regola il rapporto fra gestore ed ente locale ed alle modalità del monitoraggio e verifiche sullo stesso servizio.

SERVIZIO PUBBLICO LOCALE AFFIDATO

Ristorazione scolastica

FORMA DI GESTIONE

X affidamento a terzi mediante procedura a evidenza pubblica (appalto o concessione)

- ☐ affidamento a società mista pubblico-privata (gara a doppio oggetto)
- ☐ affidamento a società *in house*

FINALITÀ PERSEGUITE

L'intervento pubblico nella gestione ed erogazione del servizio è reso necessario od opportuno per le seguenti finalità:

X universalità di accesso fisico e/o economico al servizio (servizio di pasto veloce solo su richiesta in alcuni Comuni)

- ☐ non discriminazione
- ☐ continuità di erogazione
- ☐ garanzia di livelli di qualità e/o sicurezza
- ☐ omogeneità dello sviluppo sociale e/o economico
- ☐ coesione sociale

X altro – specificare: permettere agli utenti la fruizione scolastica delle 40 ore settimanali

CONTRATTO DI SERVIZIO**OGGETTO (sintetica descrizione del servizio affidato)**

Ristorazione scolastica scuole statali e comunali da 0 ad 11 anni.

DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Dal 01/09/2018 al 31/07/2023 con proroga al 31/12/2023 causa interruzione servizio per Covid.

VALORE COMPLESSIVO

€ 11.232.655,23 oltre IVA

CRITERI TARIFFARI

Tipologia di servizio/pasto	Prezzo dal 1 settembre 2023
pasto bambini	5,58 €
di cui merenda/frutta del mattino o pomeriggio (*)	0,34 €
pasto adulti	5,63 €
pasto per sezioni part time servizi educativi (escluso merenda pomeridiana)	5,24 €
pasto ridotto per scuole primarie e Secondarie a modulo	4,06 €
SERVIZIO TEMPORANEO (se il cantiere sarà ancora in essere) per scuola infanzia Soliani e Scutellari di Brescello – prezzo pasto bambini e adulti in MONOPORZIONE	6,67 €

SPECIFICI OBBLIGHI CONTRATTUALI IN CAPO ALL’AFFIDATARIO

Articoli del capitolato allegato: 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 31, 42, 46.

SISTEMA DI MONITORAGGIO - CONTROLLO

Monitoraggio e controlli previsti dall’art. 27 capitolato.

IDENTIFICAZIONE SOGGETTO AFFIDATARIO**RAGIONE SOCIALE**

CIRFOOD Società Cooperativa

ANDAMENTO ECONOMICO

PROVENTI DALL'UTENZA/ COMPENSAZIONI ECONOMICHE DALL'ENTE AFFIDANTE

SERVIZIO ANNO 2023	COMUNE	Spesa totale per ristorazione scolastica	Entrate provenienti dall'utenza (primaria e secondaria)
RISTORAZIONE SCOLASTICA	COMUNE BORETTO	196.940 €	88.512 €
RISTORAZIONE SCOLASTICA	COMUNE DI BRESCELLO	145.064 €	17.191 €
RISTORAZIONE SCOLASTICA	COMUNE DI GUALTIERI	189.527 €	82.455 €
RISTORAZIONE SCOLASTICA	COMUNE DI GUASTALLA	466.472 €	164.448 €
RISTORAZIONE SCOLASTICA	COMUNE DI LUZZARA	95.013 €	-
RISTORAZIONE SCOLASTICA	COMUNE DI NOVELLARA	607.015 €	290.104 €
RISTORAZIONE SCOLASTICA	COMUNE DI POVIGLIO	303.249 €	93.216 €
RISTORAZIONE SCOLASTICA	COMUNE DI REGGIOLO	303.537 €	133.118 €

N.B. la spesa della ristorazione è totale per ogni ordine e grado dei servizi gestiti, mentre le entrate sono riferite solo ai servizi di primarie e secondarie in quanto la retta viene emessa singolarmente nei confronti degli utenti. Per Nidi e Scuole dell'Infanzia, invece, la parte di ristorazione è incorporata nella retta frequenza e non divisibile.

ALTRI PROVENTI

Nessuno

CONTESTO DI MERCATO

La ditta affidataria è stato l'unico soggetto idoneo a presentare candidatura rispettando i criteri definiti nel bando (data la mancanza di cucine interne a tutti i servizi era necessario avere centri pasti in un raggio chilometrico definito).

QUANTITÀ E QUALITÀ DEI SERVIZI EROGATI

ANDAMENTO QUANTITATIVO (SERIE STORICA OUTPUT)

Numero medio pasti giornalieri erogati ai bambini:

Comune	Anno 2023
BORETTO	205 pasti/giorno
BRESCELLO	130 pasti/giorno
GUALTIERI	240 pasti/giorno
GUASTALLA	490 pasti/giorno
LUZZARA	145 pasti/giorno
NOVELLARA	675 pasti/giorno
POVIGLIO	300 pasti/giorno
REGGIOLO	345 pasti/giorno

QUALITÀ DEL SERVIZIO

I dati qualitativi monitorati sul campo almeno nr.4 volte al mese sono i seguenti:

- puntualità di consegna: 99% dei casi esito positivo;
- temperatura dei componenti il pasto: 80% dei casi esito positivo;
- gradimento del pasto: 60% dei casi esito positivo;
- rispetto delle grammature previste: 100% dei casi esito positivo;
- variazioni di menù dovute all'indisponibilità della materia prima: 10% variazioni.

Allegato n.1: capitolato

Azienda speciale servizi Bassa Reggiana

Dott.ssa Silvia Ronchetti

(Atti firmato digitalmente ai sensi delle vigenti disposizioni di legge)

LOTTO 1

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI, DI FORNITURA DI
DERRATE ALIMENTARI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E
INTEGRAZIONE/SOSTITUZIONE DI ATTREZZATURE**



TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTOp.3

PREMESSA

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO E SEDE DEI SERVIZI

ART.2 - DURATA DEL CONTRATTO

ART.3 - PERIODO DI PROVA

ART.4 - PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

ART. 5 - IMPORTI ANNUI A BASE DI GARA E VALORE PRESUNTO GLOBALE DELL'APPALTO

ART. 6 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

ART. 7 - PROFESSIONALITA' RICHIESTE

ART.8 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO: PERSONALE UTILIZZATO NELLE CUCINE

ART. 9 - CLAUSOLA SOCIALE

ART. 10 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

ART. 11 - DOVERI DEL PERSONALE

ART.12 - SICUREZZA

ART.13 - IMPEGNI DELL'AGGIUDICATARIO RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

ART.14 AZIONI DI PARTECIPAZIONE E DI VALUTAZIONE DELLA QUALITA'.

TITOLO II: CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ED ALTRE CONDIZIONI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E DEL CONSUMOp.16

ART. 15 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

ART.16 - GRADUALE INTRODUZIONE DELL'ACQUA IN BROCCA NEI PUNTI DI REFEZIONE.

ART.17- MONITORAGGI INTERNI, AUTOCONTROLLO E SICUREZZA DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 18 - LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA LOCALI, MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO STOVIGLIE

ART. 19 - RACCOLTA DEI RIFIUTI

ART. 20 - DESTINAZIONE DEL CIBO NON CONSUMATO/SOMMINISTRATO

ART. 21 - IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI, UTENSILI E MANUTENZIONI ORDINARIE

ART. 22 - SOSTITUZIONE, INTEGRAZIONE DI ATTREZZATURE

ART. 23 - CONTINUITA' E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 24 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI UE

ART. 25 - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

ART. 26 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

ART. 27 - CONTROLLI

ART. 28 - PENALITA'

ART.29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 30 - CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 31 - ONERI A CARICO DELLA DITTA

ART. 32 - ONERI A CARICO DELL'AZIENDA

ART.33 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

ART. 34 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO, VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE DEI SERVIZI

ART. 35 - MODALITA' DI PAGAMENTO

ART.36 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L.136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

ART.37 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

ART.38 - CONTRATTO

ART.39 - FORO COMPETENTE

ART.40 - DISPOSIZIONI FINALI

TITOLO III: INDICAZIONI PARTICOLAREGGIATE DELL'APPALTOp.33

RISTORAZIONE RIVOLTA AI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI (NIDO D'INFANZIA, SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA, SERVIZI ESTIVI ED ALTRI SERVIZI EDUCATIVI)

ART.41 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

ART.42 - VEICOLAZIONE, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI
ART.43 - SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI
ART.44 - COSTITUZIONE DEI PASTI
ART.45 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
ART.46 - DIETE SPECIALI
ART.47 - SPECIFICHE PER I SERVIZI IN GESTIONE ASBR
ART. 48 - MENÙ

Allegati al capitolato

Allegato A) Derrate alimentari e grammature

Allegato B) Tabella descrittiva dell'organizzazione del servizio

Allegato C1) Menù Nidi e Scuole Infanzia anno scolastico 2017-2018

Allegato C2) Menù Primarie e Secondarie anno scolastico 2017-2018

Allegato D) DUVRI

Allegato E) Dotazione del personale richiesto alla ditta affidataria

Allegato F) Planimetria e scheda tecnica della/e cucina e del/i terminale/i di Boretto

Allegato G) Planimetria e scheda tecnica della/e cucina e del/i terminale/i di Brescello

Allegato H) Planimetria e scheda tecnica della/e cucina e del/i terminale/i di Gualtieri

Allegato I) Planimetria e scheda tecnica della/e cucina e del/i terminale/i di Guastalla;

Allegato L) Planimetria e scheda tecnica della/e cucina e del/i terminale/i di Luzzara;

Allegato M) Planimetria e scheda tecnica della/e cucina e del/i terminale/i di Novellara;

Allegato N) Planimetria e scheda tecnica della/e cucina e del/i terminale/i di Poviglio;

Allegato O) Planimetria e scheda tecnica della/e cucina e del/i terminale/i di Reggiolo;

Allegato P) Link per visualizzare le fotografie delle cucine

<https://www.dropbox.com/sh/834wqhksdy5xhn6/AACUO3VlqLneAwNopzHs5O4na?dl=0>

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

PREMESSA

L'Azienda Servizi Bassa Reggiana (di seguito indicata anche come ASBR o Azienda), ai sensi della normativa vigente, organizza e gestisce il servizio di ristorazione scolastica al fine di contribuire alla realizzazione del diritto allo studio di tutti i ragazzi, offrendo interventi volti a facilitare l'accesso e la frequenza alle attività scolastiche. Il servizio di ristorazione, oltre a consentire la permanenza a scuola agli alunni che frequentano le attività scolastiche programmate nei rientri pomeridiani, rappresenta un forte momento educativo e socializzante condiviso con la scuola.

L'educazione alimentare dei bambini e delle bambine è finalizzata ad una crescita in stato di salute e benessere, perseguendo il miglioramento dell'alimentazione, nel rispetto dei piani europei e nazionali per la salute (art. 1 Regolamento del servizio di ristorazione scolastica).

L'Unione Bassa Reggiana ha deliberato nel marzo 2016 il Regolamento del servizio di ristorazione scolastica frutto dell'esperienza dei primi anni di gestione unificata del servizio. Il regolamento promuove la diffusione di una cultura alimentare corretta, anche tramite il coinvolgimento delle famiglie, per garantire la qualità della ristorazione scolastica, in un rapporto dialettico e di collaborazione con tutti i soggetti coinvolti nel servizio (bambine/i, scuola, genitori, ditta appaltatrice, ASL). La partecipazione attiva si realizza anche attraverso la Consulta per la Qualità della Ristorazione (art. 17)

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO E SEDE DEI SERVIZI

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Azienda Speciale Servizi Bassa Reggiana (ASBR), di seguito Azienda, e il contraente appaltatore aggiudicatario, per lo svolgimento dei servizi di ristorazione rivolti alle bambine e ai bambini frequentanti i nidi d'infanzia, le scuole dell'infanzia, le scuole dell'obbligo degli otto comuni dell'Unione, e di altri servizi educativi, prevalentemente estivi e doposcuola. I locali delle cucine sono concessi in comodato d'uso con dovere di manutenzione ordinaria delle attrezzature, fornitura e manutenzione di piccole attrezzature, fornitura di pentolame e stoviglie, come meglio specificato negli articoli di seguito indicati.

L'appalto è così suddiviso negli otto comuni:

1. Comune di Boretto: ristorazione rivolta alle/ai bambine/i ed al personale educativo del Nido d'Infanzia, della Scuola d'Infanzia ASBR e della Scuola Primaria;
2. Comune di Brescello: fornitura di derrate alimentari rivolta alle/ai bambine/i ed al personale educativo del Nido d'Infanzia e ristorazione rivolta ai bambini della scuola dell'Infanzia Soliani Scutellari;
3. Comune di Gualtieri: fornitura di derrate alimentari rivolta alle/ai bambine/i ed al personale educativo del Nido d'Infanzia, ristorazione rivolta alle/ai bambine/i ed al personale educativo delle Scuole d'Infanzia Statali e alle/ai bambine/i della Scuola Primaria;
4. Comune di Guastalla: ristorazione rivolta alle/ai bambine/i ed al personale educativo del Nido e della Scuola d'Infanzia ASBR e alle/ai bambine/i della Scuola Primaria;
5. Comune di Luzzara: ristorazione rivolta alle/ai bambine/i ed al personale educativo dei Nidi ASBR e delle Scuole d'Infanzia Statali;
6. Comune di Novellara: ristorazione rivolta alle/ai bambine/i ed al personale educativo dei Nidi e della Scuola dell'Infanzia ASBR e della Scuola d'Infanzia Statale e alle/ai bambine/i della Scuole Primarie Don Milani, San Giovanni e della Scuola Secondaria di Secondo Grado L. Orsi;
7. Comune di Poviglio: ristorazione rivolta alle/ai bambine/i ed al personale educativo del Nido d'Infanzia e della Scuola d'Infanzia ASBR, e alle/ai bambine/i della Scuola Primaria e della Scuola secondaria di 1° grado;
8. Comune di Reggio: ristorazione rivolta alle/ai bambine/i ed al personale educativo del Nido d'Infanzia ASBR, delle Scuole d'Infanzia Statali e della Scuola Primaria.

