



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI
ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, TRASPORTO, CONFEZIONAMENTO,
SOMMINISTRAZIONE ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE
ALIMENTARI**

INDICE

ART. 1 -	OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO	3
ART. 2 -	DURATA DELL’APPALTO	3
ART. 3 -	IMPORTO DELL’APPALTO	3
ART. 4 -	SEDI DEL SERVIZIO, TIPOLOGIA ED UTENZA	4
ART. 5 -	CARATTERISTICHE DEGLI INTERVENTI	7
ART. 6 -	CONTINUITA’ DEL SERVIZIO	19
ART. 7 -	MATERIALI D’USO ED ATTREZZATURE	20
ART. 8 -	OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE.....	21
ART. 9 -	AUTORIZZAZIONI E CONTROLLO.....	22
ART. 10 -	ONERI A CARICO DI SOLARIS S.R.L.	23
ART. 11 -	RESPONSABILE DI SERVIZIO	23
ART. 12 -	PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	23
ART. 13 -	PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI E SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA.....	24
ART. 14 -	ASSUNZIONE E TRATTAMENTO DEL PERSONALE	25
ART. 15 -	CLAUSOLA SOCIALE.....	25
ART. 16 -	NORME IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO	25
ART. 17 -	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	26
ART. 18 -	CODICE DI COMPORTAMENTO	26
ART. 19 -	VARIANTI RELATIVE ALLE PRESTAZIONI AFFIDATE	27
ART. 20 -	ADEGUAMENTI DEI PREZZI	27
ART. 21 -	DIVIETI E SUBAPPALTO	27
ART. 22 -	FATTURE E LORO PAGAMENTO	28
ART. 23 -	RESPONSABILITA’ E RISARCIMENTO DANNI – ASSICURAZIONI	29
ART. 24 -	CAUZIONI DEFINITIVE	30
ART. 25 -	INADEMPIENZE E PENALITA’	30
ART. 26 -	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	31
ART. 27 -	RECESSO E CESSIONE DEL CONTRATTO	32
ART. 28 -	ONERI CONTRATTUALI.....	32
ART. 29 -	DEFINIZIONE CONTROVERSIE	32
ART. 30 -	DISPOSIZIONI FINALI	32
ART. 31 -	PRIVACY	33

ART. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l’appalto dei seguenti servizi:

- 1. Approvvigionamento di tutte le derrate:** generi alimentari freschi, deperibili, a lunga conservazione, stoviglieria a perdere e attrezzature varie, necessarie al funzionamento delle Cucine Centralizzate, Via Remo Tosi n°7, e dell’Asilo Nido Girotondo, Via di Vittorio n°28/A, di Castel San Pietro Terme e della cucinetta delle Scuole “Ciari”, Viale 2 Giugno n°51, di Ozzano dell’Emilia per i servizi di mensa scolastica, campi solari e mensa dipendenti.
- 2. Gestione del magazzino:** ordini, ricevimento e sistemazione delle derrate, verifica delle scadenze.
- 3. Servizi ausiliari** di supporto alla cucina centralizzata e alla cucina dell’asilo nido del Comune di Castel San Pietro Terme, che consiste nel confezionamento e spedizione dei pasti prodotti nelle cucine centralizzate verso i punti di refezione, collaborazione con il personale di cucina per la gestione delle attività di preparazione dei contenitori, servizio di pulizia ordinaria, lavaggio stoviglie e contenitori, sanificazione di tutti i locali della Cucina centralizzata e della cucina dell’asilo nido del Comune di Castel San Pietro Terme e della cucinetta delle scuole “Ciari” del Comune di Ozzano dell’Emilia integrati da lavori periodici di pulizia a fondo, nonché le manutenzioni ordinarie degli arredi e attrezzature affidate alla Ditta Appaltatrice utili al buon funzionamento delle stesse.
- 4. Servizio di Trasporto** pasti prodotti dalla Società Solaris.
- 5. Servizi di somministrazione pasti** per allievi e adulti che frequentano il servizio di refezione scolastica. Tale servizio comprende la preparazione e riordino pulizia dei locali delle mense scolastiche nei luoghi indicati nelle schede tecniche di cui all’Allegato “C”, il lavaggio delle attrezzature minute utilizzate per la somministrazione, delle stoviglie e dei contenitori, nonché le manutenzioni ordinarie degli arredi e attrezzature presenti nei refettori utili al buon funzionamento delle stesse, la pulizia delle cucine e dei refettori.
- 6. La fornitura di pasti linea sociale comune di Ozzano dell’Emilia.** Tale servizio comprende la fornitura di pasti per gli anziani iscritti al Servizio di Assistenza Domiciliare e/o al Centro Diurno del Comune di Ozzano dell’Emilia prodotti in un centro di produzione pasti di proprietà della Ditta Appaltatrice.

Forma parte integrante e sostanziale del presente Capitolato l’offerta tecnica presentata in sede di gara dalla Ditta Aggiudicataria.

L’affidamento deve svolgersi sotto l’osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono, tenendo conto inoltre di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza vigenti in materia.

ART. 2 - DURATA DELL’APPALTO

La durata dell’appalto è fissata dal **01/07/2018** al **30/06/2021**

In caso di risultati positivi nell’esecuzione del contratto e qualora permangano le esigenze di Solaris s.r.l. in merito ai servizi e forniture aggiudicate col presente appalto, compatibilmente con la normativa vigente in materia di gestione di servizi pubblici locali, Solaris s.r.l. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori 3 anni, sino al **30/06/2024**, previa comunicazione mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario. La Ditta è impegnata ad accettare tale eventuale rinnovo alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal presente capitolato e dal contratto stesso.

Solaris s.r.l. si riserva, in ogni caso, la facoltà di prorogare il termine del contratto, alla naturale scadenza del contratto, per il periodo di tempo strettamente necessario ad addivenire a nuova aggiudicazione, qualora non fosse riuscito a completare la procedura del nuovo affidamento e comunque per un massimo di sei mesi. La Ditta è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal presente capitolato e dal contratto stesso.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e la ditta aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta di SOLARIS s.r.l., pure in pendenza della stipula del contratto.

ART. 3 - IMPORTO DELL’APPALTO

L’importo presunto a base di gara, al lordo del ribasso presentato in sede d’offerta, è:

- per il periodo **01/07/2018** – **30/06/2021** di **€ 4.134.608,01** (Euro quattromilioncentotrentaquattromilaseicentotto /01), IVA esclusa, a cui si aggiungono **€ 15.000**, IVA

esclusa, quali costi relativi alla sicurezza sul lavoro (art. 26, comma 5 del D. Lgs 81/08), e come tali non assoggettabili al ribasso d'asta;

- per l'eventuale periodo **01/07/2021 – 30/06/2024** di € **4.134.608,01** (Euro quattromilionicentotrentaquattromilaseicentotto/01), IVA esclusa, a cui si aggiungono € **15.000,00**, IVA esclusa, quali costi relativi alla sicurezza sul lavoro (art. 26, comma 5 del D. Lgs 81/08), e come tali non assoggettabili al ribasso d'asta.

In caso di proroga del contratto per un massimo di **sei mesi** l'importo del corrispettivo, sul quale verrà applicata la percentuale di ribasso offerta, ammonta ad € **552.923,73** (IVA esclusa) a cui si aggiungono € **2.500** (IVA esclusa) quali costi relativi alla sicurezza sul lavoro, e come tali non assoggettabili al ribasso d'asta.

L'importo a base di gara è da intendersi tutto IVA esclusa ed è dato da:

- A)** Costo unitario a pasto a base di gara € **3,78** IVA esclusa per 101.965 pasti presunti annuali (€ 385.427,70 IVA esclusa annui). Tale costo comprende l'approvvigionamento di derrate, il confezionamento e trasporto e somministrazione pasti nei refettori compreso il lavaggio dei pavimenti;
- B)** Costo unitario a pasto a base di gara € **3,64** IVA esclusa per 199.190 pasti presunti annuali (€ 725.051,60 IVA esclusa annui). Tale costo comprende l'approvvigionamento di derrate, il confezionamento e trasporto e somministrazione pasti nei refettori;
- C)** Costo unitario a pasto a base di gara € **3,13** IVA esclusa per 17.329 pasti presunti annuali (€ 54.239,77 IVA esclusa annui). Tale costo comprende l'approvvigionamento di derrate, il confezionamento e trasporto e l'attività di solo lavaggio delle stoviglie all'interno dei refettori;
- D)** Costo unitario a pasto a base di gara € **2,64** IVA esclusa per 66.990 pasti presunti annuali (€ 176.853,60 IVA esclusa annui). Tale costo comprende l'approvvigionamento di derrate, il confezionamento ed il trasporto.

Negli importi suddetti sono ricompresi inoltre il servizio di gestione magazzino e i servizi ausiliari.

- E)** Costo unitario a pasto a base di gara € **4,07** per 9.000 pasti presunti annuali (€ 36.630,00 IVA esclusa annui). Tale costo comprende la fornitura di un pasto completo per la linea sociale di Ozzano dell'Emilia.

La Società si riserva inoltre di affidare alla Ditta Appaltatrice servizi analoghi a quelli previsti nel presente Capitolato per coprire eventuali esigenze di ulteriori scuole per € 526.424,22 (I.V.A. ESCLUSA) per il periodo 01/07/2018 – 30/06/2021; € 526.424,22 (I.V.A. ESCLUSA) per il successivo periodo 01/07/2021 – 30/06/2024 ed € 87.737,37 (I.V.A. ESCLUSA) per i restanti 6 mesi di proroga, alle condizioni di esecuzione specificate nel presente capitolato, per le attività di cui al seguente art. 4, comma 2 lett. A e D, ai sensi dell'art. 63, comma 5 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm..

ART. 4 - SEDI DEL SERVIZIO, TIPOLOGIA ED UTENZA

Le sedi interessate dall'attività ausiliaria di cucina sono le seguenti:

- ✓ Cucina Centralizzata Via Remo Tosi 7 Castel San Pietro Terme
- ✓ Cucina Centralizzata c/o Nido Infanzia Girotondo Via di Vittorio, 28/A – Castel San Pietro Terme

Il numero dei pasti previsti nel presente Capitolato, così come le modalità, sono da ritenersi indicativi al fine della presentazione dell'offerta per i servizi in affidamento, in quanto il Comune e l'Amministrazione Scolastica Statale possono variare a proprio insindacabile giudizio sia le sedi, che le giornate di permanenza pomeridiana, che le modalità di organizzazione (moduli, tempi pieni, corsi, ecc...).