Nota per la lettura delle griglie

-per i servizi 0-6 (nidi e scuole dell'infanzia) il numero di giornate considerate per la quantificazione dei pasti annuali

è pari a 200 (40 settimane); a questi giorni si aggiungono i servizi estivi; 190 giorni indicativamente per le scuole dell'infanzia statali;

- per i servizi della scuola dell'obbligo il numero di giornate considerate per la quantificazione dei pasti annuali è pari a 160; sono inseriti i campi giochi per i comuni di Gualtieri e Reggiolo;

- altri servizi estivi o extrascolastici potrebbero essere inseriti nel corso della durata dell'appalto.

Ad ogni punto di ristorazione è attribuito un codice identificato che deve essere riportato in ogni documento per la sua identificazione.

L'ASBR si riserva la facoltà di interrompere le prestazioni di semplice fornitura di derrate alimentari con un preavviso di almeno 3 mesi e chiedere la loro sostituzione con il servizio completo di preparazione, confezionamento e trasporto in strutture messe a disposizione dalla stessa ASBR all'interno del territorio dell'Unione Bassa Reggiana ovvero, con l'accordo della ditta affidataria, utilizzando personale della ditta affidataria o centri di cottura esterni aventi i medesimi requisiti, distanze e deroghe temporanee iniziali del centro di cottura esterno già richiesto.

Le sedi di produzione dei pasti e le consistenze dei differenti lotti sono le seguenti.

COMUNE DI BORETTO: 28.362 pasti annui.

punto ristorazione	Indirizzo	n. pasti al giorno bambini/e	n. pasti al giorno adulti	n. pasti annui bambini/e	n. pasti annui adulti	cucina da utilizzare per preparazione pasti
Nido Infanzia "Zenit"	Via Firenze 3/a, Boretto	35	4	7.000	800	da cucina di terzi (ditta affidataria), eccetto che per la produzione dei pasti lattanti che saranno prodotti c/o la cucinetta interna dello Zenit
Scuola Infanzia "Zenit"	Via Firenze 3/a Boretto	50	7	10.000	1.400	da cucina di terzi (ditta affidataria)
Scuola primaria	Via per Brescello, Boretto	50	3	8.000	480	da cucina di terzi (ditta affidataria)
	totale pasti al giorno	135	14			
estivo 0/6	Via Firenze 3/a, Boretto	25	6	550	132	da cucina di terzi (ditta affidataria)
	totale			25.550	2.812	

La ditta affidataria e l'ente gestore della Casa Residenziale Anziani di Via Papa Giovanni XXIII a Boretto (situata di fianco ai servizi educativi 0/6 anni), in accordo con il comune di Boretto, potrebbero valutare l'utilizzo della cucina della suddetta Casa residenziale per la preparazione dei pasti oggetto dell'appalto, qualora lo ritenessero di comune accordo vantaggioso per entrambi rispetto all'utilizzo di una cucina esterna messa a disposizione dalla ditta affidataria.

COMUNE DI BRESCELLO: 13.572 derrate, 10.000 pasti annui.

punto ristorazione	Indirizzo	n. pasti al giorno bambini/e	n. pasti al giorno adulti	n. pasti annui bambini/e	n. pasti annui adulti	cucina a cui consegnare le derrate
NIDO ZANTI ASBR	Via Aldo Moro, 8 Brescello	55	10	11000	2000	Cucina presso il Nido d'Infanzia "C. Zanti" SOLO FORNITURA DERRATE
ESTIVO NIDO E SCUOLA INFANZIA ASBR	Via Aldo Moro, 8 Brescello	20	6	440	132	Cucina presso il Nido d'Infanzia "C. Zanti" SOLO FORNITURA DERRATE
	totale pasti per computo derrate			11440	2132	
SCUOLA INFANZIA SOLIANI SCUTELLARI ASBR	Via Fratelli Rosselli 3, Brescello	45	5	9000	1000	cucina di terzi
	totale pasti per cucina di terzi	45	5	9000	1000	

COMUNE DI GUALTIERI: 7160 derrate, 22.950 pasti annui.

punto refezione	Indirizzo	n.pasti al giorno bambini/e	n. pasti al giorno adulti	n. pasti annui bambini/e	n. pasti annui adulti	cucina cui consegnare le derrate o da utilizzare per la preparazione dei pasti
NIDO IL CILIEGIO ASBR	Via g. di Vittorio, 9	28	6	5.600	1.200	cucina presso il Nido "Ciliegio" SOLO FORNITURA DERRATE
IL CILIEGIO ESTIVO	Via g. di Vittorio, 9	14	4	2.800	800	cucina presso il Nido "Ciliegio" SOLO FORNITURA DERRATE
	totale pasti per computo derrate	28	6	8.400	2.000	DERRATE

SIS IL SOLE GUALTIERI	Via Cabina, 2 Gualtieri	11	3	2.090	570	cucina di terzi
SIS S.VITTORIA ARCOBALENO	presso Palazzo Greppi, Strada Statale 63, 170 Santa Vittoria	26	3	4.940	570	cucina di terzi
SCUOLA PRIMARIA GUALTIERI "A.Pecorini"	Via Dante Alighieri, 10, Gualtieri	83	6	13.280	960	cucina di terzi
	totale pasti al giorno	120	12			
CAMPO GIOCHI	Via Dante Alighieri, 10, Gualtieri	25	2	500	40	cucina di terzi
				20810	2140	

COMUNE DI GUASTALLA: 87.530 pasti annui

punto ristorazione	Indirizzo	n. pasti al giorno bambini/e	n. pasti al giorno adulti	n. pasti annui bambini/e	n. pasti annui adulti	cucina da utilizzare per la preparazione dei pasti
NIDO IRIDE ASBR	Via Rosario 1/4 Guastalla	74	10	14.800	1.400	cucina interna presso il nido Iride, Via Rosario 1/4 Guastalla
SCUOLA INFANZIA ARCOBALENO	Via Papa Giovanni XXIII, 30/1 Guastalla	101	7	20.200	2.600	cottura primo in sede, sugo per il primo e secondo da terzi
PRIMARIA GONZAGA	Via Affo, 1 Guastalla	280	13	44.800	2.080	cucina di terzi (ditta affidataria)
	totale pasti al giorno	455	30			
ESTIVO 0/6	Via Papa Giovanni XXIII, 30/1 Guastalla	70	5	1.540	110	cottura primo in sede, sugo per il primo e secondo da terzi.
	totali			81.340	6.190	

COMUNE DI LUZZARA: 32.222 pasti annui

punto ristorazione	Indirizzo	n. pasti al giorno bambini/e	n. pasti al giorno adulti	n. pasti annui bambini/e	n. pasti annui adulti	Cucina da utilizzare per la preparazione dei pasti
NIDO LA STELLA ASBR	Via Circonvallazione Ovest, 49 Luzzara	33	7	6.600	1.400	Cucina interna presso Nido "La Stella" Via Circonvallazione Ovest, 49 Luzzara
SIS GRISANTI RESPICIO	Via Circonvallazione Ovest, 49 Luzzara	55	14	10.450	2.660	Cucina interna presso Nido "La Stella" Via Circonvallazione Ovest, 49 Luzzara
NIDO LA STELLA VILLAROTTA ASBR	Via Mazzini, 3 di Villarotta di Luzzara	6	2	1.200	400	Cucina interna presso Nido "La Stella", Via Circonvallazione Ovest, 49 Luzzara
SIS TERZI DI VILLAROTTA	Via Mazzini, 3 di Villarotta di Luzzara	9	4	1.710	760	Cucina interna presso Nido "La Stella", Via Circonvallazione Ovest, 49 Luzzara
SIS LA FONTANELLA DI CODISOTTO	Via Nazionale 151, Codisotto di Luzzara	22	8	4.180	1.520	Cucina interna presso Nido "La Stella", Via Circonvallazione Ovest, 49 Luzzara
	totale pasti al giorno	125	35			
ESTIVO NIDO	Via Circonvallazione Ovest, 49, Luzzara	20	6	440	132	Cucina interna presso Nido "La Stella", Via Circonvallazione Ovest, 49 Luzzara
ESTIVO SCUOLA INFANZIA	Via Circonvallazione Ovest, 49, Luzzara	30	5	660	110	Cucina interna presso Nido "La Stella", Via Circonvallazione Ovest, 49 Luzzara
	totali pasti annui			25.240	6.982	

COMUNE DI NOVELLARA: 128.642 pasti annui

punto refezione	Indirizzo	n.pasti al giorno bambini/e	n. pasti al giorno adulti	n. pasti annui bambini/e	n. pasti annui adulti	cucina da utilizzare per la preparazione dei pasti
NIDO AQUILONE ASBR	Via Falasca, 3 Novellara	46	8	9.200	1.600	cucina di terzi
NIDO BIRILLO ASBR	Via Indipendenza, 21, Novellara	44	10	8.800	2.000	cucina di terzi

SCI ARCOBALENO ASBR	Via Indipendenza, 19-21, Novellara	78	11	15.600	2.200	cucina di terzi
SIS GIRASOLE	Via Falasca, Novellara	83	12	15.770	2.280	cucina di terzi
SCUOLA PRIMARIA DON MILANI	Via Campanini, 2 Novellara	382	17	61.120	2.720	cucina di terzi
SCUOLA PRIMARIA S.GIOVANNI	Via A. De Curtis, 2 San Giovanni Novellara	12	1	792	66	cucina di terzi
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "L.ORSI"	Via Novy Jicin, 2, Novellara (RE)	50	3	3.300	198	cucina di terzi
	totale pasti al giorno	695	62			
ESTIVO NIDO BIRILLO E AQUILONE	Via Indipendenza, 21, Novellara	37	7	814	154	cucina di terzi
SCI ARCOBALENO ESTIVO	Via Indipendenza, 19-21, Novellara	43	6	946	132	cucina di terzi
	totale pasti annui			116.342	11.350	

COMUNE DI POVIGLIO: 69.116 pasti annui

punto ristorazione	Indirizzo	n.pasti al giorno bambini/e	n. pasti al giorno adulti	n. pasti annui bambini/e	n. pasti annui adulti	cucina a cui consegnare le derrate
NIDO RODARI ASBR	Via Ceci, 14, Poviglio	98	10	19.600	2.000	cucina di terzi
SCI LA GINESTRA ASBR	Via Repubblica, 25 Poviglio	120	10	24.000	2.000	cucina di terzi
SCUOLA PRIMARIA PASCOLI	Via Mattei, 20 Poviglio	116	5	18.560	800	cucina di terzi
	totale pasti al giorno	334	25			

ESTIVO SCUOLA INFANZIA LA GINESTRA	Via Repubblica, 25 Poviglio	48	4	1.056	88	cucina di terzi
ESTIVO NIDO RODARI	Via Ceci, 14, Poviglio	42	4	924	88	cucina di terzi
	totali annui			64.140	4.976	

COMUNE DI REGGIOLO: 63.525 pasti annui

punto ristorazione	Indirizzo	n.pasti al giorno bambini/e	n. pasti al giorno adulti	n. pasti annui bambini/e	n. pasti annui adulti	cucina da utilizzare preparazione pasti
NIDO BAMBY ASBR	Via IV Novembre, 7 Reggiolo	60	9	12.000	1.800	cucina interna presso Nido "Bamby", Via IV Novembre 7, Reggiolo
SIS HANSEL E GRETEL	Via IV Novembre, 7 Reggiolo	41	3	7.790	570	cucina interna presso Nido "Bamby", Via IV Novembre 7, Reggiolo
SIS PETER PAN	Via Lovatino, Villanova di Reggiolo	75	7	14.250	1.330	cucina interna presso Nido "Bamby", Via IV Novembre 7, Reggiolo
PRIMARIA DE AMICIS comprensivo di doposcuola	Via XXV Novembre, Reggiolo	144	6	23.040	960	Cucina presso CRA, Via Dante Alighieri, 20 Reggiolo
	totale pasti al giorno	320	25			
CAMPO GIOCHI 0/6	Via Lovatino, Villanova di Reggiolo	17	2	510	60	Cucina presso CRA, Via Dante Alighieri, 20 Reggiolo
CAMPO GIOCHI	Parco Chico Mendes	25	2	1.125	90	Cucina presso CRA, Via Dante Alighieri, 20 Reggiolo
	totali			58.715	4.810	

Le utenze di luce gas e acqua delle cucine messe a disposizione dall'Azienda non sono a carico della ditta affidataria. Il venir meno della disponibilità della cucina di Reggiolo comporta per l'appaltatore l'onere di garantire il servizio senza che nulla in più gli sia dovuto utilizzando un centro di cottura esterno avente i medesimi requisiti di distanze e deroghe temporanee iniziali del centro di cottura esterno già richiesto. In alternativa, a discrezione del Committente, dovrà avvalersi della capacità produttiva eccedente di altri centri di cottura messi a disposizione dal Committente all'interno del territorio dell'Unione Bassa Reggiana.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di cinque anni scolastici (2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22, 2022/23), fino al 31/7/2023 subordinatamente alla corretta esecuzione del periodo di prova di cui all'articolo 3.

La stipulazione del contratto avverrà nei termini previsti dall'art. 32 (Fasi delle procedure di affidamento), comma 8, del D. Lgs 18 aprile 2016, n° 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture".

L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale anche in pendenza della stipulazione del contratto.

Qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto d'appalto oggetto del presente Capitolato, si rendesse disponibile una convenzione Intercent-ER conforme alle esigenze espresse nel presente Capitolato e con condizioni economiche più convenienti, l'Azienda Speciale Bassa Reggiana potrà rinegoziare con l'Aggiudicatario le condizioni economiche del contratto in essere oppure potrà recedere dal contratto e aderire Convenzione Intercent-ER.

ART. 3 - PERIODO DI PROVA

Per i primi tre mesi a partire dal 1.09.2018, comunque computati nella durata complessiva, il servizio si intenderà conferito in prova al fine di consentire all'Azienda una valutazione ampia e complessiva rispetto al servizio offerto.

In caso di valutazione negativa, a insindacabile giudizio dell'Azienda, espressa al termine del periodo di prova, il committente potrà recedere (ex art.1373 del Codice Civile) mediante comunicazione scritta e motivata con preavviso di 15 giorni, e invio con raccomandata A/R o p.e.c..

In tal caso all'aggiudicatario spetterà il solo corrispettivo per i servizi svolti, a esclusione totale per gli stessi di ogni rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo.

L'Azienda potrà richiedere all'aggiudicatario l'esecuzione del servizio sino al subentro del nuovo contraente.

L'Azienda si riserva inoltre di procedere all'incameramento dell'intera garanzia definitiva, fatta salva la richiesta degli eventuali maggiori danni subiti.

ART. 4 - PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto viene aggiudicato mediante procedura di gara aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa art. 95 D. Lgs. 50/16.

Si procederà ad aggiudicare anche se all'Azienda pervenga una sola offerta valida, se ritenuta conveniente.

ART 5 - IMPORTI ANNUI A BASE DI GARA E VALORE PRESUNTO GLOBALE DELL'APPALTO

Importo a base di gara complessivo per l'intera durata contrattuale pari a **€ 11.246.138,60** così suddivisi:

- € 2.241.492,72 base di gara annuale composta da:
 - € 2.191.342,12 di costo pasti corrispondenti a 2.437 pasti al giorno e 442.347 pasti annui,
 - € 48.150,60 di derrate annue per i Comuni di Brescello e Gualtieri,
 - € 2.000 annui, per l'intera durata dell'appalto non soggetti a ribassi come da DUVRI,
- € 38.675,00 per fornitura e installazione attrezzature per i comuni di Boretto, Luzzara e Reggiolo.

COSTO PASTO FINITO SERVIZI EDUCATIVI

Descrizione	Importo a base di gara
Pasto finito bambini (compreso merende)	€ 4,96
Pasto finito adulti	€ 5,01
Di cui singola merenda/frutta* (mattino o pomeriggio)	€ 0,30
Pasto finito sezioni part time servizi educativi (escluso merenda pomeridiana)	€ 4,66
Pasto per il tempo a modulo (Scuole Primarie e Secondarie)	€ 3,60

* questa voce di prezzo è inserita nell'ipotesi che alcuni utenti possano richiedere la sola merenda del mattino e/o del pomeriggio.

Per i bambini/ragazzi che frequentano un tempo a modulo inferiore alle 40 ore settimanali si richiede un pasto semplificato o pasto per il "tempo scuola a modulo" come meglio specificato all'art. 39.

	Quantità annuali bambini	Quantità annuali adulti	Totale importo presunto a base di gara per pasti bambini	Totale importo presunto a base di gara per pasti adulti	Importo a base di gara tot. per pasti per Comune
Boretto	25.550	2.812	€ 126.728,00	€ 14.088,12	€ 140.816,12
Brescello	9.000	1.000	€ 44.640,00	€ 5.010,00	€ 49.650,00
Gualtieri	20.810	2.140	€ 103.217,60	€ 10.721,40	€ 113.939,00
Guastalla	81.340	6.190	€ 403.446,40	€ 31.011,90	€ 434.458,30
Luzzara	25.240	6.982	€ 125.190,40	€ 34.979,82	€ 160.170,22
Novellara	116.342	11.350	€ 577.056,32	€ 56.863,50	€ 633.919,82
Poviglio	64.140	4.976	€ 318.134,40	€ 24.929,76	€ 343.064,16
Reggiolo	58.715	4.810	€ 291.226,40	€ 24.098,10	€ 315.324,50
Tot.	401.137	40.260	€ 1.989.639,52	€ 201.702,60	€ 2.191.342,12

N. pasti al giorno	n. bambini	n. adulti	
Boretto	135	14	
Brescello	45	5	
Gualtieri	120	12	
Guastalla	455	30	
Luzzara	125	35	
Novellara	695	62	
Poviglio	334	25	
Reggiolo	320	25	
Tot.	2.229	208	2.437

DERRATE ALIMENTARI SERVIZI EDUCATIVI

Descrizione	Importo a base di gara €
Derrate per pasto bambini	€ 2,10
Derrate per pasti adulti	€ 2,15

COMUNI	quantità bambini	quantità adulti	totale importo presunto a gara per derrate bambini	totale importo presunto a gara per derrate adulti	importo presunto a gara per comune
Brescello	11.440	2.132	€ 22.880,00	€ 4.370,60	€ 27.250,60
Gualtieri	8.400	2.000	€ 16.800,00	€ 4.100,00	€ 20.900,00

totale	19.840	4.132	€ 39.680,00	€ 8.470,60	€ 48.150,60
--------	--------	-------	-------------	------------	--------------------

Gli oneri relativi alla sicurezza da interferenza, non soggetti a ribasso d'asta, sono stimati in Euro 2.000,00 (iva esclusa) annuo per un totale di 10.000 euro non ribassabili per i 5 anni.

ART. 6 - REQUISITI SPECIFICI DI PARTECIPAZIONE

- Avere maturato esperienze analoghe di gestione di servizi di ristorazione in strutture educative (nido d'infanzia, scuola dell'infanzia) o scolastiche nell'ultimo triennio (2015-2016-2017) per un importo medio annuo non inferiore all'importo a base di gara su base annua del Committente ASBR, oneri fiscali esclusi e al netto del valore delle prestazioni inserite in appalto non inerenti servizi educativi.
- Essere in possesso delle certificazioni di qualità ritenute valide ai fini della qualifica del fornitore del servizio:
 - UNI EN ISO 9001:2015 sui temi di gestione della qualità;
 - UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare;
 - UNI EN ISO 14001: 2014.
- In particolare, la ditta affidataria dovrà attestare di avere in piena disponibilità, in proprietà o in affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo, ovvero impegnarsi ad attivare:
 - uno o più centri di cottura esterni (cucina/e principale/i), per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria. Tale/i centro/i cottura deve/devono essere posto/i ad una distanza non superiore a 20 Km dai singoli centri di refezione per tutte le seguenti strutture: tale centro/i cottura deve/devono essere dimensionate per una capacità produttiva adeguata al numero di pasti richiesti dai centri di refezioni serviti, pari a 1710 pasti al giorno.
In presenza di più centri di cottura i pasti dovranno sempre pervenire ai centri di refezione dal centro di cottura più vicino. Tali chilometri si intendono tassativi e stradali.
La ditta che non disponga all'atto dell'aggiudicazione di un centro di cottura entro la distanza chilometrica richiesta di cui sopra per servire le strutture ivi indicate, dovrà indicare in gara il centro di cottura temporaneo da utilizzare non oltre il 31 dicembre 2018 che non dovrà distare più di 40 Km dai singoli centri di refezione per tutte le seguenti strutture e impegnarsi ad attivare centri di cottura principali entro la distanza di cui sopra a partire dal 01/01/2019.
 - uno o più centri di cottura (cucina/e di riserva) da utilizzarsi in caso di black-out della cucina principale e in caso di black-out delle singole cucine di proprietà delle singole pubbliche amministrazioni a servizio dell'azienda, per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria. Tale centro cottura deve essere posto ad una distanza non superiore a 40 Km dalla sede dell'azienda. Tali chilometri si intendono tassativi e stradali.
La ditta che non disponga all'atto dell'aggiudicazione di un centro di cottura di riserva entro la distanza chilometrica richiesta di cui sopra per servire le strutture ivi indicate, potrà utilizzare centri di cottura a distanze superiori, ma entro e non oltre il 31 dicembre 2018 dovrà impegnarsi ad attivare centri di cottura entro la distanza di cui sopra a partire dal 01/01/2019.
 - una piattaforma di stoccaggio, munita di regolare autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità in materia, ai fini igienico sanitari; tale piattaforma non dovrà trovarsi a una distanza superiore a 80 km tassativi e stradali dalla sede dell'Azienda.
 - La ditta che non disponga all'atto dell'aggiudicazione di una piattaforma di stoccaggio entro la distanza chilometrica richiesta di cui sopra per servire le strutture ivi indicate, potrà utilizzare una piattaforma di stoccaggio a distanze superiori, ma entro e non oltre il 31 dicembre 2018 dovrà impegnarsi ad attivare la piattaforma di stoccaggio entro la distanza di cui sopra a partire dal 01/01/2019.
 - Avvenuto rilascio dell'attestazione di sopralluogo da parte del Committente ASBR; le imprese concorrenti possono effettuare il sopralluogo nelle cucine delle diverse strutture, nei giorni che verranno stabiliti ad insindacabile giudizio dall'Azienda. A tal fine devono inoltrare all'Azienda la richiesta di sopralluogo esclusivamente all'indirizzo: segreteria@asbr.it.

ART. 7 - PROFESSIONALITÀ' RICHIESTE

L'aggiudicatario deve garantire in fase di esecuzione dell'appalto le seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori e indicarne i nominativi e i riferimenti al Committente :

- un responsabile di produzione dell'appalto della ditta che risulti referente per l'Azienda per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere; il responsabile dovrà supervisionare il servizio almeno settimanalmente, avere una costante visione d'insieme del servizio nella sua interezza e dovrà mantenere i rapporti con l'Azienda e l'AUSL, tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e

contratto prevedano dover essere reperibili presso il centro produzione stesso; si richiede la disponibilità del responsabile dell'appalto della ditta ad incontrare il referente per l'Azienda, Direttore esecutivo dell'appalto e l'eventuale personale incaricato, con cadenza bimensile per monitorare l'andamento dell'appalto; il responsabile tecnico dovrà avere:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e a risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- un titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed esserne garante;
- La ditta appaltatrice dovrà avvalersi della consulenza regolare di un dietista e/o nutrizionista, dotato di adeguata esperienza professionale;
- La ditta appaltatrice dovrà individuare un responsabile della procedura di controllo come richiesto dalle procedure del sistema di qualità aziendale.

ART. 8 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO: PERSONALE UTILIZZATO

Il personale dell'aggiudicatario dovrà aver ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è chiamato, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario e la prevenzione dei rischi di infortunio. L'appaltatore dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso delle macchine e delle attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale, fornire al referente per il servizio di ristorazione dell'Azienda tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo. L'aggiudicatario è inoltre tenuto a presentare un piano di formazione continua del personale per un numero di anni pari alla durata dell'appalto. La ditta rende, inoltre, possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione, di incontro concordati con il referente per il servizio di ristorazione dell'Azienda, senza ulteriore costi aggiuntivi a carico dell'Azienda. Il personale dell'aggiudicatario dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore. L'Azienda si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni. Si riserva inoltre la facoltà di richiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. È onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale. Tutto il personale dipendente dall'appaltatore dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'aggiudicatario. Sarà a carico dell'appaltatore l'adozione, nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

ART. 9 – CLAUSOLA SOCIALE

E' prevista, in conformità di quanto disposto dall'art. 50 del D.Lgs 50/2016, "specifica clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato", attraverso "l'applicazione, da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs 15 giugno 2015, n° 81". Si rimanda all'Allegato E) Dotazione del personale richiesto alla ditta affidataria.

ART. 10 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Il personale impiegato nell'appalto deve ricevere la formazione obbligatoria ex lege e deve essere formato per agire nel rispetto del piano di autocontrollo. In particolare il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari deve seguire una formazione sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004. L'aggiudicatario dovrà formare il personale del settore alimentare al fine dell'ottenimento degli attestati dei corsi alimentaristi. L'aggiudicatario deve garantire nel corso di durata dell'appalto lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento previsti dalla normativa vigente.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- o Alimentazione e salute;
- o Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi; di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- o Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- o Stagionalità degli alimenti;

- o Corretta gestione dei rifiuti;
 - o Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - o Energia, trasporti e mense.
- (Allegato 1, art. 5.5.3 al PANGPP, GU 21.9.2011).

Oltre agli ambiti tematici indicati dai CAM le materie trattate durante la formazione dovranno riguardare in ordine di priorità:

- svezzamento ed alimentazione complementare nel primo anno di vita;
- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;
- aggiornamenti pratici in collaborazione con l'AUSL per la formazione delle cuoche, in particolare per quanto attiene alla gestione delle diete speciali (conoscenza degli allergeni e prevenzione delle contaminazioni crociate).

Si richiede l'invio all'Azienda del piano di formazione annuale del personale impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, completo di date, sedi e titoli entro il 30.09.2018; per gli appuntamenti definiti durante l'anno si richiede di rimanere informati.

ART. 11 - DOVERI DEL PERSONALE

Il personale addetto al servizio deve tenere all'interno della struttura ove opera un comportamento corretto. In particolare dovrà:

- vestire la divisa, e indossare apposito copricapo;
- astenersi dal fumo e dall'uso in servizio del telefono cellulare;
- mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti le situazioni personali e sanitarie degli utenti e degli altri lavoratori di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- diligentemente economizzare nell'uso di energia elettrica, acqua, e dei consumi in genere.

ART. 12 - SICUREZZA

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

L'aggiudicatario deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di tutte le attrezzature di lavoro necessarie alla mansione. L'aggiudicatario deve provvedere alla consegna dei Dispositivi di Protezione Individuale per i rischi professionali ai propri dipendenti e se necessario provvedere anche alla sorveglianza sanitaria degli stessi. L'aggiudicatario dovrà fornire adeguate informazioni e provvedere alla formazione e addestramento dei propri dipendenti circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. L'aggiudicatario dovrà inoltre comunicare all'Azienda: il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, il nominativo del Medico Competente (ove previsto), il nominativo del/i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (se designato/i), il nominativo del preposto designato, il nominativo del responsabile delle emergenze, i nominativi degli addetti alle emergenze (antincendio e primo soccorso) per i quali dovrà fornire copia degli attestati dei corsi (si ricorda che dovranno essere nominati un numero congruo di addetti alle emergenze in modo da garantire la copertura per ogni turno di lavoro).

ART. 13 - IMPEGNI DELL'AGGIUDICATARIO RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice:

- dare disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti e genitori per la condivisione delle varie istanze del servizio (a titolo esemplificativo e non esaustivo le eventuali estensioni delle Consulte);
- attivare la collaborazione con il tecnico/dietista dell'Azienda, per attività di formazione, informazione, comunicazione e verifica inerenti all'efficienza del servizio offerto;
- collaborare alla stesura dei singoli menù speciali con la nutrizionista dell'Azienda a inizio anno scolastico, come meglio descritto nell'art.46 del presente capitolato;
- provvedere, sulla base delle indicazioni fornite dall'Azienda, alla stampa della Carta dei Servizi della Ristorazione nella Bassa Reggiana (pubblicazione 16 pagine a colori, formato chiuso A5, rilegato a punto metallico, interni 80g e copertina 200g) e dei menù in formato pieghevole, a colori ed alla relativa distribuzione a tutti gli utenti nel primo anno dell'appalto e ai nuovi utenti per gli anni scolastici successivi di durata dell'appalto e di eventuali altre forme di comunicazione in merito all'organizzazione del servizio;

- costruire l'interfaccia con il programma di iscrizioni/rilevazioni presenze utilizzato dall'Azienda in modo che ogni terminale di cucina possa ricevere la rilevazioni del numero pasti giornaliera;
 - collaborare con l'Azienda nei punti refezione dove si decida di istituire l'auto-servizio, attraverso sia la messa a disposizione di attrezzature aggiuntive sia una predisposizione adeguata delle sale da pranzo;
 - *La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:*
 - *Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali*
 - *Provenienza territoriale degli alimenti*
 - *Stagionalità degli alimenti*
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti (Allegato 1, art. 5.3.8 al PANGPP, GU 21.9.2011).*

Quanto sopra è ricompreso nel costo pasto di cui all'art.1 del presente capitolato.