La Ditta aggiudicataria è obbligata ad effettuare le prestazioni oggetto del presente Capitolato per tutti i pasti che Solaris richiederà e nelle modalità che verranno comunicate.

Le sedi interessate dalla distribuzione pasti sono:

- A.** Strutture per le quali sono previsti la fornitura delle derrate, il trasporto, compreso il confezionamento, e la somministrazione ed il lavaggio dei pavimenti

<i>Struttura</i>	<i>nr. pasti bambini annui presunti</i>	<i>Nr. pasti adulti annui presunti</i>	<i>Totale</i>
Scuola Primaria "B. Ciari" V.le 2 Giugno, 51 Ozzano dell'Emilia	68.550	4.681	73.231
Scuola Secondaria "E. Panzacchi" V.le 2 Giugno, 51 Ozzano dell'Emilia	1.586	500	2.086
Scuola dell'Infanzia "C. Gnudi" Via del Partigiano, 31 – Loc. Mercatale Ozzano dell'Emilia	3.300	1.149	4.449
Scuola Primaria "C. Gnudi" Via del Partigiano, 31 – Loc. Mercatale Ozzano dell'Emilia	9.590	645	10.235
Scuola dell'Infanzia "M. Minghetti" V.le della Repubblica, 19 Ozzano dell'Emilia	11.296	668	11.964
Totale pasti annui			101.965

La Società si riserva inoltre di richiedere il seguente servizio per n° 23.851 pasti annui.

B. Strutture per le quali sono previsti la fornitura delle derrate, il trasporto, compreso il confezionamento, e la somministrazione

<i>Struttura</i>	<i>nr. pasti bambini annui presunti</i>	<i>Nr. pasti adulti annui presunti</i>	<i>Totale</i>
Scuola dell'Infanzia "Ercolani" Via Scania, 281/A Castel San Pietro Terme	19.433	1.504	20.937
Scuole dell'Infanzia "G. Rodari" Via Di Vittorio, 30	13.403	1.132	14.535
Sezione distaccata Via di Vittorio, 28/A Castel San Pietro Terme	3.423	192	3.615
Scuola dell'Infanzia "G. Grandi" Via Bernardi, 11-13 - Loc. Osteria Grande Castel San Pietro Terme	19.379	2.154	21.533
Scuola Primaria "Albertazzi" P.zza Andrea Costa, 6 Castel San Pietro Terme	20.415	1.492	21.907

Scuola Secondaria “F.lli Pizzigotti” P.zza Andrea Costa, 6 Castel San Pietro Terme	19.444	1.084	20.528
Scuola Primaria “L. Sassatelli” Via Machiavelli, 170 Castel San Pietro Terme	51.944	3.722	55.666
Scuola Primaria “Don Milani” Via San Biagio, 4186 – Loc. Poggio Castel San Pietro Terme	10.675	774	11.449
Scuola Primaria “G. Serotti” Via G. Serotti, 6 Castel San Pietro Terme	26.976	2.044	29.020
Totale pasti annui			199.190

- C. Strutture per le quali sono previsti la fornitura delle derrate, il trasporto, compreso il confezionamento, e il lavaggio delle stoviglie all'interno dei refettori

Struttura	nr. pasti bambini annui presunti	Nr. pasti adulti annui presunti	Totale
Scuola dell'Infanzia “Don Milani” Via A. Moro, 10 Ozzano dell'Emilia	14.643	2.686	17.329
Totale pasti annui			17.329

- D. Strutture per le quali sono previsti la fornitura delle derrate ed il trasporto, compreso il confezionamento

Struttura	nr. pasti bambini annui presunti	Nr. pasti adulti annui presunti	Totale
Nido Infanzia “Girotondo” Via di Vittorio, 28/A Castel San Pietro Terme	8.871	2.480	11.351
Nido Infanzia “Arcobaleno” Via G. Serotti, 12 – Loc. Osteria Grande Castel San Pietro Terme	5.065	1.539	6.604
Nido Infanzia “A. Fresu” Via Aldo Moro, 8 Ozzano dell'Emilia	7.878	1.458	9.336
Scuola dell'Infanzia “Rodari” Via Galvani, 65 Ozzano dell'Emilia	14.170	1.668	15.838

Piccolo Gruppo Educativo “Il nido sull’albero” Via Secondo Grassi n. 9/F Castel San Pietro Terme (località Osteria Grande)	596	0	596
Centri estivi	19.941	2.015	21.956
Sede Solaris		309	309
Pasti da fornire in luoghi da comunicare		1.000	1.000
Totale pasti annui			66.990

La Società si riserva inoltre di richiedere il seguente servizio per n° 23.439 pasti annui.

Le attività da svolgere all’interno delle suddette strutture di cui ai punti “A” e “B” sono dettagliatamente indicati nelle schede tecniche che compongono l’Allegato C” al presente Capitolato.

E. Struttura per la quale è prevista la fornitura del pasto completo, prodotto dalla Ditta Appaltatrice

<i>Struttura</i>	<i>Sede</i>	<i>n. pasti annui presunto</i>
Centro Diurno Anziani	Via Aldo Moro, 6 – Ozzano dell’Emilia	9.000

ART. 5 - CARATTERISTICHE DEGLI INTERVENTI

Il servizio appaltato comprende:

A. Approvvigionamento di derrate alimentari e non per il servizio di refezione scolastica e gestione del magazzino

La Ditta Appaltatrice deve assicurare tutte le derrate necessarie al funzionamento del servizio di refezione gestito da Solaris s.r.l. quali: generi alimentari freschi, deperibili, a lunga conservazione, secondo le caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igienico-sanitarie prescritte dall’Allegato “A”, stoviglie e altro materiale a perdere e attrezzature varie per i servizi di mensa scolastica, campi solari e mensa dipendenti necessari al funzionamento delle Cucine Centralizzate di Via Remo Tosi n°7 e dell’Asilo Nido Girotondo Via di Vittorio n°28/A di Castel San Pietro Terme e della cucinetta delle Scuole “Ciari” V.le 2 Giugno n°51 di Ozzano dell’Emilia, oltreché alla gestione dei magazzini presenti nelle due cucine attraverso l’espletamento degli ordini, il ricevimento e la sistemazione delle derrate e verifica delle scadenze.

La consegna dei generi alimentari deve avvenire a cura dell’aggiudicatario direttamente presso la Cucina centralizzata di Castel San Pietro Terme, Via Remo Tosi 7, e nei plessi scolastici ove è presente la cucina (Asilo Nido Girotondo di Castel San Pietro Terme e Scuola “Ciari” di Ozzano dell’Emilia) in relazione ai servizi forniti, con cadenza minima e comunque compatibile con la tempistica delle preparazioni:

- Giornaliera per i generi alimentari freschi (latte, pane, yogurt, ecc...)
- Bi o trisettimanale per i generi alimentari deperibili (frutta, verdura, carne, ecc...)
- Settimanamente per i restanti generi alimentari (conservati, olio, sale, zucchero, pasta, generi non alimentari) in giornate ed orari da concordare con i responsabili delle cucine e compatibilmente alla capienza dei locali predisposti per lo stoccaggio. La consegna dell’acqua minerale e del latte a lunga conservazione (quanto basta) deve invece avvenire direttamente nei punti di porzionatura e somministrazione.

La Ditta Appaltatrice dovrà occuparsi dell’attività di ricevimento, controllo delle materie prime e allocazione delle stesse in magazzino, provvedendo alla corretta sistemazione e gestione delle scadenze e del giro dei prodotti.

Qualora all'atto della consegna siano presenti delle non conformità il prodotto potrà, sentito il parere dei Responsabili delle cucine, essere rifiutato. Gli orari di consegna per tutte le categorie merceologiche saranno dalle 6.15 alle 10.30; in caso di consegna oltre l'orario stabilito il fornitore avrà l'obbligo di informare il magazzino ed il Responsabile della Cucina che potrà eventualmente decidere di rifiutare la fornitura.

La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere della Ditta Appaltatrice alla quale sarà imputata ogni responsabilità in merito.

La Ditta Appaltatrice deve avere cura di evadere gli ordini, con incaricato addetto, effettuati in maniera funzionale allo svolgimento del servizio, nei termini indicati e comunque avendo cura di mantenere nei vari magazzini una scorta minima concordata, inoltre è cura di un responsabile della Ditta, in collaborazione con i responsabili delle cucine, provvedere al mantenimento delle derrate per la produzione dei pasti, con la conseguente verifica almeno settimanale dei quantitativi.

La Ditta Appaltatrice deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, non detenendo prodotti posteriormente alla data di scadenza indicata;
- evitare scorte e stoccaggi eccessivi;

La Ditta Appaltatrice cura la gestione del magazzino che consiste nella verifica settimanale delle scadenze delle derrate con consegna a Solaris di idoneo report.

Un Responsabile dovrà verificare le scorte e provvedere alla loro integrazione con cadenza almeno settimanale in collaborazione con i Responsabili delle cucine, facendo particolare attenzione alla data di scadenza dei prodotti, che dovrà prevedere un tempo residuo di vita del prodotto tale per cui non vi sia il rischio della consegna di merce scaduta agli utenti:

- al 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente, per i surgelati o congelati e per i prodotti da conservare in catena del freddo (+ 4° C);
- all' 80% per i prodotti freschi (con durata di conservazione uguale o inferiore a 14 giorni).

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

Per quanto riguarda la fornitura di prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato A al presente Capitolato tecnico, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun

imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

Qualora durante il rapporto di fornitura la Ditta Appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc...) Solaris s.r.l. si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostituito per qualità e prezzo.

La Società potrà inoltre richiedere eventuali varianti/integrazioni alle tipologie di derrate di cui all'Allegato A qualora funzionali all'elaborazione dei Menù predisposti dalla Società stessa.

Dovrà essere sempre garantito un menù d'emergenza per garantire il servizio qualora si verificano imprevisti di qualsiasi genere.

Nella dispense e nei frigoriferi, il fornitore dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali ad es. formaggio fresco, formaggio stagionato in mono porzione, tonno conservato, cracker, grissini, ecc. per fronteggiare imprevisti di qualsiasi genere.