ART.14 AZIONI DI PARTECIPAZIONE E DI VALUTAZIONE DELLA QUALITA'.

L'Azienda nel corso dell'appalto intende dar vita ad un sistema di monitoraggio della qualità del servizio attraverso diversi strumenti di consultazione e partecipazione degli utenti, degli operatori e un costante raccordo tra gli enti committenti (Unione e ASBR), il Servizio SIAN dell'AUSL e la ditta affidataria.

Il Regolamento del Servizio di Ristorazione Scolastica dell'Unione Bassa Reggiana ha individuato nella Consulta per la Qualità della Ristorazione lo strumento per la partecipazione attiva degli operatori e dei genitori.

Per i Nidi e le Scuole dell'Infanzia in gestione ASBR si prevede che un genitore per ogni sezione possa pranzare una volta nell'anno presso i servizi educativi come momento insieme formativo e di partecipazione. Per gli Istituti Comprensivi si prevede la medesima attività per un numero massimo di due genitori per ogni scuola (il genitore che partecipa alla Consulta più un altro genitore, preferibilmente del Consiglio dell'Istituto Comprensivo); si prevede un pranzo all'anno per i sei comuni che hanno le Scuole dell'Infanzia Statali e un pranzo per ognuno dei sei comuni che hanno il servizio mensa nelle Scuole Primarie e Secondarie che mettano insieme i genitori dei differenti plessi del medesimo comune.

Il pranzo all'interno delle Scuole dell'Infanzia Statali e delle Scuole Primarie sarà seguito dalla dietista e/o nutrizionista consulente dell'ASBR, mentre i pranzi all'interno dei servizi educativi saranno seguiti dalla pedagoga e, quando questo sarà possibile, dall'insegnante referente che partecipa anche alla consulta. Il giorno deve essere calendarizzato con l'ASBR entro il 30 ottobre.

I progetti di qualificazione specifici interni agli Istituti Comprensivi funzionano anche come monitoraggio del gradimento del menù da parte dei bambini.

Alla ditta aggiudicataria sarà richiesta la massima disponibilità a collaborare nella valorizzazione e nella considerazione delle attività che si ritengono fondamentali per la migliore realizzazione del servizio in termini di gradimento e soprattutto di partecipazione attiva.

TITOLO II: CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ED ALTRE CONDIZIONI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E DEL CONSUMO

ART. 15 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

L'Azienda, con particolare riferimento ai Servizi Scolastici ed Educativi, richiede e promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, a Km 0 e/o a filiera corta e provenienti dal mercato equo e solidale, tenendo conto delle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" documento redatto da Ministero della Salute (Aprile 2010) e delle "Linee Strategiche per la ristorazione scolastica dell'Emilia Romagna" documento pubblicato nell'aprile 2009 dalla Regione Emilia Romagna e da SSR Emilia Romagna, "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della Ristorazione Collettiva", Decreto 27/07 del 2011. Inoltre il presente capitolato rispetta pienamente le "Linee Guida per la Ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)".

Per prodotto biologico si intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007.

I prodotti biologici devono:

- provenire da produttori o trasformatori assoggettati al controllo di un Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- essere accompagnati da documenti di certificazione di conformità al metodo biologico o avere indicazioni di certificazione in etichetta.

Per la verifica dei requisiti di cui sopra:

- i fornitori devono esibire il proprio Certificato di conformità di produttori biologici: è il documento che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento (CE) 834/2007 ed è rilasciato dall'organismo di controllo al produttore o trasformatore biologico. Di norma ha una scadenza di 12 o 18 mesi. Questo può essere acquisito in copia.
- i prodotti devono essere confezionati o nel caso di produzioni ortofrutticole fresche devono avere imballaggi sigillati che non consentano l'apertura senza un danneggiamento visibile e riportino una etichettatura rispondente, oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari (D. Lgs 109/92), a questi requisiti specifici per il biologico:
 - presenza del nome del produttore preparatore o venditore
 - presenza del nome o del numero di codice dell'organismo di controllo
 - presenza del codice di autorizzazione specifico per il prodotto, che, secondo la tipologia di prodotti, è costituito da:
 - codice identificativo dello Stato italiano: IT,
 - codice identificativo dell'organismo di controllo: XYZ,
 - codice identificativo assegnato all'operatore (6 cifre): XXXXXX,
 - lettera T per prodotti trasformati o dalla lettera F per prodotti freschi,
 - codice identificativo assegnato al prodotto (6 cifre): YYYYYY,
 - presenza del logo della UE che individua i prodotti biologici, e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: "agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi

Per prodotti provenienti da agricoltura integrata si intendono quelli ottenuti nel rispetto di una procedura con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici o a lotta integrata così come previsto all'art. 5 della Legge regionale 2.08.1997 n. 28.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti che hanno ottenuto dall'UE un riconoscimento e sono precisamente identificati come:

- "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione di Origine Protetta) ai sensi del Regolamento CE n.510/2006.
- "STG" (Specialità Tradizionale Garantita) secondo il regolamento CE n 509/2006.

Per prodotti a filiera corta si intendono prodotti caratterizzati da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

Per prodotti a Km 0 si intendono prodotti di produzione locale o al massimo nel raggio di 50 Km.

Per prodotto del mercato Equo e Solidale si intende un prodotto proveniente da un commercio alternativo al commercio convenzionale in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), l'Azienda non intende utilizzarli nei propri servizi di ristorazione, né per gli anziani né per i servizi educativi e scolastici, e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Nel caso in cui i prodotti biologici richiesti da capitolato non siano reperibili sul mercato, alla ditta aggiudicataria sarà consentito sostituirli con prodotti a lotta integrata, previa comunicazione e accordo con l'Azienda.

Nel rispetto del principio della stagionalità degli alimenti si richiede che i prodotti utilizzati siano preferibilmente freschi e non surgelati.

I prodotti surgelati impiegati saranno indicati con una asterisco (*) nel menù a partire dal menù dell'anno scolastico 2018/2019.

Nel caso di indisponibilità della materia prima fresca si richiede tempestiva comunicazione all'azienda e relativo consenso alla sostituzione con prodotto surgelato.

Per la descrizione dettagliata delle derrate alimentari e delle grammature in riferimento al servizio di ristorazione dei servizi educativi si rimanda all'allegato A (Derrate alimentari e tabella grammature).

Art. 16 – GRADUALE INTRODUZIONE DELL'ACQUA IN BROCCA NEI PUNTI DI REFEZIONE

Nelle mense delle scuole dovrà essere somministrata preferenzialmente acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto comunale.

La ditta affidataria, dovrà effettuare i controlli e verificare che i parametri fissati nell'allegato I del D.Lgs 31/2001 siano rispettati nel punto in cui l'acqua fuoriesce dai rubinetti prevedendo inoltre nel proprio piano di autocontrollo un programma di manutenzione periodico dell'impianto oltre ai controlli di potabilità straordinari (in caso di anomalia).

Qualora anche i parametri organolettici non soddisfino l'utenza o si riscontri una sensibile diminuzione del consumo di acqua da parte dei bambini sarà a cura della ditta affidataria installare sistemi migliorativi della qualità quali carboni attivi per ridurre il carico di molecole volatili nel prodotto finito.

Il piano dei controlli di potabilità, nell'arco di un anno scolastico, dovrà avvenire secondo le seguenti frequenze e modalità a carico dell'aggiudicatario:

- a) agosto/settembre (analisi completa di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001) al fine di avere disponibili gli esiti prima dell'inizio dell'anno scolastico;
- b) al bisogno (dopo anomalia analitica).

L'esito delle analisi dovrà pervenire ad Azienda Servizi Bassa Reggiana non oltre il mese di settembre prima dell'inizio della scuola.

In caso di impossibilità di somministrare acqua potabile dell'acquedotto, dovuta a guasti all'impianto o altro, la ditta affidataria dovrà fornire acqua contenuta nelle bottiglie in vetro senza oneri aggiuntivi per l'Azienda, nella quantità di ½ litro di acqua naturale minerale per utente per pasto.

Gli interventi di manutenzione necessari per il ripristino delle condizioni ottimali all'impianto di captazione ed erogazione dell'acqua saranno ripartiti in:

- manutenzione ordinaria a carico e onere della ditta affidataria;
- manutenzione straordinaria carico e onere del Comune di riferimento (ove non specificato altro Ente competente); se la singola amministrazione comunale valuta di non realizzare i lavori e quindi di non procedere con la distribuzione dell'acqua in caraffa è obbligo della ditta affidataria continuare a fornire l'acqua in bottiglia.

ART. 17 – MONITORAGGI INTERNI, AUTOCONTROLLO E SICUREZZA DA PARTE DELLA DITTA

AGGIUDICATARIA

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato e relativi allegati. L'aggiudicatario è tenuto anche a fornire, su richiesta dell'Azienda, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. L'aggiudicatario deve inoltre provvedere alla redazione di tutta la documentazione prevista per gli operatori del settore alimentare:

- o procedura di rintracciabilità e relativa documentazione ai sensi del Reg. CE 178/02 e s.m.i.
- o piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. specifico per le attività svolte dalla ditta.

Al bisogno, su richiesta degli organi di vigilanza, devono essere resi disponibili le registrazioni del Piano di autocontrollo e gli attestati alimentaristi in formati cartaceo.

L'aggiudicatario deve provvedere agli aggiornamenti periodici previsti della documentazione e dei corsi di formazione sopra descritti. L'aggiudicatario deve inoltre effettuare periodicamente, a proprie cure e spese, l'analisi dei prodotti alimentari utilizzati, fornendo i risultati all'Azienda.

L'aggiudicatario deve far pervenire, prima dell'inizio del servizio, copia del manuale di autocontrollo HACCP e delle schede utilizzate per la rilevazione ed il controllo delle procedure operative. Con la periodicità stabilita dal Piano HACCP l'aggiudicatario deve effettuare tamponi ambientali per verificare l'efficacia del piano di pulizia.

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente concordato con l'Azienda, sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie o giustificate motivazioni organizzative.

ART. 18 - LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA LOCALI, MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO LAVAGGIO STOVIGLIE

L'aggiudicatario provvede, laddove richiesto dall'Azienda, dopo ogni ciclo di produzione e/o distribuzione del cibo, al lavaggio e alla sanificazione dei piatti, stoviglie, pentolame, ecc. utilizzati, nonché al riordino ed al ripristino delle condizioni igieniche delle cucine, degli eventuali annessi locali, nonché dei macchinari, attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei banchi di lavoro, griglie di scarico, dei carrelli utilizzati per la distribuzione: neutri, termici e portastoviglie ecc. In particolare le stoviglie (piatti, bicchieri, posate, scodelle, ciotole, ecc.) utilizzate dagli utenti, dovranno essere riconsegnate, dopo ogni pasto, perfettamente pulite e nelle corrette quantità nei punti prestabiliti. L'aggiudicatario verificherà ad ogni lavaggio che il materiale utilizzato sia integro e in buono stato di conservazione, provvedendo alla sostituzione di quello usurato e danneggiato.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, laddove richiesto dall'Azienda provvedere al trattamento di lavaggio/sanificazione di tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto degli alimenti nonché delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, scodelle, ciotole, ecc.) impiegate per il consumo dei pasti.

Non è previsto nel corso di questo appalto l'utilizzo di materiali a perdere per il consumo dei pasti, fatto salvo situazioni eccezionali (guasti agli impianti meccanici non riparabili entro le 24 ore) o servizi stagionali (quali campi estivi, campi gioco, etc) e in ogni caso previo accordo con l'Azienda. Nei casi in cui verranno utilizzate stoviglie e/o posate a perdere, previo accordo con l'Azienda, le stesse dovranno essere a basso impatto ambientale accompagnate dalla relativa scheda tecnica comprovante la veridicità di quanto dichiarato.

PULIZIA DEI LOCALI

L'aggiudicatario provvede alla pulizia e sanificazione (detersione e disinfezione) dei locali assegnati coerentemente con il Piano di Autocontrollo predisposto. Deve essere pertanto previsto un programma scritto, di facile consultazione e verifica, che preveda le procedure di pulizia e sanificazione, in modo da garantire che tutte le aree, le attrezzature, il mobilio, ecc. siano convenientemente pulite/sanificate e il personale incaricato deve essere correttamente istruito sui metodi di manutenzione e i rischi di contaminazione. Oltre agli interventi giornalieri di pulizia/sanificazione ordinaria, l'aggiudicatario provvederà, a cadenze regolari, agli interventi di pulizia e sanificazione ordinari e straordinari delle cappe di aspirazione e filtri, del mobilio di cucina, delle celle frigorifere, dei magazzini, dei serramenti, degli impianti di illuminazione, dei vetri, davanzali e infissi, dei rivestimenti murari, degli zoccolini, delle griglie di scarico, dei montacarichi (se presenti) e alla deragnatura dei locali, nonché a ogni altro intervento necessario.

Tutti i locali sono messi a disposizione dell'aggiudicatario, devono essere da questo mantenuti permanentemente puliti. Nei bagni concessi in uso, laddove esistenti, l'aggiudicatario deve provvedere a fornire sapone e salviette a perdere. Le vie d'accesso e i corridoi nelle immediate vicinanze dei locali di cucina, o in collegamento con essi devono essere mantenuti puliti e le vie di esodo sgombre.

Al momento della riapertura dei locali cucina, dopo un'interruzione dell'erogazione del servizio superiore a due settimane, l'aggiudicatario è tenuto ad una pulizia straordinaria come sopra dettagliato. Quanto sopra è ricompreso nel costo pasto del presente capitolato.

MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO

L'aggiudicatario fornisce tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione della cucina e per il lavaggio delle stoviglie; deve inoltre garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle norme vigenti e che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice. Presso la cucina devono essere conservate le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale o in armadi chiusi a chiave, in modo che non possano essere scambiati o confusi con le derrate stesse. Il materiale di manutenzione e di pulizia (scope, mop, carrelli pulizia pavimenti, ecc.), ivi compresi i prodotti chimici, deve essere sistemato in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili o le attrezzature. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare divise appositamente destinate all'uso. L'aggiudicatario deve provvedere inoltre alla fornitura e al lavaggio della biancheria delle cucine (canovacci, asciugamani, teli, ecc.).

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

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa. (Allegato 1, art. 5.3.5 al PANGPP, GU 21.9.2011).

ART. 19 - RACCOLTA DEI RIFIUTI

La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dai Comuni ove sono presenti le cucine, in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

I rifiuti solidi urbani prodotti nelle cucine devono essere raccolti, suddivisi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, provvedendo alla separazione dei rifiuti tra frazione umida organica, vetro e lattina, materie plastiche, carta e cartone, rifiuti secchi non riciclabili. Gli olii esausti devono essere raccolti separatamente e consegnati in una delle isole ecologiche presenti nei territori comunali.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido/liquido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve essere depositato, anche temporaneamente, fuori dalle cucine.

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.

ART. 20 – DESTINAZIONE DEL CIBO NON CONSUMATO/SOMMINISTRATO.

La ditta affidataria deve presentare una proposta progettuale per la devoluzione del cibo non consumato/somministrato. La proposta progettuale dovrà essere senza costi aggiuntivi per l'Azienda e in conformità alla L. 155/2003 (Legge "Buon Samaritano") e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia Romagna n° 367 del 24/3/2014, "Approvazione delle linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale".

ART.21 - IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI, UTENSILI E MANUTENZIONI ORDINARIE

L'Azienda mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito, i locali, gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili. La procedura di consegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi esistenti prevede la stesura di apposito inventario da stilare in contraddittorio. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali. L'aggiudicatario prende in consegna gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nello stato in cui si trovano, obbligandosi, qualora necessario, alla loro sostituzione.

LOCALI

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, senza previa autorizzazione dell'Azienda. I pasti devono essere prodotti e confezionati giornalmente presso le cucine messe a disposizione.

ATTREZZATURE, ARREDI E UTENSILI

Eccezion fatta per quanto fornito dall'Azienda (si potrà prenderne visione durante i sopralluoghi), tutte le attrezzature, le apparecchiature, i piccoli elettrodomestici, le stoviglie, il pentolame e gli utensili vari mancanti, necessari per la perfetta erogazione del servizio, dovranno essere forniti a cura e spese della ditta affidataria. Sono a

carico della ditta affidataria tutte le spese per l'installazione delle apparecchiature fornite.

In particolare si richiede l'integrazione di stoviglie in ceramica o melamina per il servizio di refezione delle scuole primarie che ne facciano richiesta.

MANUTENZIONI ORDINARIE

E' a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi, ove saranno erogati i servizi, oggetto del presente Capitolato, come individuati dalle planimetrie. E' altresì a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, sia nei locali di cucina, sia negli annessi locali di servizio. Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta affidataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

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

Tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili messi a disposizione dalla ditta affidataria nell'espletamento del servizio devono essere idonei tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia. Il loro impiego e le loro caratteristiche dovranno essere compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti, sistemi di sicurezza e accessori atti a proteggere e a salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

ART. 22 - SOSTITUZIONE, INTEGRAZIONE DI ATTREZZATURE

In alcune situazioni si rileva la necessità di cambiamenti organizzativi motivati da nuove esigenze dell'utenza, nuove richieste delle amministrazioni comunali o da necessità di interventi di manutenzioni straordinaria, sostituzione di attrezzature, acquisto di arredi (ivi compresi i lavori di montaggio e adeguamento impiantistico necessari). Pertanto si richiede alla ditta affidataria di provvedere all'acquisto delle seguenti dotazioni e al relativo montaggio e messa in funzione dal 31.07.2018 al 22.08.2018.

Il costo delle attrezzature nuove è di seguito indicato e soggetto al medesimo ribasso del costo pasto. Tale costo sarà rateizzato in 5 tranches, corrispondenti ai 5 anni di durata dell'appalto in singole fatture annuali di uguale importo.

Le attrezzature dovranno avere caratteristiche energetiche uguali o superiori a quelle indicate nella normativa sui criteri ambientali minimi:

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta. (Allegato 1, art. 5.3.4 al PANGPP, GU 21.9.2011).

Si richiede:

1. BORETTO: l'integrazione del terminale del Nido Zenit che necessita di modesti aggiustamenti e di una dotazione oraria minima per accogliere i bambini di età inferiore ai nove mesi di vita, in numero inferiore a 10, secondo quanto indicato nella direttiva 1564/17 art. 2.7.a comma 8.

BORETTO NIDO E SCUOLA "ZENIT"	€ 4.160,00 esclusa iva
Piano cottura professionale in acciaio INOX 4 fuochi kW 13,2 tot. - 230/1/50-60 - 700x600x850	€ 1.450,00

Cappa di aspirazione professionale 2 posti in acciaio INOX 550 W220-240 V/1N ph/50/60 Hz - portata 3800 Mc/ora	€ 1.750,00
Opere di allacciamento impiantistico, sostegni strutturali, adattamento dei pavimenti, estendimenti gas, tubi, sfiati, scarichi, compreso progettazione a norma di cui al DM 37/08 e consegna della documentazione, dichiarazione di conformità	€ 3.200,00

L'importo annuale delle fatture è pari a 832 euro, iva esclusa.

2. LUZZARA: la sostituzione di attrezzature usurate della cucine del Nido La Stella.

LUZZARA NIDO" LA STELLA"	€ 12.090,00 esclusa iva
Forno a convezione / vapore a gas capacità 10 teglie misto vapore con lavaggio dimensione 898X915X808 caratteristiche elettriche 250w 230V, 1ph, 50/60 Hz	€ 7.700,00
Cappa di aspirazione professionale 2 posti in acciaio INOX 550 W220-240 V/1N ph/50/60 Hz - portata 3800 Mc/ora	€ 1.600,00
Opere di allacciamento impiantistico, sostegni strutturali, adattamento dei pavimenti, estendimenti gas, tubi, sfiati, scarichi, compreso progettazione a norma di cui al DM 37/08 e consegna della documentazione, dichiarazione di conformità	€ 2.790,00

L'importo annuale delle fatture è pari a 2.418 euro, iva esclusa.

3. REGGIOLO: l'integrazione del terminale del Nido Bamby perché possa preparare i pasti per i propri utenti e per gli utenti della Scuola dell'Infanzia Statale adiacente, Hansel e Gretel.

REGGIOLO NIDO SCUOLA "BAMBY + PETER PAN"	€ 22.425,00 esclusa iva
Lavello a 2 vasche INOX con gocciolatoio e sottoripiano compreso rubinetteria	€ 1.200,00
Cuoci pasta professionale in acciaio INOX fino a 3 posti a gas	€ 1.850,00
Spostamento cappa di aspirazione professionale 2 posti in acciaio INOX 550 W220-240 V/1N ph/50/60 Hz - portata 3800 Mc/ora	€ 800,00
Forno a convezione / vapore a gas capacità 10 teglie misto vapore con lavaggio dimensione 898X915X808 caratteristiche elettriche 250w 230V, 1ph, 50/60 Hz	€ 7.000,00
Tavolo da lavoro INOX con ante misura 700x2100mm	€ 800,00
Armadio refrigerato a 3 ante temperature di funzionamento - 2/+10 °C -2/+10 °C 0/-6°C (PESCE) -22/-15 °C capacità 1430 LT dimensioni 1441X837X2050 MM	€ 2.100,00
Abbattitore/congelatore capacità 30/25 kg, per forno 6 teglie GN 1/1 o 600x400 mm, da +90° a -18°C. Con porta USB	€ 3.500,00

Opere di allacciamento impiantistico, sostegni strutturali, adattamento dei pavimenti, estendimenti gas, tubi, sfiati, scarichi, compreso progettazione a norma di cui al DM 37/08 e consegna della documentazione, dichiarazione di conformità	€ 5.175,00
---	------------

L'importo annuale delle fatture è pari a 4.485 euro, iva esclusa.

Se i lavori di Reggiolo richiedessero un tempo maggiore si potrà mantenere in via temporanea la soluzione organizzativa in cui i pasti dei servizi 0/6 anni vengano prodotti nella cucina di CRA e quelli della primaria nel centro esterno di terzi, fino e non oltre il 31.12.2018.

Sono a carico del fornitore l'acquisto ed il montaggio, compresi eventuali adeguamenti impiantistici, di attrezzature e arredi, dovuti a scelte produttive/organizzative proprie del fornitore, per esempio finalizzate ad una maggiore automazione. Al termine del contratto anche detti beni confluiranno in proprietà dell'Azienda.

Al termine del contratto, il fornitore dovrà restituire i locali e tutte le attrezzature ricevute in buono stato di conservazione e buon funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, in caso di danni causati direttamente o indirettamente per incuria, imperizia, dolo, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento dell'aggiudicatario, questi saranno a suo totale carico. L'aggiudicatario deve provvedere direttamente agli interventi/forniture necessarie entro 15 giorni lavorativi dalla data di riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Azienda provvederà agli interventi necessari/reintegri dei materiali, previa comunicazione scritta all'aggiudicatario, e addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 20% a titolo di penale.

Inoltre nel caso in cui la ditta preveda l'installazione o la sostituzione di nuove attrezzature a gas essa sarà tenuta, previa informazione all'Azienda, ad eseguire i lavori di adeguamento normativo di sicurezza (ad es. aperture di ventilazione e di areazione proporzionale alle potenzialità del gas).

RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

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

MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito, in busta sigillata, presso la struttura. Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Azienda provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

ART.23 – CONTINUITÀ' E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

- Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Azienda, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il fornitore e l'Azienda, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Azienda. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. Esempio: se lo sciopero si verifica i venerdì la comunicazione deve arrivare entro sabato).

- **Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Azienda**

In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Azienda dovrà darne comunicazione al fornitore con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. In questo caso l'Azienda non riconoscerà al fornitore alcun indennizzo.

- **Interruzione temporanea del servizio per guasti.**

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra la Ditta affidataria e l'Azienda, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il fornitore dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Azienda vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, la ditta affidataria dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso dell'Azienda. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

- **Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.**

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il fornitore dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi. Resta salva altresì la responsabilità del fornitore per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi saranno applicate penali pari all'1 per mille dell'importo relativo al mese di riferimento, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, la risoluzione del contratto.

ART.24 – FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI UE

La ditta affidataria sarà tenuta a fornire all'Azienda, qualora fosse richiesto, i documenti ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti dalle norme nazionali o comunitarie inerenti ai prodotti alimentari e eventuali certificazioni per i servizi di ristorazione scolastica.

ART. 25 – DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Nella seguente tabella si descrivono la tipologia di interventi da realizzarsi e la loro frequenza. Gli interventi sono da realizzarsi nelle cucine interne, nei terminali e nelle sale adibite ad utilizzo esclusivo di refezione.

	TIPOLOGIA DI INTERVENTO	NUMERO INTERVENTI STIMATI PER STRUTTURA NEI 60 MESI
1	Derattizzazione (profilassi antimurrina)	30
2	Monitoraggio e disinfestazione contro: blatte, insetti volanti e striscianti	30
3	Interventi straordinari blatte/topi/insetti volanti e striscianti (rimozione carcasse, infestazioni intense e localizzate, o in zone autocontrollo igiene alimenti)	30
4	Interventi straordinari: formiche, zecche, pulci, altri artropodi striscianti	10
5	Interventi straordinari di disinfestazione insetti volanti: zanzare (zanzara tigre e altre specie di Culicidi, mosche, vespe, ecc.)	10
6	Interventi straordinario di rimozione di alveari e/o nidi api e vespe e/o allontanamento colombi	10

Il servizio richiesto comprende anche la prestazione dei servizi connessi quali: fornitura (consegna e posizionamento nelle rispettive strutture di trappole di monitoraggio, esche di rodenticida, e quant'altro), gestione dei formulati derattizzanti/disinfestanti utilizzati nel rispetto della normativa e delle prescrizioni ambientali vigenti in materia. Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere eseguiti con criteri improntati alla sicurezza e salute di lavoratori, persone, animali "non bersaglio" ed ambiente. Tutti i prodotti derattizzanti e disinfestanti utilizzati dovranno essere a norma delle Leggi o normative CE sull'impiego dei biocidi, presidi medico chirurgici e dei prodotti fitosanitari in vigore; essi dovranno essere altresì esenti da difetti e/o da vizi occulti ed essere garantiti per il loro

corretto e sicuro funzionamento. I pesticidi devono essere applicati secondo ogni ulteriore indicazioni e prescrizione prevista in etichetta (es. dosaggi, ambienti e campi d'applicazione, ecc.),

La ditta affidataria dovrà individuare a sua volta una ditta che abbia svolto servizi analoghi a quelli del capitolato allegato, in altre strutture pubbliche: servizi educativi prescolari o extrascolastici e/o istituti comprensivi. Non sono ammesse variazioni da parte della ditta affidataria a quanto stabilito dalle presenti "Condizioni".

I particolari ed i sistemi utilizzati dovranno corrispondere alle tipologie e caratteristiche tecniche richieste.

Le tipologie di interventi richiesti saranno le seguenti:

- Derattizzazione (profilassi anti murrina);
- Monitoraggio e disinfestazione contro: blatte, blattelle, artropodi striscianti;
- Interventi straordinari quali: formiche, zecche, insetti volatili (vespe, mosche), colombi.

Servizio di derattizzazione

Il servizio è finalizzato al controllo di topi, ratti e altri roditori nocivi, mediante attività di monitoraggio periodiche, accompagnate, in caso di infestazioni rilevate, da interventi di derattizzazione tesi a ridurre/eradicare l'infestazione. Il servizio dovrà essere svolto mediante l'applicazione di sistemi di monitoraggio, costituiti da trappole e/o da esche alimentari e/o rodenticida (regolarmente registrate al ministero della Sanità), collocate all'interno di specifici contenitori (erogatori di sicurezza), in modo da proteggere le persone e gli animali non target. Le esche, inoltre, saranno posizionate in luoghi non accessibili ai bambini e saranno dotate di un meccanismo tale per cui non sarà possibile avere accesso alcuno al contenuto rodenticida sia da parte del personale dell'azienda che dei minori.