Entro il giorno 15 di ogni trimestre di riferimento, un incaricato della Ditta Appaltatrice dovrà recarsi presso le Cucine centralizzate per un incontro con il responsabile per l'analisi dei consumi. Si procederà all'analisi dei consumi, al calcolo del quantitativo di prodotti effettivamente consumati, al confronto tra consumi effettivi e consumi teorici.

La Ditta Appaltatrice sarà tenuta, prima dell'inizio del servizio, a consegnare alla Società le singole schede tecniche dei prodotti forniti (anche in formato digitale), l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo (stoviglie monouso). Tale elenco, così come le schede dei prodotti, dovrà essere aggiornato in caso di variazioni/aggiornamenti.

Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale (derrate per confezionamento pasti in cucine dell'amministrazione contraente).

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

In conformità al Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e al Regolamento (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi, Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e al Regolamento (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto ed essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

Caratteristiche dei prodotti alimentari e tabelle dietetiche

Al fine di garantire la qualità del servizio la Ditta Appaltatrice deve fornire materie prime in larga misura di produzioni locali, tipiche, tradizionali o biologiche nella misura fissata dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente. Ai sensi della Legge Regionale Emilia Romagna n. 29/2002, s'intende che i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti sono costituiti in misura complessivamente non inferiore al 70% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionale dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche.

Per gli alunni dell'asilo nido, scuola d'infanzia e primaria i prodotti forniti per la preparazione dei pasti sono costituiti da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato.

E' espressamente vietata la fornitura di alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o da organismi geneticamente modificati (OGM).

La Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. Inoltre la Ditta si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta.

La Ditta Appaltatrice deve acquisire dai fornitori e fornire alla Solaris s.r.l. idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia .

Per quanto riguarda gli approvvigionamenti delle derrate alimentari essi dovranno riguardare tutti i generi alimentari nelle quantità necessarie, tenendo conto dell'inevitabile scarto di lavorazione. Per la predisposizione e cottura dei pasti, merende e colazioni, si allegano in copia le tabelle dietetiche, appositamente predisposte dal servizio dell'Azienda USL competenti e dai consulenti di Solaris s.r.l. (Allegato "B"). In particolare, le tabelle dietetiche allegate si riferiscono genericamente all'anno scolastico 2017/2018, annualmente (per stagione) i menù di riferimento subiranno variazioni, a questo riguardo la Ditta Appaltatrice nulla potrà variare o chiedere in riferimento al prezzo, stante il mantenimento della tipologia indicativa delle materie prime utilizzate e dei prodotti forniti.

Per quanto riguarda i pasti degli adulti dovrà farsi riferimento alle quantità del menù previsto per gli studenti delle Scuole Medie, maggiorate del 25%. Esse potranno, su indicazione del servizio medesimo, subire parziali modifiche o adeguamenti nel corso della vigenza contrattuale.

La Ditta Appaltatrice, dovrà inoltre fornire derrate adatte alla preparazione di diete speciali personalizzate adeguate agli utenti affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico di particolari alimenti.

Deve essere compresa altresì la fornitura di derrate alimentari necessarie per menù a sorpresa, attività didattiche dimostrative inerenti l'alimentazione, progetti di educazione alimentare o per particolari eventi quali feste (di Natale, fine anno, ecc), gite al sacco o ricorrenze.

I prodotti alimentari occorrenti per la predisposizione dei menù stessi e le loro caratteristiche sono indicati analiticamente nell'Allegato "A" a cui si fa rinvio.

B. Servizi ausiliari di supporto alla Cucina centralizzata e cucina dell'Asilo Nido del Comune di Castel San Pietro Terme.

Consiste nelle attività di Servizi di pulizia della Cucina Centralizzata di Via Remo Tosi e Cucina Centralizzata dell'Asilo Nido Girotondo: tale servizio consiste nella pulizia ordinaria, lavaggio stoviglie e contenitori, sanificazione dei locali e degli arredi della Cucina centralizzata, integrati da lavori periodici di pulizia a fondo così come dettagliato meglio nelle schede tecniche n. 1 e n. 2. Allegato C.

Tali servizi sono comunque eseguiti secondo modalità concordate con il Responsabile del Settore Mensa.

Per quanto riguarda i suddetti servizi si precisa che la Ditta Appaltatrice deve assicurarne la perfetta esecuzione mediante le prestazioni specificate nel presente articolo e nelle suddette schede in cui sono riportati, per ciascuno edificio:

- a) la denominazione e l'ubicazione;
- b) le frequenze e le operazioni richiesti per gli interventi.

Gli interventi riportati nelle schede tecniche sono suddivisi nel modo seguente:

- 1) **interventi ordinari**, aventi carattere continuativo e ripetitivo, da fornire secondo le frequenze richieste nell'arco di ogni giornata o di ogni settimana, nel rispetto degli orari o delle fasce orarie indicate.
- 2) **interventi periodici**, svolti a cadenza quindicinale, mensile, bimestrale, trimestrale, ecc., secondo le frequenze richieste.

Si segnala che per i servizi ausiliari alla ristorazione collettiva l'entità e la periodicità degli interventi può variare nei diversi periodi dell'anno o da giornata a giornata in funzione del calendario scolastico o di altre variabili che influenzano l'effettiva frequenza da parte degli utenti. Si richiede pertanto, in capo alla Ditta Appaltatrice, una notevole flessibilità.

L'elencazione degli interventi non esime la Ditta Appaltatrice dagli ulteriori adempimenti utili all'esecuzione delle operazioni necessarie per eventuali esigenze peculiari dettate dalla tipologia dei servizi.

La Ditta Appaltatrice dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato.

C. Servizio di Confezionamento e Trasporto pasti nelle scuole del territorio comunale di Castel San Pietro Terme e di Ozzano dell'Emilia

Consiste nell'attività di collaborazione con il personale delle cucine per la preparazione dei contenitori da inviare ai refettori scolastiche, secondo le indicazioni del Responsabile di Servizio di Solaris, di spedizione dei pasti oltreché di consegna degli stessi presso i centri di distribuzione. Le modalità di confezionamento dovranno inoltre tenere conto delle possibili diete individuali presenti giornalmente.

Consegna pasti scuole durante l'anno scolastico e in occasione dei campi solari estivi

I pasti verranno trasportati dal personale della Ditta Appaltatrice con mezzi e carburante a carico della stessa Ditta Appaltatrice presso i seguenti punti di refezione:

- ✓ dalla Cucina Centralizzata di Via Remo Tosi n°7 – Castel San Pietro Terme
 - 1) Scuola dell'Infanzia Ercolani Via Scania 281/A - Castel San Pietro Terme
 - 2) Scuola dell'Infanzia Rodari Via Di Vittorio 30 - Castel San Pietro Terme
 - 3) Scuola dell'Infanzia Grandi Via Bernardi 11-13 - Osteria Grande
 - 4) Scuola Primaria Albertazzi e media Pizzigotti Piazza Andrea Costa n° 6 - Castel San Pietro Terme
 - 5) Scuola Primaria Sassatelli Via Machiavelli, n° 107 - Castel San Pietro Terme
 - 6) Scuola Primaria Don Milani Via San Biagio, n° 4186 – loc. Poggio - Castel San Pietro Terme
 - 7) Scuola Primaria Serotti Via Serrotti, n° 6 – loc. Osteria Grande - Castel San Pietro Terme
 - 8) Scuola dell'Infanzia "Rodari" Via Galvani n° 65 – Ozzano dell'Emilia
 - 9) Scuola dell'Infanzia "Don Milani" Via Aldo Moro n° 10 – Ozzano dell'Emilia
 - 10) Scuola dell'Infanzia e Primaria "C. Gnudi" Via del Partigiano n° 31 – loc. Mercatale – Ozzano dell'Emilia
 - 11) Scuola Primaria "Minghetti" Viale della Repubblica n° 19 – Ozzano dell'Emilia
 - 12) Scuola primaria "Ciari" Viale 2 Giugno n° 51 – Ozzano dell'Emilia
 - 13) Nido d'Infanzia "Girotondo" Via di Vittorio, 28/A – Castel San Pietro Terme (pasti per adulti + pasti sezione distaccata Infanzia Rodari)
 - 14) Nido d'Infanzia "Arcobaleno" Via Serotti n°12 – loc. Osteria Grande – Castel San Pietro Terme (pasti per gli adulti)
 - 15) Campi solari (luoghi da identificare annualmente sulla base delle adesioni delle singole associazioni indicativamente per un raggio di km 45 dal Centro di produzione pasti di Via Remo Tosi 7)

- ✓ Dalla Cucina Centralizzata del Nido d'Infanzia Girotondo Via Di Vittorio 28/A - Castel San Pietro Terme
 - 1) Nido d'Infanzia "Arcobaleno" Via Serotti n°12 – loc. Osteria Grande – Castel San Pietro Terme
 - 2) Nido Infanzia "A. Fresu" - Via Aldo Moro, 8 Ozzano dell'Emilia (bambini e adulti)
 - 1) Piccolo Gruppo Educativo "Il nido sull'albero" - Via Secondo Grassi n. 9/F, Castel San Pietro Terme (località Osteria Grande)

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata prevalentemente nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ed extrascolastico definito annualmente. La consegna dei pasti deve essere effettuata entro 30 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo. Indicativamente il servizio si svolgerà dalle ore 10:20 alle ore

13:15 per la consegna dei pasti e dovrà tenere conto, per quanto riguarda la programmazione, del ciclo produttivo dei Centri di cottura; dalle ore 13:15 alle 15:30 per la riconsegna al Centro di produzione pasti dei contenitori sporchi. E' a carico della Ditta Appaltatrice il carico e lo scarico dei contenitori dei pasti.

Consegna alle varie sedi di materiale informativo, cancelleria, posta interna, ecc...

La Ditta Appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti (da presentare a Solaris s.r.l. in fase di offerta tecnica) in modo tale che i tempi tra la partenza dai Centri di produzione pasti e l'arrivo dei pasti presso i punti di refezione siano ridotti al minimo e comunque non siano superiori ai **quarantacinque minuti** dal momento della consegna. La Ditta Appaltatrice è responsabile del corretto trasporto ai fini del mantenimento delle temperature al momento della consumazione del pasto.

La Ditta Appaltatrice deve inoltre prevedere un piano per le "emergenze" qualora sia necessario integrare/sostituire pasti già consegnati nei centri di distribuzione pasti oltreché le consegne per le merende, ove previste, e per le iniziative di educazione alimentare.