Il servizio di derattizzazione dovrà comprendere prioritariamente l'ispezione delle strutture (aree cortilive ed ambienti interni), alla ricerca di tracce che rivelino la presenza di roditori e dei fattori ambientali che ne favoriscano l'insediamento e la proliferazione.

Durante ciascun intervento programmato la ditta appaltatrice provvederà altresì a verificare l'integrità delle postazioni di monitoraggio, alla pulizia da detriti ed alla rimozione delle carcasse dei roditori eventualmente presenti; verificare ed eventualmente ripristinare i cartelli identificativi, rilevare e registrare la situazione per ogni punto di monitoraggio.

Il fornitore, altresì, si obbliga alla formazione tecnico/pratica del personale presente nelle strutture, su come comportarsi nei casi di infestazione e/o ratti nelle trappole.

Monitoraggio e disinfestazione contro: blatte, insetti volanti e striscianti;

Il servizio è finalizzato al controllo primario delle blatte, e di altri artropodi striscianti e sarà svolto mediante attività di monitoraggio periodiche, accompagnate, in caso di infestazioni rilevate, da interventi di disinfestazione tesi a ridurre/eradicare l'infestazione. Il servizio dovrà essere effettuato mediante l'applicazione di sistemi di monitoraggio, costituiti da trappole atossiche e/o da esche alimentari e/o attrattivi feromonici; le esche, inoltre, saranno posizionate in luoghi non accessibili ai bambini ed in modo da proteggere le persone e gli animali non target. Il servizio sarà svolto con l'utilizzo di presidi rispettanti gli standard previsti dalla normativa vigente in materia da disporsi nei locali delle strutture indicate all'art. 2, ed ai quali non sarà possibile l'accesso/manomissione da parte degli alunni e/o personale ausiliario dell'Azienda; gli insetticidi dovranno essere impiegati in modo da evitare ogni rischio di intossicazione di persone e animali non bersaglio. Il servizio dovrà comprendere prioritariamente l'ispezione delle strutture (aree cortilive ed ambienti interni), alla ricerca di tracce che rivelino la presenza degli infestanti controllati e dei fattori ambientali che ne favoriscano l'insediamento e la proliferazione.

Durante ciascun intervento programmato la ditta appaltatrice provvederà altresì a: verificare l'integrità delle postazioni di monitoraggio; sostituire/integrare le esche alimentari e le trappole non più efficienti; verificare ed eventuale ripristinare i cartelli identificativi, rilevare e registrare la situazione per ogni punto.

Interventi straordinari di disinfestazione quali: formiche, vespe, zecche, mosche, colombi;

Tali interventi devono essere effettuati con prodotti e presidi che rispettino gli standard previsti dalla normativa vigente in materia e che saranno forniti ed erogati dalla ditta appaltatrice;

La ditta affidataria dovrà fornire, altresì, la documentazione relativa al piano di disinfestazione, riportante le procedure di intervento per gli infestanti controllati; l'elenco dei formulati e dei prodotti e materiali utilizzati; allegando copie

della relativa Etichetta, e delle Schede di Sicurezza (obbligatoria per preparati pericolosi in base alle disposizioni di cui al D.Lgs. 16 luglio 1998 n. 285 e s.m.i. e a quelle di cui al D.Lgs. 3 febbraio 1997 n° 52). Tale documentazione sarà resa disponibile sul portale WEB del Fornitore, o in alternativa, con le modalità concordate con l'Azienda.

La ditta affidataria si obbliga a consegnare copia delle planimetrie delle strutture visionate (planimetrie fornite in formato numerico dall'Azienda), nelle quali sarà indicata l'ubicazione dei differenti punti di controllo, unitamente alla check-list di monitoraggio.

La ditta affidataria dovrà consegnare il rapporto di intervento eseguito, sia alle scuole (in cartaceo al momento dell'intervento) sia al referente dell'Azienda, che ha richiesto l'intervento, indicando anche il nome e la tipologia del prodotto utilizzato per l'intervento.

La ditta affidataria si obbliga, inoltre, ad eseguire momenti informativi al personale scolastico, volti ad una corretta utilizzazione dei presidi e prodotti utilizzati, a condividere le azioni di Pest proofing indicate dal Fornitore, e si rende disponibile, inoltre, a prestare servizi di consulenza e assistenza telefonica, ed eventualmente, in loco.

La ditta affidataria, al fine dell'esecuzione del servizio, ed ai fini della identificazione del personale che è autorizzato ad accedere alle strutture, deve fornire all'Azienda l'elenco dei nominativi dei tecnici che possono effettuare gli interventi e dovrà dotare il proprio personale di cartellini identificativi.

La ditta affidataria si obbliga, altresì, a fare eseguire corsi di aggiornamento al proprio personale dipendente ed a fornirne l'elenco completo a richiesta del committente.

Gli interventi disinfestanti adulicidi e tutti quelli che prevedono particolari cautele volte alla tutela della salute del personale dell'azienda e dei minori dovranno essere eseguiti nella sola giornata del venerdì, dopo la chiusura delle strutture (dalle 18:30 in poi e del sabato dalle ore 7:00 in poi), in quanto al momento dell'intervento non dovranno essere presenti in loco altri soggetti diversi dal personale dipendente dell'Appaltatore;

La richiesta di esecuzione di tali interventi (ordinari) verrà inviata con preavviso massimo di 5 (cinque).

Gli interventi di tipo straordinario, indicati nel capitolato, dovranno avvenire entro un giorno dalla richiesta.

ART. 26 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

L'aggiudicatario è direttamente responsabile della gestione del servizio e del buon funzionamento degli impianti in uso: assume altresì ogni responsabilità per infortuni e danni, a persone o cose, arrecati all'Azienda o a terzi, per fatto dell'aggiudicatario medesimo o dei suoi dipendenti e collaboratori e/o sub appaltatori nell'esecuzione degli adempimenti

assunti con il contratto, sollevando pertanto l'Azienda da ogni responsabilità. L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità civile e penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto a compensi da parte dell'Azienda appaltante.

L'aggiudicatario è tenuto a stipulare, per tutta la durata dell'affidamento e con una primaria compagnia di assicurazione, apposita polizza di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO).

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

Euro 10.000.000,00 per sinistro, con i limiti di:

- Euro 3.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- Euro 1.000.000,00 per danni a cose;

e dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Azienda nonché recare una descrizione del rischio assicurato che faccia espresso riferimento alla "copertura dei rischi di r.c. derivanti all'Assicurato dall'esercizio di tutte le attività e servizi che formano oggetto dell'appalto dell'Azienda, come descritti nello specifico capitolato d'onere, comprese le attività complementari e accessorie rispetto a quelle principali, nessuna esclusa;

nonché prevedere le seguenti condizioni estensive, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

- titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;

- professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
 - corsisti, borsisti, stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.
- b) l'estensione dell'assicurazione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;
- c) l'estensione dell'assicurazione RCT alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori a qualunque titolo della ditta aggiudicataria, compresa la R.C. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- d) l'estensione della garanzia RCT alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera la ditta aggiudicataria si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
- e) l'estensione della garanzia RCT ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere, sia mediante il servizio di ristorazione sia mediante distributori automatici, per i danni manifestatisi sia in occasione della somministrazione, sia successivamente alla stessa;
- f) l'estensione della garanzia RCT ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico
- g) l'estensione della garanzia RCT ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà o detenute dalla ditta aggiudicataria o da persone di cui la stessa sia tenuta a rispondere
- h) l'estensione della garanzia RCT ai danni a cose trovantisì nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i) l'estensione della garanzia RCT ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia - a qualsiasi titolo o destinazione - all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;
- j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
- k) l'estensione della garanzia RCO ai danni non rientranti nella disciplina del D.P.R. 30/06/65 n. 1124, così come modificato dal D.Lgs 23/2/2000 n° 38 - o eccedenti le prestazioni dagli stessi previste - cagionati, per morte e lesioni, ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- l) l'estensione della garanzia RCO alle malattie professionali.

L'aggiudicatario è tenuto a comprovare, producendo copia della polizza assicurativa all'Azienda, prima dell'attivazione del servizio, l'avvenuta stipulazione della prescritta copertura assicurativa, la quale dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto. A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione della stipula di assicurazioni insufficienti.

In caso di servizi di trasporto pasti, l'aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, dovrà comprovare il possesso di adeguata copertura assicurativa RCA per ciascun veicolo adibito al servizio, con massimale non inferiore a €20.000,00 per sinistro (comunque non inferiore al minimo di Legge). L'aggiudicatario è inoltre chiamato a rispondere direttamente all'Azienda di eventuali danni arrecati a cose di proprietà dell'Azienda stessa (arredi, attrezzature, strutture ecc.).

ART. 27 – CONTROLLI

La vigilanza sui servizi competerà al Direttore dell'Esecuzione dell'appalto della Ristorazione dell'Azienda per tutto il periodo di affidamento in appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dallo stesso, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. La vigilanza e i controlli saranno eseguiti anche mediante i servizi preposti dell'A.U.S.L. che eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, comprensive anche del livello di conoscenza teorico-pratica.

L'Azienda, attraverso il proprio personale incaricato, potrà disporre, in qualsiasi momento ed a propria discrezione e giudizio e senza preavviso, l'ispezione delle cucine interne ed esterne (centri di produzione pasti), alle attrezzature, ai locali, ai magazzini e su quanto altro facente parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme di legge e stabilite nel presente capitolato e in particolare quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché sul controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti. Dovrà essere fornito, presso tutte le cucine, materiale a perdere (camicie, calzari e copricapo) da consegnare ai visitatori/personale addetto al controllo dell'azienda durante le operatività del servizio. Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'aggiudicatario fornirà al personale degli uffici competenti dell'Azienda tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, anche presso i

centri di preparazione dei pasti della ditta affidataria e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

L'aggiudicatario potrà predisporre appositi stampati, atti a verificare, nelle scuole, le seguenti caratteristiche del servizio erogato:

- puntualità di consegna,
- temperatura dei componenti il pasto,
- gradimento del pasto,
- rispetto delle grammature previste,
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi in :

a) Verifiche alla consegna dei pasti

All'atto della consegna dei pasti se, a seguito di sopralluogo da parte di un incaricato dell'Azienda , la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla e sostituirla a sue spese in tempo utile con un pasto di analoga composizione, fatto salvo il risarcimento di eventuali danni. La ditta dovrà conservare per almeno 3 giorni un campione giornaliero significativo (almeno 3 prelievi) di ciascun piatto previsto in menù per gli eventuali controlli. L'Azienda si riserva la facoltà di visionare o fare analizzare, a spesa della ditta affidataria, detti campioni in qualsiasi momento. La Ditta dovrà indicare il laboratorio legalmente riconosciuto e accreditato cui siano affidate le analisi chimico-fisiche e microbiologiche sui prodotti. L'Azienda si riserva di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia del servizio di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrarsi agli utenti. Inoltre quotidianamente la ditta emetterà documento di trasporto di consegna nel rispetto delle norme vigenti, riportante l'ora di consegna, il luogo di destinazione, il numero dei pasti indicando la distinzione tra pasti bambini e adulti.

b) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- professionalità degli addetti alla consegna ed al ritiro dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell'Azienda e dell'utenza;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti con cambio d'abito in fase di distribuzione del pasto qualora cio' comportasse asporto;
- controllo dell'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- modalità di distribuzione;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo dell'avvenuto confezionamento e della corretta distribuzione delle diete speciali.

c) Controlli analitici

A garanzia della qualità della produzione la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla consegna del piano analitico adottato annualmente. La Ditta dovrà in seguito far pervenire i risultati all'Azienda. L'Azienda si riserva la facoltà di indicare, qualora se ne ravvisasse l'esigenza, gli alimenti o le superfici da analizzare.

I prelievi di alimenti dovranno essere così ripartiti:

- n. 20 cibi pronti al consumo per analisi microbiologiche;
- n. 5 per la ricerca di inquinanti, additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente (su materie prime);

Inoltre, in qualsiasi momento l'Azienda potrà richiedere il risultato delle analisi effettuate e previste nel piano di autocontrollo dell'appaltatore.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare la cucina dovrà prelevare almeno 100 g di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in congelatore per 96 ore a -18°C in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "PASTO TEST" o altra dizione simile atta ad identificare il particolare tipo di prodotto conservato.

Ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso forniti dall'azienda appaltatrice con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

Altri accertamenti possono essere compiuti sia da tecnici e laboratori delle ASL locali, che da tecnici e laboratori di soggetti incaricati dall'Azienda. Le spese per tutti i controlli sopra elencati ed eventualmente richiesti, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

ART. 28 – PENALITÀ'

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Ove si dovessero verificare: inosservanza delle prescrizioni previste, insufficienze e/o carenze aventi evidenza oggettiva, l'Azienda invia comunicazione di inadempienza/non conformità della ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'Azienda, in caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse, tali da non comportare l'immediata risoluzione del contratto, contesta all'aggiudicatario, in forma scritta, mediante lettera raccomandata A.R. e/o posta pec, assegnando un termine, non inferiore a 5 giorni e non superiore a 10 giorni, per la presentazione di controdeduzioni e di memorie scritte; la ditta affidataria è comunque tenuta a provvedere immediatamente intervenendo nel caso di urgenza e indifferibilità. Il committente può valutare la controdeduzione della ditta affidataria adeguata o non adeguata, sulla base di elementi oggettivi. In caso di valutazione negativa a seguito del non accoglimento delle difese presentate dalla ditta affidataria oppure a seguito dell'inutile decorso del termine per la presentazione di queste ultime, il committente potrà irrogare le sanzioni con il provvedimento definitivo, che verranno di seguito elencate.

Tali sanzioni, salvi i provvedimenti disciplinari di cui ai contratti di lavoro, non potranno essere addebitate ai dipendenti.