Consegna pasti Sede Solaris s.r.l. Via dei Mille 35 E/F Castel San Pietro Terme

Il servizio dovrà essere svolto prevalentemente 1 giorno alla settimana (indicativamente il giovedì). I pasti dovranno essere consegnati nella fascia oraria che va dalle ore 13.00 alle ore 13.30. Gli orari e le giornate indicate potranno subire variazioni in base ad esigenze del servizio.

Il servizio di consegna pasti alle scuole, ai nidi e alla sede di Solaris s.r.l. dovrà essere svolto con automezzi furgonati, a basso impatto ambientale. Dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal Cap.5 All.2 del Regolamento C.E. n. 852/2004 e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari. I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti/derrate, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura, e comunque idonei al trasporto dei mantenitori di temperatura forniti dalla Solaris.

Per tali mezzi la Ditta Appaltatrice dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria competente e comunque essere in possesso di tutte le autorizzazioni e le licenze previste dalle attuali norme di legge per l'esecuzione del servizio oggetto dell'affidamento, oltre che disporre di un parco automezzi in grado di garantire il servizio anche in caso di eventuali inconvenienti ai mezzi abitualmente utilizzati o in caso di limitazioni alla circolazione.

Gli automezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

Negli automezzi utilizzati per l'espletamento del servizio, durante la consegna, non dovranno essere trasportate merci di altra natura o altra provenienza, proprietà o destinazione.

Il lavaggio quotidiano, eseguito prima (non deve essere effettuato alcun servizio tra il lavaggio e il carico delle termiche) del carico del pasto dovrà essere effettuato con una soluzione detergente idonea che non lasci residui nocivi per gli alimenti.

Per i trattamenti di sanificazione successivi alla detergenza, con prodotto idoneo, ad ultimazione dell'operazione di sanificazione il mezzo dovrà essere accuratamente risciacquato con acqua.

Il personale autista dovrà essere dotato di giacca e di copricapo da indossare esclusivamente durante il servizio di trasporto pasti.

Oltre al trasporto la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere, evitando accuratamente l'imbrattamento del pianale di carico:

1. al carico, presso il centro di cottura dei contenitori termici e mantenitori messi a disposizione dal centro cottura stesso;
2. allo scarico dei contenitori e mantenitori trasportato all'interno della scuola e dentro ai locali destinati e riservati alla mensa, a qualunque piano siano essi ubicati
3. al ritiro dei vuoti da riconsegnare al centro di cottura entro le ore 15 del giorno stesso.

Il carburante è a totale carico della Ditta Appaltatrice.

D. Servizi di somministrazione pasti per allievi e adulti che frequentano il servizio di refezione scolastica.

Sarà cura della Ditta Appaltatrice provvedere, con proprio personale, ad espletare le attività previste nei refettori elencati nelle schede tecniche numerate da 3 a 12, allegate al presente Capitolato (**Allegato C**).

Sarà cura del personale addetto alla somministrazione verificare al momento della consegna dei pasti la conformità degli stessi rispetto a quanto ordinato e qualora vi siano delle difformità a comunicarle tempestivamente alla cucina centralizzata al fine di far pervenire i pasti corretti.

Allo scopo di garantire una sollecita distribuzione del pasto ai ragazzi, la Ditta Appaltatrice si impegna in ciascuno dei refettori a mettere a disposizione proprio personale in numero tale da garantire la somministrazione dei pasti, ove è prevista, nel rispetto delle seguenti modalità operative e relativa tempistica:

Nelle scuole sprovviste di bancone self service il contenitore termico contenente il primo piatto dovrà essere aperto solo pochi istanti prima della somministrazione del suo contenuto. Dopo l'eventuale aggiunta di condimenti si dovrà immediatamente provvedere alla distribuzione ai tavoli ai ragazzi. Al momento dell'arrivo degli alunni nel locale mensa occorre provvedere, entro 10 minuti, alla distribuzione del pasto. Tra la somministrazione del 1° piatto e del 2° piatto non si dovranno superare i 10 minuti di attesa.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- durante la distribuzione, il personale addetto deve indossare la divisa prescritta, copricapo con capelli raccolti e non deve indossare anelli e bracciali
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche con coperchio con l'acqua naturale del rubinetto in quantità adeguata o le bottiglie in PET di acqua minerale naturale non addizionata (1 bottiglia da 1,5 litro ogni 3 commensali) ove previsto;
- eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore gastronomico;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

Nelle scuole ove sono presenti banconi self-service le operazioni di apertura dei contenitori termici avvengono contemporaneamente, al fine di estrarre tutte le vaschette in essi contenute e loro successiva ed immediata collocazione nel bancone self-service. Qualora il numero dei contenitori sia tale da non consentire alla totalità di essi di essere collocati immediatamente nel self-service, i contenitori dovranno essere mantenuti collegati alla rete elettrica al fine del mantenimento delle temperature.

Nella somministrazione dei pasti dovranno osservarsi le seguenti prescrizioni:

- la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento deve essere mantenuta su valori non inferiori a 65° al cuore;
- la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere inferiore a 10° C al cuore;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovaglie, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche con coperchio con l'acqua naturale del rubinetto in quantità adeguata o le bottiglie in PET di acqua minerale naturale non addizionata (1 bottiglia da 1,5 litro ogni 3 commensali) ove previsto;
- durante la distribuzione, il personale addetto deve indossare la divisa prescritta, copricapo con capelli raccolti e non deve indossare anelli e bracciali;
- la divisa deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio;
- i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

La frutta deve essere lavata e sporzionata (se necessario) prima della distribuzione. Sia il pane che la frutta saranno distribuiti a cura dell'impresa appaltatrice prima della somministrazione del pasto, in appositi cestini posizionati al centro di ogni tavolo.

L'intera somministrazione deve poter avvenire, in tutti i giorni di funzionamento del servizio e per tutti i ragazzi di queste scuole entro un tempo massimo di 20 minuti, ovvero 20 minuti per turno se previsti.

Il tempo di somministrazione dei pasti in ogni centro è condizionato all'orario stabilito dalla struttura.

La distribuzione delle diete speciali per ragioni di salute deve essere effettuata con la massima attenzione, avendo cura che ad ogni bambino venga consegnata la dieta nominale; sarà cura della distributrice trasferire il cibo nel piatto al momento della distribuzione (al fine di garantire al massimo le temperature), evitando qualsiasi forma di contaminazione. La distribuzione dei menù etico /religiosi deve essere effettuata con sporzionamento da contenitore multiporzione.

La quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita. Eseguito il primo porzionamento e distribuzione con il sistema self-service o servizio ai tavoli, il personale deve procedere alla distribuzione di eventuali piccole porzioni aggiuntive agli alunni che ne fanno richiesta. Al fine di favorire il consumo della verdura,

quando è possibile e in relazione ai menù giornalieri e previo accordi con la dietista, è preferibile distribuirla prima del primo piatto.

Per la struttura invece indicata nella scheda tecnica n. 13 si prevede la sola mera attività di lavaggio delle stoviglie, il riordino della cucinetta, lavaggio delle utensilerie, ecc; attività tutte meglio descritte nella scheda suddetta.

Tutte le sedi scolastiche sono dotate di centri lavaggio con relative attrezzature necessarie al lavaggio delle stoviglie. I piatti sono in melamina quasi nella totalità delle scuole, alle scuole Sassatelli ove sono presenti banconi self-service senza banco di scorrimento vassoio, i piatti sono del tipo "ovale tris", i bicchieri e le caraffe (ove presenti) sono in materiale infrangibile, le posate sono in acciaio inox. E' vietato l'utilizzo da parte della Ditta Appaltatrice di materiale a perdere se non in casi assolutamente eccezionali e motivati, previa comunicazione al committente, qualora la Società autorizzi l'utilizzo di materiale a perdere, il prezzo unitario del pasto offerto sarà ridotto del 15 %.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori da effettuarsi giornalmente consistono in: sparcchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (armadi, carrelli ecc.), pulizia dei banconi self-service, pulizia dei contenitori termici, dello stovigliame, dei piatti, capovolgimento delle sedie sui tavoli. Scopatura, lavaggio e sanificazione dei pavimenti delle cucine ed eventuali corridoi di collegamento al refettorio. Lavaggio e sanificazione delle pareti lavabili delle cucine. Pulizia e sanificazione dei servizi igienici e degli spogliatoi messi a disposizione del personale della Ditta Appaltatrice. Nei centri di somministrazione del comune di Ozzano è previsto inoltre il lavaggio del pavimento dei refettori.

La ditta appaltatrice deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti nei plessi a lei affidati, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste. Solaris effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Periodicamente (indicativamente 1 volta al mese) servizio di distribuzione agli utenti di materiale informativo proveniente dal Comune o da Solaris s.r.l..

Gli interventi riportati nelle suddette schede tecniche sono suddivisi nel modo seguente:

- 1) **interventi ordinari**, aventi carattere continuativo e ripetitivo, da fornire secondo le frequenze richieste nell'arco di ogni giornata o di ogni settimana, nel rispetto degli orari o delle fasce orarie indicate.
- 2) **interventi periodici**, svolti a cadenza quindicinale, mensile, bimestrale, trimestrale, ecc., secondo le frequenze richieste.

La prevalenza delle schede tecniche è pertanto suddivisa in due parti: la prima relativa agli interventi ordinari, e la seconda relativa agli interventi periodici. Si segnala che l'entità e la periodicità dei servizi di somministrazione alla ristorazione collettiva possono variare nei diversi periodi dell'anno o da giornata a giornata in funzione del calendario scolastico o di altre variabili che influenzano l'effettiva frequenza da parte degli utenti. Si richiede pertanto, in capo alla Ditta Appaltatrice, una notevole flessibilità.

L'elencazione degli interventi non esime la Ditta Appaltatrice dagli ulteriori adempimenti utili all'esecuzione delle operazioni necessarie per eventuali esigenze peculiari dettate dalla tipologia dei servizi.

Gli interventi di pulizia devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'appaltatore che dovrà essere specifico per il servizio effettivamente svolto e comprendere tutte le attrezzature effettivamente presenti nei terminali di distribuzione pasti. I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti e il materiale d'uso che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detersivi (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. La Ditta Appaltatrice dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti utilizzati. 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.