In particolare sono previste le seguenti penali:

- Penale da € 300,00 ad € 15.000,00 in caso di tossinfezione alimentare: a seconda della gravità e numero dei soggetti coinvolti, fatte salve le responsabilità di legge dell'aggiudicatario;
- Penale da €. 500,00 a €. 5.000,00 nel caso di utilizzo e/o somministrazione di alimenti contaminati batteriologicamente;
- Penale da €. 500,00 a €. 2.500,00 nel caso di utilizzo e/o somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente o contenenti corpi estranei;
- Penale di €. 500,00 nel caso di utilizzo e/o somministrazione di alimenti non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
- Penale da €. 200,00 a €. 500,00 in caso di insufficiente utilizzo di prodotti biologici;
- Penale da €. 100,00 a €. 5.000,00 nel caso di errata somministrazione di "diete speciali" che rispondono a particolari esigenze cliniche o etico-religiose;
- Penale di €. 200,00 nel caso di somministrazione di piatti non rispondenti a quanto previsto in menù;
- Penale di € 300,00 qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quanto previsto;
- Penale di €. 200,00 per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 10 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto nella tabella delle grammature;
- Penale di €. 200,00 in caso di ritardo nella distribuzione dei pasti superiori ai 15 minuti (tolleranza 2 al mese di massimo 10 minuti);
- Penale di €. 200,00 in caso di rapporto n° operatori adibiti per la distribuzione/utenti insufficiente o superamento dei tempi previsti per la distribuzione;
- Penale per € 40,00 per ogni pasto mancante ed € 25,00 per ogni pasto incompleto;
- Penale di € 100,00 per ogni menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- Penale di € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del Piano di Autocontrollo;
- Penale di €. 1.000,00 in caso di inadeguata conservazione delle materie prime e delle preparazioni in attesa di distribuzione;
- Penale di €. 1.000,00 in caso di mancato rispetto delle corrette norme igienico-sanitarie durante la preparazione dei pasti;
- Penale di €. 1.000,00 in caso di condizioni igieniche carenti e temperature non conformi verificate in fase di distribuzione;
- Penale di €. 1.000,00 in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo ("pasto test");

- Penale di €. 2.000,00 in caso di mancato prelievo degli alimenti e tamponi ambientali da sottoporre ad analisi chimica e/o microbiologica previsti;
- Penale da €. 500,00 a €. 2.000,00 in caso di inadeguata pulizia, sanificazione e riordino di locali e attrezzature;
- Penale di €. 200,00 in caso di inadeguato smaltimento dei rifiuti;
- Penale di €. 500,00 in caso di mancata esecuzione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
- Penale di €. 150,00 per ogni accertamento di mancato utilizzo di mezzi di trasporto, detergenti, stoviglie a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara;
- Penale di €. 200,00 in caso di non rispetto delle norme che riguardano sia la gestione dell'abbigliamento da lavoro che quelle dell'igiene personale da parte degli operatori;
- Penale di €. 400,00 in caso di mancata sostituzione del personale assente, per ogni unità mancante per ogni giornata di mancata sostituzione;
- Penale da € 100,00 ad € 2.000,00 ogni altra inosservanza del capitolato: a seconda della gravità del comportamento.

ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Azienda risolverà di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 codice civile (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- il fornitore non inizi il servizio alla data stabilita nel contratto e/o nella comunicazione di aggiudicazione;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- mancato superamento del periodo di prova;
- mancata copertura assicurativa della polizza prevista dall'art. 18 durante la vigenza del contratto;
- in caso di destinazione dei locali cucina ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- in caso di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario.
- L'Azienda ha altresì la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 codice civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:
- il fornitore si renda colpevole di frode e/o negligenza e/o irregolarità gravi rispetto agli obblighi previsti dal contratto, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo delle tipologie: accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto, inosservanze delle norme di legge in materia di igiene e sanità. A tale effetto si considerano gravi negligenze le carenze sotto il profilo igienico-sanitario, quali potranno essere:
- accertate dall'Azienda e/o da organi preposti come ASL, NAS ecc.
- il fornitore rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti dall'Azienda;
- il fornitore, in caso di conclamate irregolarità contributive, del costo del lavoro, della normativa di prevenzione e sicurezza sul lavoro, segnalate dagli organismi ispettivi preposti,
- il fornitore non proceda alle regolarizzazioni/adempimenti necessari;
- il fornitore non adempia agli obblighi di tracciabilità sui flussi finanziari previsti dalla Legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di risoluzione del contratto, l'Azienda incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno. L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite: al soggetto aggiudicatario sarà riconosciuto il semplice importo del servizio regolarmente svolto fino al giorno della risoluzione. Con la risoluzione del contratto sorgerà nell'Azienda il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'aggiudicatario. L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi. All'impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale ed, ove questo non fosse sufficiente, da eventuale crediti della ditta, senza pregiudizio dei diritti dell'Azienda sui beni dell'aggiudicatario. Nel caso di minore spesa nulla competerà all'impresa inadempiente.

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

ART. 30 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario, provvederà a costituire, prima della sottoscrizione del

ART. 31 - ONERI A CARICO DELLA DITTA

Oltre a quanto previsto in altri articoli, sono a carico della ditta tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico dell'Azienda, in particolare ogni spesa inerente:

- a) il personale;
- b) il piano HACCP, informando e formando il proprio personale, nonché il personale ATA o dell'Azienda;
- c) realizzazione del proprio Piano di Autocontrollo;
- d) le assicurazioni;
- e) l'acquisizione delle autorizzazioni necessarie per la produzione e il trasporto dei pasti per i servizi richiesti;
- f) l'acquisto delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti;
- g) la manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti;
- h) il supporto alla ristorazione da effettuarsi con proprio personale, ove richiesto, e come meglio indicato negli articoli più sotto elencati;
- i) fornitura di idoneo mezzo per il trasporto dei pasti, per i servizi per cui è richiesto;
- j) fornitura del materiale a perdere a basso impatto ambientale da utilizzare in cucina (carta da cucina, carta da forno, carta alluminio ecc.) e per i servizi igienici del personale (carta igienica, asciugamani di carta, sapone ecc.);
- k) fornitura del materiale a perdere per la confezione di pasti;
- l) fornitura di idonei contenitori termici per i pasti multiporzione veicolati; fornitura di contenitori monoporzionati laddove non sia presente un terminale adeguatamente attrezzato al medesimo costo indicato nell'art.5 ;
- m) fornitura di tutta la stoviglieria (posate, piatti, bicchieri, ciotole, scodelle ecc.), e contenitori per trasporto delle stoviglie. La rotazione delle stoviglie dovrà garantire, presso tutte le strutture e per tutti i servizi una dotazione sufficiente per la somministrazione e il trasporto;
- n) fornitura/integrazione pentolame, carrelli termici, neutri, portastoviglie necessari e vassoi;
- o) fornitura/integrazione di contenitori termici e relativi contenitori tipo gastronomici necessari;
- p) fornitura e lavaggio della biancheria in uso nella cucina;
- q) fornitura a tutto il personale impiegato nel servizio di idonee divise di lavoro, grembiuli, copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, e quant'altro ritenuto necessario dalla vigente normativa in materia;
- r) fornitura di idonea attrezzatura a perdere al personale incaricato dall'Azienda per le funzioni di controllo dell'appalto;
- s) acquisto di eventuale materiale monouso a perdere (bicchieri, stoviglie, piatti ecc.) necessari per feste o animazioni;
- t) smaltimento cartoni, cassette di legno, plastica o altro contenitore di derrate;
- u) pulizia degli scarichi e manutenzione degli stessi;
- v) fornitura di tovagliette a perdere monouso in carta colorata o di tovaglie intere a perdere (a seconda delle richieste del servizio educativo) laddove non viene utilizzata la tovaglia in tessuto*

Si indicano i CAM per i prodotti in carta-tessuto (Allegato 1, art. 5.3.2 al PANGPP, GU 21.9.2011).

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

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

- w) la produzione di servizi aggiuntivi e/o sostitutivi in caso di ferie e/o gite ed in caso di scioperi del personale ATA laddove previsto come addetto all'apparecchiatura, sparecchiatura dei tavoli e pulizia dei locali mensa;
- x) disinfezioni e derattizzazioni come descritto nell'art.25.

ART. 32 - ONERI A CARICO DELL'AZIENDA

Per l'espletamento del servizio l'Azienda mette a disposizione:

- i locali cucina e i locali annessi, come individuati dalle planimetrie allegate destinati al servizio di ristorazione;

- gli impianti, le attrezzature, gli arredi presenti presso i suddetti locali, come descritti nella documentazione allegata;
- i terminali di cucine ed i punti refezione, come sopra descritti.

Sono a carico dell'Azienda i seguenti oneri:

- o trattamento economico e normativo del proprio personale dipendente addetto al servizio di ristorazione;
- o tassa smaltimento rifiuti;
- o manutenzione straordinaria locali e impianti fissi.

Sono inoltre di competenza dell'Azienda attraverso il personale incaricato attività di sporzionamento e di distribuzione di pasti in alcuni servizi, come specificato nello schema di dettaglio Allegato B.

L'Azienda mette a disposizione un Direttore Esecutivo dell'appalto con il ruolo di referente per le comunicazioni per la ditta affidataria, i servizi educativi e scolastici, l'ufficio tecnico aziendale e propri consulenti che si occupano della composizione dei menù, della valutazione della qualità e dei progetti di educazione alimentare.

ART. 33 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Decorsi i primi 12 mesi dall'inizio del servizio, durante i quali i prezzi dovranno essere fissi ed invariati, si potrà dar luogo ad un adeguamento prezzi, con le modalità di cui all'ART. 115 del D.lgs 163/2006 e s.m.i., con riferimento a quanto previsto dall'ART. 7 comma 4 lett. c) e comma 5 del suddetto D.lgs 163/2006 e s.m.i. In mancanza di costi standardizzati si terrà conto della variazione annua dei prezzi indice ISTAT FOI senza tabacchi, nella misura massima del 75%, con riferimento all'ultimo anno solare.

ART. 34 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO, VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE DEI SERVIZI

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (ad esempio inserimenti o soppressioni di servizi) entro 1/5 dell'importo complessivo del servizio. In tal senso l'appaltatore è obbligato ad accogliere favorevolmente quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

ART. 35 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario emette una fattura separata per ogni struttura/servizio, con il dettaglio delle pasti erogati nel mese moltiplicate per le relative tariffe. Le tariffe contrattuali delle diverse giornate alimentari e dei pasti sono determinate applicando ai prezzi a base di gara lo sconto unico percentuale offerto. Gli oneri per la sicurezza, sono suddivisi per il periodo di durata contrattuale; alla fine di ogni anno sarà corrisposta all'aggiudicatario, la quota di competenza, previa presentazione di apposita fattura.

Il pagamento avverrà a 30 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura, salvo i casi di contestazione della fattura ed i casi di posizione non regolare del DURC, fatto salvo quanto previsto dall'art. 4 c. 3 del DPR. 207/2010. Prima dei singoli pagamenti, verrà verificata da parte dell'Azienda la regolarità del DURC del fornitore; nel caso in cui nel corso della fornitura si verifichi una situazione di DURC non regolare, il pagamento verrà sospeso sino alla regolarizzazione da parte del fornitore della posizione contributiva.

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

ART. 36 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

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

In particolare l'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto di cui trattasi, uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 comma 1 e 7, del D.lgs. 136/2010 e s.m.i. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'aggiudicatario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG assegnato dall'Amministrazione, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010 e s.m.i. La stazione appaltante nel caso in cui si verifichi in contraddittorio con l'aggiudicatario l'inadempimento degli obblighi di cui all'art. 3 della citata Legge n. 136, può procedere alla

risoluzione del contratto sottoscritto dandone comunicazione con lettera raccomandata.

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

ART. 37 - SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO

La cessione del contratto è vietata salvo i casi previsti dalla legge.

Il subappalto è generalmente vietato salvo i seguenti casi:

- per il servizio di disinfezione e derattizzazione;
- per l'analisi dell'acqua;
- per il trasporto delle derrate e dei pasti nonché per la produzione di pasti da centri di cottura esterni, qualora all'atto dell'aggiudicazione il concorrente non disponesse immediatamente di strutture alle distanze minime richieste dai centri di refezione per il tempo strettamente necessario alla loro attivazione;
- in caso di temporanei malfunzionamenti delle cucine messe a disposizione dal Committente per la produzione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti dai centri di cottura di riserva.

ART. 38- CONTRATTO

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

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

ART. 39 - FORO COMPETENTE

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

ART. 40 - DISPOSIZIONI FINALI

La semplice presentazione di offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente capitolato d'oneri, nel disciplinare e nei relativi allegati. Per quanto non previsto nei documenti sopraccitati, si fa espressamente riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni di legge.

TITOLO III: INDICAZIONI PARTICOLAREGGIATE DELL'APPALTO

RISTORAZIONE RIVOLTA AI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI (NIDO D'INFANZIA, SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA, SERVIZI ESTIVI ED ALTRI SERVIZI EDUCATIVI)

ART. 41 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione per i servizi educativi e scolastici deve essere svolto secondo le migliori regole dell'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ottenere una ristorazione e un'alimentazione per gli utenti nell'ambito delle strutture dell'Azienda sana, genuina e varia, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui il servizio è destinato.

Il servizio consiste nella fornitura di pasti ai bambini frequentanti i nidi, le scuole dell'infanzia in gestione all'Azienda e statali, agli alunni frequentanti la scuola primaria e secondaria di primo grado e di altri servizi educativi, nonché agli adulti che svolgono funzioni educative e di sorveglianza dei minori durante il pasto.

La preparazione dei pasti deve essere garantita per tutto il periodo di durata dell'appalto secondo il calendario di apertura e di chiusura dei servizi educativi e scolastici disposto dalle competenti autorità scolastiche. Il calendario potrà essere insindacabilmente variato dall'Azienda, senza riconoscere alcun compenso all'aggiudicatario.

L'erogazione dei pasti deve essere garantita per i giorni della settimana, negli orari e nei turni di servizio richiesti dal referente per il servizio di ristorazione dell'Azienda. Per la consistenza della fornitura si fa riferimento a quanto indicativamente rappresentato nella tabella prevista all'allegato A (Derrate alimentari e grammature).

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato, a tutte le altre normative in vigore in materia di ristorazione collettiva.

ART. 42 - VEICOLAZIONE, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

La veicolazione dei pasti deve avvenire mediante utilizzo di appositi automezzi adeguatamente predisposti al trasporto di alimenti, i cui oneri sono a carico dell'aggiudicatario, che garantiscano il mantenimento delle corrette temperature degli alimenti, così come previsto dalla normativa vigente (si richiamano in particolare la Legge 283/1962 e il DPR 327/1980 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni).

Si indicano i CAM per il servizio di trasporto.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- *Mezzi di trasporto su ferro*
- *Veicoli, almeno euro 4*
- *Veicoli elettrici*
- *Vetture ibride*

L'offerente 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. (Allegato 1, art. 5.3.3 al PANGPP, GU 21.9.2011).

L'attività di consegna dei pasti dovrà tenere conto che il tempo massimo consentito tra il termine della cottura e l'inizio della somministrazione non deve in nessun caso superare i 120 minuti. Nel caso che si debba somministrare i pasti con due o più turni si richiede una consegna che rispetti i termini di massima sopracitati, pertanto vanno previsti diversi momenti di consegna.

Nelle scuole primarie ove il servizio di ristorazione è differito su più turni la qualità del servizio deve essere comunque garantita in modo tale che non sia percepito un peggioramento delle caratteristiche organolettiche e di temperatura tra il primo e l'ultimo turno. Inoltre i refettori devono essere riassetati negli intervalli tra i vari turni. Ove necessario deve essere garantito un carrello termico per l'ottimale conservazione degli alimenti.

La distribuzione (somministrazione) dei pasti, laddove richiesta all'aggiudicatario con personale proprio, deve

avvenire non oltre i 30 minuti dalla consegna dei medesimi.

Nelle forniture i primi piatti dovranno essere sempre separati dalle rispettive salse, brodi e formaggio grattugiato; altrettanto dicasi per i contorni rispetto ai relativi condimenti. L'abbinamento dovrà avvenire nel momento immediatamente precedente il consumo del pasto. Ogni contenitore riporterà, su apposita e visibile etichetta, la data di produzione/consegna, il numero di porzioni ivi contenute, il nome della struttura educativa/scolastica cui è destinato e le indicazioni previste per le diete speciali come indicato nell'art. 46. La frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio. Per le diete in bianco e le diete speciali, la ditta fornisce contenitori isotermici idonei al trasporto.

L'aggiudicatario è tenuto alla sanificazione giornaliera dei mezzi utilizzati, in modo che il trasporto non determini contaminazione dei prodotti trasportati. Giunti a destinazione, all'interno degli edifici scolastici i pasti saranno trasportati con l'ausilio di carrelli onde garantire la massima sicurezza degli alunni.

ART. 43 - SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

Attualmente presso i servizi educativi e scolastici interessati all'appalto in oggetto la prenotazione dei pasti avviene con modalità differenti e il numero dei pasti da produrre viene comunicato giornalmente di norma entro le ore 9,30 dalle singole scuole/servizi educativi alla ditta affidataria/singole cucine. Dal prossimo anno scolastico l'Azienda intende procedere all'informatizzazione dell'intero processo di rilevazione dei pasti dei servizi 0/6 anni e di una parte delle Scuole Primarie.

L'Azienda ha intenzione di dotarsi di un proprio software per la rilevazione del numero giornaliero dei pasti. La ditta affidataria dovrà interfacciarsi con tale software e rispondere autonomamente per gli eventuali oneri connessi.

La ditta aggiudicataria dovrà designare e comunicare all'Azienda il nominativo di un proprio incaricato quale referente per tutte le problematiche ed eventuali disservizi legati a tale interfaccia.

ART. 44 - COSTITUZIONE DEI PASTI

Il pasto, relativo alle singole tipologie di servizio educativo, si articola come segue:

- Merenda del mattino per i servizi educativi 0/6 anni: frutta; la frutta sarà in alcuni giorni mista e in alcuni giorni composta da una sola tipologia di frutto;
- Composizione del pasto del pranzo
 - n.1 primo piatto
 - n.1 secondo piatto
 - n.1 porzione di contorno
 - n.1 razione di pane
 - n.1 razione di frutta fresca
 - n.1 porzione di dolce, una volta alla settimana (in alternativa al dolce può essere richiesto un frutto)
- Merenda del pomeriggio per i servizi 0/6 anni: come illustrato nei menù (allegato C1 Menù Nidi e Scuole dell'Infanzia anno scolastico 2017/2018).

Per i bambini/ragazzi che frequentano un tempo a modulo inferiore alle 40 ore settimanali si può valutare, in modo omogeneo sulla classe, in alternativa al classico pasto completo, un pasto semplificato composto da:

- n.1 primo piatto caldo asciutto, con grammature da adulti (ad esempio 80 grammi di pasta di semola) rispetto a quelle indicate per la composizione del menù settimanale;
- n.1 razione di pane
- n.1 razione di frutta fresca.

L'aggiudicatario, in caso di gite o uscite didattiche effettuate in orari che comprendono il pasto, si impegna a fornire un cestino per i bambini composto da due panini con farcitura diversa (salumi/formaggi), un frutto, 0,5 l di acqua minerale, tovaglioli e bicchiere in materiale usa e getta a basso impatto ambientale, nonché la merenda pomeridiana da concordare con l'Azienda. Si richiede anche il cestino per gli insegnanti. In tal caso la richiesta scritta dovrà pervenire all'aggiudicatario almeno cinque giorni utili lavorativi prima della giornata stabilita per la gita.

In situazione di consumo del pasto all'aperto (ma nel territorio distrettuale) è possibile, se il consumo avviene entro un ora utilizzare il medesimo menù del giorno nei limiti di compatibilità tecnica. Si richiede nel caso la fornitura di materiale a perdere a basso impatto ambientale per il consumo del pasto.

Il servizio si articolerà su 5 giorni settimanali (dal Lunedì al Venerdì) rispettando il calendario scolastico, firmato dall'autorità competente. L'orario di distribuzione di pasti e merende verrà concordato con il referente per il servizio di ristorazione dell'Azienda sulla base delle esigenze didattiche e organizzative della struttura.

ART.45 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Per la descrizione dettagliata del servizio di ristorazione di ciascun lotto del presente capitolato si rimanda all'Allegato B (Tabella descrittiva dell'organizzazione del servizio), nel quale si definiscono nel particolare le attività tassativamente a carico della ditta aggiudicataria in ciascun servizio.

ART. 46 –DIETE SPECIALI

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- diete leggera per indisposizione, detta “in bianco”: su richiesta del genitore la ditta si impegna inoltre a fornire una “dieta leggera” o alternativa nel caso di presenza di bambini con lievi indisposizioni e per soggetti che ne facciano specifica richiesta, secondo le modalità proprie di ogni singolo servizio educativo. La dieta leggera o pasto alternativo dovranno essere richieste entro l'ora di prenotazione dei pasti.
La dieta leggera deve essere costituita, a titolo esemplificativo e non esaustivo, da:

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
riso in bianco pesce carote e patate	pasta bianca prosciutto cotto carote e patate	riso bianco Parmigiano Reggiano carote e patate	pasta bianca pesce al vapore carote e patate	pasta bianca pollo ai ferri carote e patate

- In ogni caso deve essere garantita il più possibile la variabilità del menù nel rispetto delle esigenze degli utenti.
- Nel caso in cui la dieta leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 3 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute.
- diete speciali per patologie particolari: riconosciute e certificate per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche);
- diete per motivi religiosi, etici o culturali.

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi. Le diete sanitarie saranno richieste allegando relativo certificato medico, mentre le diete etico/religiose/culturali saranno richieste da entrambi i genitori con autocertificazione.

Le diete speciali saranno redatte da dietista esperto individuato dall'ASBR in modo congiunto alla dietista della ditta affidataria prima dell'inizio dell'anno scolastico che ne verificherà l'effettiva possibilità di produzione. I menù così definiti per motivi sanitari saranno sottoposti a validazione del SIAN. L'ASBR avrà cura di inviare alle singole famiglie tutti i menù speciali (sanitari ed etico/religiosi e culturali), dopo la loro definizione congiunta tra Azienda e ditta affidataria.

Gli svezziamenti e quindi l'evoluzione delle diete relative al primo di vita rimangono in capo alla dietista della ditta affidataria; solamente quando il bambino introdurrà tutti gli alimenti presenti nel menù relativo ai nidi e alle scuole dell'infanzia (vedi Allegato C) e presenti una richiesta per un menù specifico (sanitario o etico/religioso) rientrerà nelle modalità di lavoro sopra descritte che coinvolgono la dietista dell'ASBR.

E' un fondamentale elemento di qualità prevedere singoli menù per quanto possibile simili a quelli convenzionali (laddove ciò non fosse possibile si chiede motivazione scritta da parte della dietista della ditta aggiudicataria) tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete, in modo che per tutti gli utenti sia garantita un'alimentazione varia e il meno possibile ripetitiva. Nella composizione dei menù speciali per motivi sanitari ed etici/religiosi/culturali è importante che si segua il criterio di sostituire l'alimento non consentito, ove questo sia possibile, con un altro alimento appartenente alla medesima categoria alimentare.

All'interno delle diete speciali per motivi sanitari particolare attenzione è da rivolgere alle diete per celiachia, le quali dovranno essere simili (per tipologia di materie prime e di confezionamento della ricetta) nella misura del 90% ai menù in distribuzione per gli altri bambini.

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

In particolare:

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

la normativa vigente;

- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta e scuola di appartenenza.

Le diete di tipo etico/religioso/culturale saranno confezionate in contenitori multiporzione, ove possibile, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, etc.) e scuola di appartenenza. Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multi porzione. I contenitori per le diete in monoporzionamento dovranno essere in materiale a basso impatto ambientale e idonei al contatto alimentare in particolare per condizioni di utilizzo per sostanze calde.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso ciascuna cucina e refettorio.

Al personale adulto delle scuole dovranno essere fornite le diete speciali previa richiesta dell'interessato direttamente all'Ufficio Scolastico Territoriale dell'ASBR in autocertificazione per diete etico/religiose o con certificato medico per diete sanitarie approvato dal servizio SIAN dell'AUSL.

I numeri delle diete speciali relativi all'anno scolastico in corso sono indicativamente: 60 diete sanitarie, 150 diete per motivi culturali/etici/religiosi.

ART. 47 – SPECIFICHE PER I SERVIZI IN GESTIONE ASBR

La ditta appaltatrice sarà inoltre tenuta a fornire almeno 2 pranzi o cene (a buffet) nell'anno scolastico per ogni Nido o Scuola dell'Infanzia in gestione ASBR.

Il calcolo dei partecipanti sarà così effettuato: numero bambini + un fratello per ogni bambino iscritto al servizio + due genitori.

Si richiedono due tipologie di buffet che il servizio può scegliere di volta in volta:

Composizione Buffet delle feste – <u>prima alternativa</u>	Composizione 1 Buffet delle feste - <u>seconda alternativa</u>
Dosi per ogni persona: <ul style="list-style-type: none">• n. 3 pezzi di gnocco• n. 1 pezzo di erbazzone• n. 2 pezzi di torta• Bevande (acqua, succhi di frutta, bibite tipo thé e aranciata)• Bicchieri e tovagliolini	Dosi per ogni persona: <ul style="list-style-type: none">• gelato da porzionare (non monoporzionamento), 100g per persona;• Frutta mista, 150g al netto degli scarti• Bevande (succhi di frutta, acqua, bibite tipo thè e aranciata)• Bicchieri e tovagliolini

La ditta appaltatrice sarà inoltre tenuta a fornire almeno quattro buffet per ogni sezione. Si specifica che ogni buffet di sezione può essere trasformato in due buffet per sezione che prevedano la metà dei genitori partecipanti, come nel periodo degli ambientamenti.

Il buffet va concordato con l'Azienda e sarà comunicato alla ditta aggiudicatrice con un minimo di preavviso di 1 settimana.

La ditta appaltatrice è tenuta ad offrire ogni anno ad una sezione/una ventina di genitori di ogni servizio una occasione formativa sui temi dell'alimentazione prevedendo una serata di degustazioni e di descrizione delle modalità di preparazione del pasto.

Particolare attenzione va riservata ai bambini nel primo anno di vita, in cui sono da prevedere percorsi personalizzati. Nello svezzamento sarà necessario prestare massima attenzione, oltre che ai componenti del pasto, alla consistenza degli alimenti proposti utilizzandoli in purea o passati o tritati fino a quando il bambino sarà in grado di avere una masticazione sufficiente. Si potranno utilizzare alimenti morbidi, tritati o schiacciati (non necessariamente frullati) o di piccolo formato, aumentandone gradualmente la consistenza e le dimensioni. Gli alimenti proposti nel divezzamento possono essere offerti separati in un primo, un secondo ed un contorno, fin dalle prime settimane del divezzamento.

ART. 48 - MENÙ'

La ditta affidataria deve predisporre menù/ricettari composti da piatti non ripetitivi, che recepiscono le abitudini alimentari prevalenti nell'utenza. I menù devono essere stabiliti in rapporto alla possibilità di consentire una larga scelta da parte degli utenti, sia in regime normale che in regime dietetico, senza costi aggiuntivi rispetto alla quota pasto/die offerta in sede di gara.

L'Azienda propone all'aggiudicatario un menù tipo per ordine di scuole, che garantisca un equilibrato apporto calorico- proteico-vitaminico, rispondente alle grammature, alle caratteristiche merceologiche degli alimenti e alle loro combinazioni come indicato nell'allegato C. Nei menù la grammatura di ogni singola porzione deve corrispondere alle quantità previste nelle tabelle dietetiche per bambini non sottoposti a diete particolari.

I menù saranno periodicamente rivisti e concordati tra il responsabile della ditta affidataria, il direttore esecutivo

dell'appalto di ristorazione dell'Azienda ASBR, dopo gli incontri delle Consulte per la qualità della ristorazione previsti dal Regolamento del Servizio di Ristorazione dell'Unione della Bassa Reggiana.

Il menù è articolato su 4 settimane. Il menù prevede la proposta di “menù speciali”, indicativamente 10 diversi per la scuola primaria/secondaria e 3 proposte, variate sulla base della stagionalità (autunno, inverno, primavera) e ripetute una volta al mese. I menù di cui all'allegato C sono i menù dell'a.s. 2017-2018, frutto degli ultimi anni di lavoro partecipato con le Consulte. In base al grado di accettazione e gradimento le preparazioni possono essere sostituite con altre, senza costi aggiuntivi. I piatti proposti non si intendono rigidamente vincolati al menù, ma in base al grado di accettazione/gradimento da parte dell'utente.