Eventuali variazioni dei prodotti utilizzati nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate all'amministrazione contraente con l'invio delle nuove schede tecniche.

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

I detersivi, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite in contemporanea dal personale che effettua la distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione.

E. La fornitura di pasti linea sociale comune di Ozzano dell'Emilia

La Ditta Appaltatrice deve provvedere alla fornitura di pasti per gli anziani iscritti al Servizio di Assistenza Domiciliare e/o al Centro Diurno del Comune di Ozzano dell'Emilia mediante la preparazione, cottura, trasporto e consegna in legame freddo-caldo presso il Centro Diurno Anziani del Comune di Ozzano dell'Emilia, Via Aldo Moro 6, dei pasti confezionati il quale provvederà a sua volta alla loro distribuzione agli utenti finali.

Il pasto fornito giornalmente dovrà essere costituito da:

- Primo piatto
- Secondo piatto con contorno
- Dessert o frutta
- Pane.

La Ditta Appaltatrice dovrà inoltre fornire le colazioni (ad es. biscotti, the, latte e fette biscottate, ecc) per gli anziani ospiti del Centro Diurno.

La Ditta Appaltatrice, inoltre, quando richiesto dalla Società, si dovrà impegnare a preparare giornalmente, diete speciali o piatti particolari adeguate all'età degli utenti, documentate, ove necessario, da certificazione sanitaria: tali tipologie di pasti dovranno essere contenute in vaschette monoporzione debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione finale.

La ditta appaltatrice dovrà avere la disponibilità entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata del contratto di una o più strutture produttive (cucina e magazzino) idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio presso il Servizio di Assistenza Domiciliare e/o al Centro Diurno del Comune di Ozzano dell'Emilia, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, la cui distanza dal Centro Diurno di Ozzano dell'Emilia (posto in Via Aldo Moro 6, Ozzano dell'Emilia) non sia superiore a 35 km (conteggiati tramite il sito www.viamichelin.it), fatto salvo il caso in cui, ai sensi dell'art. 21 del presente capitolato non affidi in sub appalto il servizio di fornitura pasti linea sociale.

Caratteristiche qualitative e quantitative dei pasti

Il menù offerto dalla Ditta Appaltatrice, del quale dovrà essere presentato copia alla Società per la validazione finale prima della sua attuazione, dovrà seguire una turnazione settimanale per 4 settimane e dovrà variare stagionalmente (Menù Estivo e Menù Invernale).

La grammatura degli alimenti che compongono il menù fornito, dovrà essere conforme ai livelli di assunzione dei nutrienti raccomandati per queste fasce di età (LARN); indicativamente:

Il primo piatto dovrà avere un peso netto non inferiore a:

- gr. 100 di riso + gr.60 di verdure per i risotti;
- gr. 100 di pasta;
- gr. 250 di gnocchi;
- gr. 200 di verdure per creme o passati;
- gr. 50 di pasta per minestre di verdura o pastina in brodo;

Il secondo piatto dovrà avere un peso netto non inferiore a:

- gr. 100 di carne;
- gr. 80 di formaggio;
- gr. 150 di pesce;
- gr. 70 di affettati;
- 1 uovo intero.

Il contorno e la frutta dovranno avere un peso netto non inferiore a:

- gr. 250 di patate lesse o purè;
- gr. 200 di verdura cotta;
- gr. 150 di verdura cruda.
- gr. 150 frutta di stagione

Il peso indicato si riferisce al prodotto non sottoposto a cottura.

Il pranzo tipo sarà così composto: n. 1 primo, n. 1 secondo, n. 1 contorno, n. 1 frutto o dolce.

Il pranzo dovrà inoltre comprendere pane fresco (min. gr. 60), formaggio Grana o Parmigiano Reggiano grattugiato a richiesta sul primo piatto.

La Ditta Appaltatrice potrà apportare variazioni al menù previsto solo in seguito alla mancata consegna di derrate alimentari o per altri fattori contingenti, dimostrabili e segnalati per tempo alla Società per l'approvazione.

La Società si riserva la facoltà di apportare variazioni al menù, dettate da esigenze di singoli utenti, in relazione anche al periodo stagionale, per necessità rilevate dal Servizio Sociali competenti, dall'AUSL o dall'ente competenti per territorio.

La Società si riserva altresì di effettuare controlli a campione circa il rispetto della grammatura e della qualità dei prodotti. Delle operazioni di campionatura, che saranno disposte dopo che il mezzo di consegna sarà partito dalla sede, sarà avvisata telefonicamente la Ditta Appaltatrice per l'eventuale presenza di un loro incaricato.

Modalità di preparazione e cottura dei pasti

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, devono essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura. La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati.

In ogni caso devono essere preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo.

Le operazioni di preparazione e cottura dei pasti devono essere eseguite nel rispetto della vigente legislazione e rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 e ss.mm.ii., per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii., per quanto concerne invece il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento, ove necessario, della catena del freddo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Si consiglia pertanto di:

- optare dove possibile per i prodotti DOP e a Km 0
- garantire l'uso di prodotti provenienti da coltivazioni agricole nelle quali non venga fatto uso di prodotti pesticidi o di sostanze chimiche di sintesi, ai sensi dell'art. 10 comma 7) della L. 21/12/1999 n. 526 (s.m.i.);
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C;
- la carne di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea, la carne di manzo di filiera corta;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere lasciati in ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- In particolare si richiede che:
- la cottura delle verdure sia al vapore o al forno,
- la cottura dei secondi piatti preferibilmente sia al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- la razione di carne o pesce venga somministrata in un'unica porzione (es. una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- venga evitata la precottura o la eccessiva cottura delle minestre, verdura, pasta, ecc.;
- l'aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo;
- la preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata. Le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude siano perfettamente lavate, pronte all'uso;
- la frutta sia consegnata lavata e a temperatura ambiente;
- la sostituzione della soffrittura con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- carni di provenienza da allevamenti non comunitari;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- alimenti o materie contenenti grassi idrogenati.
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

E' fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, salvo quanto stabilito al capoverso successivo;
- effettuare la precottura, od eccessiva cottura, ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menù settimanale.

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del consumo. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione e solo in presenza di "abbattitore di temperatura", sono la preparazione e la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, pasta al forno, sughi e ragù.

Per impedire che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario che la Ditta Appaltatrice adotti opportuni e corretti accorgimenti, come ad esempio aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente, e sale iodato.

Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari si rimanda a quanto già definito nel presente Capitolato all'art. 4 lettera A.

Disposizioni di natura igienico sanitaria/autocontrollo

Il Centro di Cottura dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), di un piano per la sicurezza alimentare e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità ai

regolamenti CE 852/04 e CE 853/04 e successive modifiche e integrazioni.

I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio della "marcia avanti" (l'alimento, lungo il ciclo produttivo, non dovrà mai ritornare indietro verso le aree a minor grado di igiene, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino al suo trasporto alla destinazione finale).

Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di

Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dalla Società.

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire, a richiesta, con cadenza annuale, alla Società copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del CE 852/04 e CE 853/04 relativi alle fasi di preparazione dei pasti. La Ditta Appaltatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o attestazione di registrazione del Centro produzione dei pasti oggetto del presente appalto.

Controlli di qualità della produzione

A garanzia della qualità della produzione la Ditta Appaltatrice dovrà effettuare nello svolgimento del servizio i seguenti interventi:

- regolari indagini analitiche con frequenza almeno bimestrale per quanto riguarda gli ambienti di lavoro, i prodotti pronti al consumo e le materie prime;
- a tutte le fasi operative del servizio, compreso il trasporto, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP.

La Ditta Appaltatrice si impegna a fornire, su eventuale richiesta della Società, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Regolamento Europeo n. 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Diete speciali

La Ditta Appaltatrice, inoltre, quando richiesto dalla Società, si dovrà impegnare a preparare diete speciali personalizzate adeguate agli utenti, affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitino a scopo terapeutico di particolari alimenti, documentate, ove necessario, da certificazione sanitaria. Tali tipologie di pietanze dovranno essere contenute in vaschette monoporzione, debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione finale.

La Ditta Appaltatrice dovrà altresì assicurare anche la fornitura di pasti, ove richiesto, nel rispetto delle esigenze etiche ed etnico-religiose, su formale richiesta scritta da parte degli utenti.

Variazioni al menù

La Ditta Appaltatrice non può variare il menù di propria iniziativa, neppure in caso di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione o mancata consegna di un particolare prodotto da parte del fornitore.

Ma è facoltà esclusiva della Società richiedere, in qualsiasi momento, modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate, nonché di proporre prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari (Natale, Carnevale, Pasqua).

E' fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice di adeguare il menù con le variazioni richieste, entro massimo 7 (sette) giorni consecutivi di calendario, dal ricevimento della comunicazione da parte della Società. Tutti i casi di variazioni del menù non possono comportare alcun onere aggiunto per la Società.

Campionatura rappresentativa del pasto

La Ditta Appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per

72 ore, con un cartello riportante la dizione “campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione”.

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Luogo e termini di consegna

I pasti dovranno essere consegnati presso il Centro Diurno di Ozzano dell’Emilia in Via Aldo Moro, 6 o presso altro punto di raccolta indicato dalla Società, entro e non oltre, le ore 11.30 di ogni giorno dal lunedì al venerdì compresi, ad eccezione delle festività infrasettimanali.

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla consegna dei pasti con propri mezzi e personale.

La distribuzione agli utenti finali verrà effettuata da apposito personale incaricato dai Servizi competenti.

I pasti destinati al servizio Centro Diurno Anziani dovranno essere trasportati in contenitori in polietilene, all’interno dei quali saranno collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione in grado di assicurare la temperatura prevista. La frutta dovrà essere trasportata in contenitori muniti di coperchio. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva

I pasti destinati al Servizio di Assistenza Domiciliare dovranno essere:

- confezionati in contenitori mono porzione
- sigillati con materiale che garantisca la chiusura ermetica dei cibi ed in particolare dei liquidi;
- inseriti a loro volta in contenitori termici che garantiscano il mantenimento del calore anche per il tempo necessario per la consegna a domicilio dell’utente, pure questi ultimi etichettati con nome e cognome dello stesso o altresì indicati con un numero di riferimento attribuito ad ogni singolo utente.

Il trasporto dovrà essere effettuato su mezzi coibentati e idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall’articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche e integrazioni. È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

La Società si riserva la facoltà di aumentare o ridurre il servizio in base al numero dei richiedenti o per altra causa, senza che per tale motivo il fornitore abbia a pretendere variazioni di prezzo sul costo unitario del pasto.

ART. 6 - CONTINUITA’ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale addetto o di altra causa di forza maggiore, escluse ferie, aspettative, infortuni, malattie ecc., la Ditta Appaltatrice deve porre in atto tutte le misure necessarie ed idonee affinché venga garantito il servizio nei termini previsti per quelle aree nelle quali funzioni un servizio pubblico essenziale. In particolare si precisa che rientrano tra i servizi pubblici essenziali il servizio di asilo nido e la fornitura pasti linea sociale. Per i restanti servizi in caso di scioperi o eventi che possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà darne avviso alla società entro 8 giorni lavorativi. In caso di proclamazione di scioperi inferiori alla giornata lavorativa la Ditta appaltatrice dovrà fornire un servizio minimo tale per cui venga trasportato e somministrato un pasto semplificato.

Nel caso di impossibilità a fornire le derrate, previste dalle tabelle dietetiche allegate, ma non disponibili nella giornata, per la preparazione dei pasti destinati ai bambini frequentanti i nidi d’infanzia, il fornitore potrà avvalersi della facoltà di fornire per un solo giorno alimenti diversi ma comunque previsti nelle tabelle allegate, con modalità da concordare preventivamente con il responsabile tecnico indicato dell’amministrazione contraente.

Pertanto in caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni previste dal presente Capitolato, la Società, a suo insindacabile giudizio, potrà sostituirsi senza alcuna formalità nei confronti della Ditta Appaltatrice per l’esecuzione d’ufficio del servizio, con rivalsa successivamente delle spese a carico della ditta inadempiente e ciò indipendentemente anche dalle sanzioni a questo applicabili e dell’eventuale richiesta di risarcimento dei danni.

Diversamente, quando, per cause di forza maggiore, dipendenti da eventi naturali o umani di grave rilevanza, la Ditta Appaltatrice non potrà espletare il servizio dovrà darne immediata comunicazione alla Società e non sarà soggetto a sanzioni di alcun tipo.

In ogni modo, è fatta salva la facoltà per la Società di autorizzare la sospensione del servizio, nel caso in cui si verificassero siffatti eventi eccezionali. In caso di decisione di sospensione, sarà comunque cura della Società avvisare la Ditta Appaltatrice delle decisioni prese, alle quali esso si dovrà in ogni caso adeguare.

ART. 7 - MATERIALI D'USO ED ATTREZZATURE

Solaris s.r.l. concederà in uso alla Ditta Appaltatrice le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, di proprietà della Società o comunque nella disponibilità della stessa necessari all'espletamento delle attività oggetto del presente Capitolato oltre ai mantenitori utilizzati per il trasporto pasti; la Ditta Appaltatrice si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente Capitolato con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'affidamento in buone condizioni fatta salva la normale usura, senza pretesa di alcun indennizzo.

L'elenco di tutto quanto dato in consegna e il relativo stato d'uso, risulterà da inventario redatto e sottoscritto congiuntamente fra Solaris s.r.l. e la Ditta Appaltatrice prima dell'inizio dell'affidamento.

La Ditta Appaltatrice potrà integrare l'attrezzatura esistente con altra di sua proprietà riconoscibile come tale (applicare targhetta o contrassegno del Ditta) e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza.

La Ditta Appaltatrice può proporre in fase di offerta le eventuali migliorie che intende apportare alle attrezzature già presenti nelle diverse sedi.

La Ditta Appaltatrice sarà responsabile della custodia di tutto quanto sopra e di tutti i prodotti che li verranno conservati.

La Ditta Appaltatrice, al termine del servizio, dovrà restituire le attrezzature avute in uso nello stesso numero e nelle stesse qualità ricevute in consegna, provvedendo alle reintegrazioni di tutto quanto rotto o mancante durante l'espletamento dell'affidamento.

Sono a completo carico della Ditta Appaltatrice, senza oneri aggiuntivi per Solaris s.r.l.:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine lavastoviglie, banconi self service, ove presenti, carrelli portavivande, ed in generale di tutte le attrezzature in uso alla Ditta Appaltatrice, presenti nei refettori ove la Ditta Appaltatrice stessa svolge l'attività di somministrazione o lavaggio e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti nei centri di produzione pasti concesse in uso alla Ditta Appaltatrice;
- l'acquisto di attrezzature, stoviglie e posate ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti;
- l'acquisto di nuove eventuali piccole attrezzature che si renderanno necessarie nel corso della gestione, quali, a titolo di esempio, contenitori linea self-service, carrelli di distribuzione, cestelli per lavastoviglie, mantenitori di temperatura per il trasporto pasti, ecc.;

Si intendono compresi nella manutenzione a carico della Ditta Appaltatrice:

1. tutti i lavori preventivi periodici necessari al funzionamento delle macchine e degli impianti, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;
2. l'eliminazione di ogni difetto o guasto per riparazione o sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza operativa della macchina o dell'impianto;

Le manutenzioni devono essere eseguite da ditte specializzate.

La Ditta Appaltatrice deve fare uso degli impianti e delle attrezzature con ogni cura e senso di responsabilità e non potrà usare le stesse se non per gli scopi connessi all'espletamento dell'affidamento.

La Ditta Appaltatrice è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature.

È inoltre a carico della Ditta Appaltatrice l'acquisto ed il reintegro di materiale di facile consumo necessario alla gestione delle cucine quali, a titolo di esempio, carta assorbente, sacchetti per il sottovuoto, ecc; e dei refettori quale, a titolo di esempio, posate, piatti, bicchieri, vassoi, tovagliette di carta, tovaglioli di carta, detersivo per lavastoviglie, nonché tutti i detersivi necessari per la pulizia dei locali refettorio e sanificazione sia delle attrezzature che di tutte le superfici interessate (tavoli cucina, piani lavoro etc).

La Ditta Appaltatrice, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Solaris s.r.l. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano effettuati a regola d'arte.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, Solaris constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte della Ditta Appaltatrice ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte della Ditta Appaltatrice a tale obbligo, Solaris s.r.l. potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi alla Ditta stessa maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ART. 8 - OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta Appaltatrice, al fine di garantire la qualità del pasto, l'ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro, la corretta applicazione delle diete, il rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché il gradimento dei pasti offerti, l'approvvigionamento delle dispense (art. 5 lettera A del presente Capitolato) ed il corretto uso delle attrezzature esistenti, si impegna a provvedere:

- a) all'approvvigionamento con regolarità e continuità delle derrate alimentari e non alimentari necessarie alla preparazione dei pasti giornalieri, nonché alla fornitura di stoviglie a perdere (biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002), con quantitativi tali da consentire di avere una piccola scorta da concordare con la cucina per imprevisti. Sarà cura di un responsabile della Ditta Appaltatrice verificare che i rifornimenti presso i Centri di produzione pasti siano sempre sufficienti al servizio di refezione, con cadenza almeno settimanale;
- b) a raccogliere le prenotazioni dei pasti dai singoli plessi scolastici avendo cura di trasmetterli alla Società, mediante il sistema di prenotazione pasti in vigore presso la Società stessa, entro le ore 9.20 per la produzione degli stessi, precisando in modo dettagliato la presenza di diete;
- c) a consegnare le derrate nella dispensa dei Centri di produzione pasti delle cucine centralizzate con idonei mezzi di trasporto nei tempi e modi di cui all'art. 5 lettera A del presente Capitolato. In particolare le merci devono essere trasportate, confezionate o imballate, alle temperature previste;
- d) a pagare tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o possono colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'esercizio del servizio;
- e) a sostituire il materiale o gli impianti eventualmente danneggiati per colpa propria;
- f) a rispettare tutte le leggi ed i regolamenti vigenti in materia;
- g) a sollevare la Società Solaris s.r.l. da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivargli per mancato adempimento degli obblighi ricadenti su di essa; con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che Solaris s.r.l. dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice o da questa rimborsati;
- h) a relazionare periodicamente, almeno con cadenza trimestrale o su specifica richiesta, sull'andamento generale del servizio oggetto del presente Capitolato e sui risultati di eventuali controlli di campionatura;
- i) a consegnare il proprio manuale di HACCP ex D.Lgs 155/1997 e ss. mm.;
- j) a fornire derrate per la preparazione di menù speciali, feste e ricorrenze nonché iniziative educative anche su commissione delle Amministrazioni Comunali;
- k) a fornire attività di supporto alle iniziative di educazione alimentare;
- l) a reintegrare gli alimenti deteriorati o intaccati.

La Ditta Appaltatrice inoltre, con riferimento alla fornitura di pasti per la linea sociale si impegna:

- a) ad assicurare il servizio per tutto l'arco dell'anno dal lunedì al venerdì compresi, ad eccezione delle festività infrasettimanali;
- b) ad assumere l'obbligo di preparare e consegnare nei tempi e modalità previsti dal presente Capitolato i pasti caldi al personale incaricato della distribuzione dei pasti suddetti.

La Ditta Appaltatrice sarà considerata responsabile dei danni causati da lei o dalle derrate fornite o dai suoi dipendenti, o dai suoi mezzi o dai pasti da lui stesso prodotti e per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti ed alle cose, durante il periodo di vigenza contrattuale, tenendo al riguardo sollevata la Società Solaris s.r.l. da ogni responsabilità ed onere.

La Ditta Appaltatrice è tenuta ad assicurare l'espletamento di tutti i servizi a lei affidati nella misura più idonea, sollecita ed efficiente, nel pieno rispetto delle norme sulla sicurezza. In particolare, la Ditta Appaltatrice si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al Testo Unico sulla sicurezza D.Lgs. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esercizio dei servizi e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza Solaris s.r.l. da ogni qualsiasi responsabilità.

La Ditta Appaltatrice è inoltre tenuta, in presenza di servizi di Solaris s.r.l. certificati secondo le norme ISO, ad assicurare lo svolgimento degli interventi ad essi attinenti nel pieno rispetto di dette procedure certificate.

Sono a completo carico della Ditta i seguenti oneri:

- divise per il personale impiegato;
- tessere di riconoscimento, secondo quanto disposto dalla normativa vigente;
- sacchi per la raccolta rifiuti urbani;
- materiali di pulizia di ottima qualità, conformi alle vigenti normative sui detersivi (Reg. CE e 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) prodotti da aziende altamente specializzate. Elenco e schede tecniche dei detersivi e sanificanti utilizzati dalla Ditta Appaltatrice dovranno essere presenti in ogni refettorio, oltre che presso i centri di produzione pasti;
- prodotti e articoli di pulizia dei locali e delle attrezzature e suppellettili di cucina e refettori, compresi i detersivi per i piatti, per lavastoviglie, per lavapentole, per lavatrici, per la pulizia dell'acciaio, per i pavimenti aventi caratteristiche e in quantità idonee all'uso specifico, ivi compresi i materiali utilizzati dal personale di Solaris e/o scolastico all'interno delle cucine centralizzate/refettori.

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 – la Ditta Appaltatrice dovrà utilizzare/fornire prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). La Ditta Appaltatrice dovrà fornire nome commerciale e marca dei prodotti utilizzati. Su richiesta di Solaris 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;

- attrezzature e macchinari atti ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione delle pulizie e degli altri interventi, ad esclusione delle lavastoviglie e lavapentole;
- manutenzione e riparazione tempestiva delle attrezzature ricevute in uso da Solaris s.r.l.;
- montaggio, impiego e smontaggio di ponteggi, elevatori sia fissi che mobili, eventualmente necessari per determinati interventi, in particolare per il lavaggio delle vetrate fisse degli edifici;
- fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, previsto dalle normative vigenti, in particolare dal Testo Unico sulla Sicurezza D. Lgs. 81/2008.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La Ditta Appaltatrice sarà responsabile della custodia sia delle macchine ed attrezzature tecniche sia dei prodotti chimici utilizzati; Solaris s.r.l. non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti.

La Ditta Appaltatrice è inoltre responsabile della custodia dei locali con l'obbligo della chiusura e disattivazione/attivazione degli eventuali sistemi di allarme.

La Ditta Appaltatrice deve inoltre garantire adeguata formazione e aggiornamento al proprio personale.

ART. 9 - AUTORIZZAZIONI E CONTROLLO

La Ditta Appaltatrice dovrà possedere tutte le autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalle vigenti normative che disciplinano la materia.

La vigilanza sulle forniture competerà alla Società Solaris s.r.l. ed al personale tecnico dell'Azienda USL competente per territorio, per tutto il periodo dell'affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che

costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Solaris s.rl. potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini, al Centro di Cottura, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché il controllo della preparazione dei pasti e la buona conservazione delle derrate.

La Società si riserva il diritto di effettuare i controlli, in qualsiasi momento e senza preavviso,

Per una maggiore funzionalità nel controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire al personale di Solaris s.r.l., incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali di stoccaggio o produzione, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione.

I controlli non devono comportare interferenza nello svolgimento della produzione dei pasti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio della Società, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta Appaltatrice verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per la Società.

ART. 10 - ONERI A CARICO DI SOLARIS S.R.L.

Solaris s.r.l. mette a disposizione, gratuitamente, l'utilizzo delle linee telefoniche presenti nei locali interessati dal servizio per comunicazioni legate esclusivamente all'espletamento del servizio, acqua ed elettricità occorrenti all'esecuzione degli interventi nonché i locali necessari all'attività di ripostiglio e spogliatoio. Una copia delle chiavi degli stessi locali dovrà comunque rimanere, per ogni evenienza, a Solaris s.r.l..

ART. 11 - RESPONSABILE DI SERVIZIO

All'inizio del rapporto contrattuale la Ditta Appaltatrice deve designare e quindi comunicare a Solaris s.r.l. per iscritto i nominativi delle persone aventi funzioni di supervisor-responsabili. In particolare si richiedono:

- un "Responsabile di servizio" per Solaris s.r.l., che dovrà avere un'esperienza almeno triennale in posizione di coordinatore di un servizio di ristorazione scolastica di dimensioni e consistenza almeno pari a quello dell'oggetto dell'affidamento e che dovrà essere rintracciabile nei giorni di svolgimento del servizio, dalle ore 7,00 fino alle ore 16.00, anche mediante telefono cellulare.

Il "Responsabile di servizio" ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Responsabile operativo, dovranno intendersi fatte direttamente alla Ditta Appaltatrice. Il Responsabile di servizio concorda con il Referente di Solaris s.r.l. i giorni esatti della settimana e le fasce orarie definitive relative ai servizi ordinari per ogni singolo edificio.

Per ogni edificio gestito da Solaris s.r.l. deve inoltre essere designata dalla Ditta Appaltatrice, fra gli addetti al servizio, una persona con funzioni di "referente operativo", con obbligo di designare altro addetto in caso di assenza dello stesso.

Di regola gli interventi da parte della Ditta Appaltatrice devono essere eseguiti durante le fasce orarie o nel rispetto degli orari riportati nelle schede tecniche di cui all'Allegato C.

Quando ciò sia praticamente impossibile gli orari degli interventi devono essere concordati dalla Ditta Appaltatrice con il Referente di Solaris s.r.l., tenuto conto delle esigenze funzionali dei servizi e ad evitare qualsiasi intralcio alla loro attività.

ART. 12 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Tutto il personale adibito al servizio affidato deve essere alle dipendenze e sotto la diretta ed esclusiva direzione della Ditta Appaltatrice. La stessa è responsabile del comportamento e della riservatezza del proprio personale il quale dovrà risultare professionalmente capace e fisicamente valido.

Il personale della Ditta deve essere in possesso del certificato di idoneità alla mansione rilasciata dal medico competente aziendale ai sensi del Testo Unico sulla Sicurezza D.Lgs. 81/08. In tal senso Solaris s.r.l. ha la facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio. In caso di inadempimento accertato dagli organi competenti, Solaris s.r.l. si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Tutto il personale addetto al servizio è tenuto ad esibire permanentemente un tesserino di riconoscimento che riporti nome, foto e Ditta da cui dipendono (D.lgs. 81/08 art 26 comma 8, art. 5 L. 136/2010 ss.mm.).

Prima dell'inizio del servizio la Ditta Appaltatrice deve comunicare per iscritto al "Responsabile delle prestazioni" di Solaris s.r.l. i nominativi delle persone che saranno impiegate nel servizio con l'indicazione, per ciascuna unità di personale, degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio) e dell'edificio al quale ogni lavoratore è destinato nonché il nominativo del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi dell'art.4, c. 4, lett. a) del Testo Unico sulla sicurezza D.Lgs. 81/08 e del medico competente, con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco in tutti i casi di sostituzione temporanea, trasferimento o cessazione dal servizio.

Il personale è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti; in particolare, dovrà evitare di prendere visione dei documenti custoditi negli uffici ed avrà l'obbligo di riconsegnare ogni oggetto smarrito che risulti rinvenuto nell'espletamento del servizio.

Il personale dovrà, oltre che eseguire i servizi a perfetta regola d'arte, assicurarsi che nessun estraneo non autorizzato entri e circoli nei locali interessati dal servizio o accessibili a causa dello stesso e, alla fine del servizio, che tutte le porte e le finestre degli edifici oggetto dell'affidamento siano chiuse così anche per le luci interne e dei cortili. A tale fine, copia delle chiavi degli edifici sarà consegnata, all'inizio dell'affidamento, al Responsabile di servizio della Ditta Appaltatrice, quale unico responsabile della custodia, affinché provveda a dotarne il personale addetto al servizio. Al termine del rapporto contrattuale rimane a carico del Responsabile di servizio la restituzione delle chiavi a Solaris s.r.l..

Dovranno altresì essere segnalati a Solaris s.r.l. con tempestività anomalie, guasti, danneggiamenti dei locali e degli impianti anche se verificatisi indipendentemente dai servizi oggetto del presente affidamento e conseguenti a fatti incidentali o causati da ignoti in modo da evitare che dagli stessi consegua maggior danno per la Società, nonché disagi all'utenza.

E' richiesta, per servizi urgenti improvvisi, la continuità di presenza di personale di pronto intervento, della Ditta Appaltatrice, facilmente rintracciabile.

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare quanto previsto dal D.Lgs 4 marzo 2014 n.39 "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI. (14G00051)", per il personale che svolge la propria attività con contatto diretto e regolare con minori. A tal fine Solaris s.r.l. verificherà nel corso di esecuzione del contratto che la ditta aggiudicataria utilizzi personale idoneo.

La Ditta Aggiudicataria si impegna inoltre a fornire, su richiesta di Solaris, apposita documentazione attestante la situazione vaccinale degli operatori che operano nei plessi scolastici, ai sensi ai sensi e per gli effetti del decreto-legge 7 giugno 2017, n. 73, convertito con modificazioni dalla legge n. 119 del 31/07/2017.

ART. 13 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI E SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA

Fermo restando quanto previsto all'articolo precedente, gli operatori addetti al servizio di somministrazione e servizi ausiliari devono essere in possesso di attestato rilasciato dalla AUSL a seguito di partecipazione ad appositi corsi predisposti dalla stessa AUSL.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme d'igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. **A tal fine si richiede che almeno l'80% (ottanta per cento) del personale addetto al servizio di ristorazione e mensa possieda una comprovata esperienza e competenza nell'ambito dei servizi alla ristorazione collettiva (almeno 3 mesi).**

La Ditta Appaltatrice resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla gestione del magazzino, al confezionamento, al porzionamento ed alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando Solaris s.r.l. da qualsiasi responsabilità in proposito.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta Appaltatrice è preposto, Solaris s.r.l. si riserva la

facoltà di richiedere alla Ditta la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica con gli utenti. In tal senso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

La Ditta Appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i servizi di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di confezionamento e pulizia. La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale calzature, copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni, paragrembiule ecc. idonei al servizio, nonché mascherine e guanti monouso.

Il personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione dei pasti non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione dei pasti in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso. E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Solaris s.r.l. si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati **immediatamente** per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

ART. 14 - ASSUNZIONE E TRATTAMENTO DEL PERSONALE

La Ditta Appaltatrice dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti, e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio in oggetto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza e di igiene del lavoro, assumendone a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta i libri unici, il registro infortuni e eventuale altra documentazione relativi al personale adibito al servizio nel rispetto della normativa sulla privacy. In caso di inottemperanza a tale obbligo, Solaris s.r.l. ha la facoltà di segnalare la situazione alla competente direzione provinciale del lavoro.

La Ditta Appaltatrice si obbliga, ancorché cooperativa e pure nei confronti dei propri soci-lavoratori, a rispettare tutte le condizioni normative e retributive, nessuna esclusa, del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro in vigore per i propri dipendenti, anche se non sia aderente alle organizzazioni che lo hanno sottoscritto e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione economica e sindacale, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili.

Il presente affidamento è sottoposto alla osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio di affidamento previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative.

La Ditta Appaltatrice si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Alla Direzione Provinciale del Lavoro gli offerenti potranno rivolgersi per ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro, ai sensi della normativa vigente.

ART. 15 - CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente,

come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 16 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente affidamento, la Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza ed igiene del lavoro, in conformità a quanto stabilito dal D. Lgs. 81/08.

La Ditta Appaltatrice dovrà, in particolare, dimostrare di avere assolto a tutti gli obblighi in materia di sicurezza ed in particolare di aver effettuato:

- la nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- la nomina del Medico Competente con conseguente attuazione del programma di sorveglianza sanitaria (se prevista);
- la nomina degli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza;
- la redazione del documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D. Lgs 81/08;
- l'individuazione e fornitura dei dispositivi di protezione individuale ai lavoratori per mansione;
- l'informazione e la formazione dei lavoratori prevista dal D. Lgs 81/08;
- l'attivazione delle coperture assicurative e previdenziali per ciascun lavoratore.
- di essere in possesso di specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al D. Lgs 81/08, di macchine, attrezzature e opere provvisorie che potranno essere impiegate per lo svolgimento dell'attività;
- che i lavoratori impiegati per lo svolgimento dell'attività fanno parte (alla data di avvio dell'attività) dell'elenco dei lavoratori risultanti dal libro unico ed hanno relativa idoneità sanitaria allo svolgimento della mansione prevista dal D. Lgs 81/08.

Solaris s.r.l., prima dell'avvio dell'attività fornirà (in conformità a quanto previsto dall'art. 26, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 81/08) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui l'appaltatore è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

ART. 17 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Nel rispetto di quanto indicato in sede di offerta la Ditta esecutrice deve proporre un proprio sistema di autocontrollo sulla corretta applicazione delle procedure, tempi e piani di lavoro da applicare all'affidamento oggetto del contratto in linea con quanto indicato nel Sistema di autocontrollo previsto da Solaris s.r.l.

Prima dell'inizio del servizio oggetto dell'affidamento e ogni qualvolta vengano apportate modifiche alle procedure la Ditta Appaltatrice deve fare validare detto piano da Solaris s.r.l., che può chiedere eventuali integrazioni coerenti con il piano, senza incremento del corrispettivo di contratto. Le risultanze del sistema di autocontrollo devono essere scritte, chiare ed univoche e visionabili in ogni momento dal personale e del Referente di Solaris s.r.l. o da suoi incaricati al controllo.

Rimane altresì a carico della Ditta Appaltatrice la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dai regolamenti contenuti nel "pacchetto igiene", in particolare il Regolamento (CE) 852/2004 e dalle procedure basate sui principi del sistema HACCP.

La Ditta Appaltatrice dovrà effettuare, per tutta la durata dell'affidamento, controlli analitici, come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire a Solaris s.r.l..

Solaris s.r.l. si riserva la facoltà di controllare e verificare la buona esecuzione del servizio ed il rispetto delle scadenze degli interventi, con l'ausilio di incaricati scelti a sua discrezione, riservandosi inoltre la facoltà di avvalersi, ritenendolo opportuno, dell'opera di esperti estranei alla stessa.

ART. 18 - CODICE DI COMPORTAMENTO

Si applica al contratto in oggetto il codice di comportamento dei dipendenti pubblici dei Comuni di Castel San Pietro

Terme e Ozzano dell'Emilia, ai sensi dell'art. 54 D.L.S. 165 del 30 marzo 2001 ss.mm., nonché gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, N. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'art. 2, comma 3 dello stesso D.P.R..

La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013 e del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato dai Comuni di Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia può costituire causa di risoluzione contrattuale. Solaris, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'operatore economico il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

ART. 19 - VARIANTI RELATIVE ALLE PRESTAZIONI AFFIDATE

Solaris s.r.l. può chiedere alla Ditta Appaltatrice una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che la Ditta Appaltatrice è tenuta ad eseguire, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni.

La Ditta Appaltatrice è obbligata ad assoggettarsi alle variazioni alle stesse condizioni previste dal contratto.

In ogni caso la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune da Solaris s.r.l. e che siano state ordinate, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico della Ditta Appaltatrice maggiori oneri.

ART. 20 - ADEGUAMENTI DEI PREZZI

Il prezzo di aggiudicazione deve intendersi fisso ed invariabile per il primo anno d'appalto. Dal secondo anno ed in caso di proroga/rinnovo del contratto, la ditta aggiudicataria potrà presentare istanza di revisione debitamente documentata. La richiesta di revisione dovrà essere presentata entro il 30 settembre a valere dal gennaio successivo. Non saranno concessi aumenti retroattivi. La mancata richiesta entro il termine sopra riportato si intenderà come conferma dei corrispettivi in essere.

L'amministrazione procederà all'istruttoria assumendo a riferimento i seguenti parametri:

- elaborazioni prezzi ISTAT;
- variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevato nel mese di agosto dell'anno della richiesta rispetto ad agosto dell'anno precedente.

ART. 21 - DIVIETI E SUBAPPALTO

È vietata alla ditta aggiudicataria la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni del D.lgs. n. 50/2016 ss.mm..

In materia di cessione dei crediti si applicano le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52. Ai fini dell'opponibilità a SOLARIS s.r.l., le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate a SOLARIS s.r.l. Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti da corrispettivo del presente appalto sono efficaci e opponibili a SOLARIS s.r.l. qualora quest'ultima non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione. In ogni caso SOLARIS s.r.l. a cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al presente contratto.

Il subappalto è ammesso, previa autorizzazione di Solaris s.r.l., a condizione che la ditta aggiudicataria abbia indicato, all'atto dell'offerta, le parti del servizio che intende subappaltare limitatamente alle attività di seguito elencate: di trasporto pasti, servizi ausiliari e produzione pasti linea sociale (ex art. 1 del presente Capitolato). In caso di subappalto del servizio di produzione pasti linea sociale per ottenere l'autorizzazione al subappalto il sub appaltatore dovrà fornire la documentazione attestante l'ubicazione del centro produzione pasti la cui distanza dal Centro Diurno di Ozzano dell'Emilia (posto in Via Aldo Moro 6, Ozzano dell'Emilia) non potrà essere superiore a 35 km (conteggiati tramite il sito www.viamichelin.it), nonché:

- Indicazione della potenzialità produttiva giornaliera globale espressa in numero di pasti
- Caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali e attrezzature impiegate conformi alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzioni incendi e sicurezza;
- Possesso dei documenti autorizzatori relativi alla/e struttura/e produttive utilizzate (cucina e magazzino) ai sensi della normativa vigente consistenti in autorizzazioni sanitarie a sensi di legge.
- Nel caso in cui la/le struttura/e non sia/siano di proprietà del subappaltatore, occorre che quest'ultimo fornisca il contratto che ne attesti la messa a disposizione da parte del proprietario che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa subappaltatrice con decorrenza entro la data di avvio del contratto di subappalto e per tutta la durata dello stesso.

Gli eventuali subappaltatori si vincolano al rispetto di quanto previsto dall'art. 14, per la parte applicabile, del presente Capitolato.

Qualora la ditta aggiudicataria lo abbia indicato, in sede di offerta, il subappalto verrà autorizzato nelle modalità specificate all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm. e comunque nella misura non superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto.

Il subappalto è disciplinato dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri della Ditta, la quale rimane l'unica e sola responsabile, nei confronti di Solaris s.r.l. della perfetta esecuzione dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto e nell'offerta presentata per la partecipazione alla gara.

Fatta salva la risoluzione del contratto, il subappalto non autorizzato comporta l'applicazione delle sanzioni penali previste dalla normativa vigente. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

La ditta aggiudicataria è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente. La ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; è, altresì, responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto. Il fornitore e, per suo tramite, i subappaltatori, trasmettono a SOLARIS s.r.l. prima dell'inizio dell'appalto la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici, nonché, quando necessario, copia del piano di sicurezza. La ditta aggiudicataria e, suo tramite, i subappaltatori trasmettono periodicamente a SOLARIS s.r.l. copia dei versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, nonché di quelli dovuti agli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva. La ditta aggiudicataria deve inserire nei contratti con i subappaltatori ed i subfornitori specifica clausola con la quale gli stessi si impegnano ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 ss.mm. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al subappalto e al subcontratto.

Solaris s.r.l. corrisponde direttamente al subappaltatore e al cottimista l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;
- b) in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

Il subappalto non autorizzato costituisce motivo di risoluzione del contratto e fa sorgere il diritto per Solaris s.r.l. ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

ART. 22 - FATTURE E LORO PAGAMENTO

La fatturazione dovrà essere mensile posticipata, sulla base dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione dei servizi deve essere emessa dalla sede della Ditta Appaltatrice, distintamente per i vari centri di costo sulla base delle indicazioni di Solaris s.r.l..

Il pagamento delle fatture verrà effettuato, in ragione del pagamento posticipato delle rette da parte degli utenti del servizio, entro 60 giorni dalla data di ricevimento (fa fede il timbro di arrivo apposto dall'addetto di Solaris

s.r.l.), previa verifica della regolarità contributiva e fiscale della Ditta Appaltatrice e acquisizione del visto del Responsabile delle cucine che attesti la regolarità dei servizi svolti.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 30, comma 5-bis del D.Lgs. 50/2016 ss.mm. sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della Società del certificato di verifica della conformità, previo rilascio del Documento Unico di Regolarità Contributiva.

Solaris s.r.l. potrà trattenere sul prezzo da corrispondere le somme necessarie ad ottenere il rimborso spese per il pagamento delle penalità di cui all'art. 25.

La Ditta Appaltatrice si impegna ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 ss.mm., a fornire a Solaris s.r.l. ogni informazione utile a tal fine ed in particolare:

- ad utilizzare un conto corrente dedicato acceso presso banche o presso la società Poste Italiane s.p.a., ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, comunicati a Solaris s.r.l. tempestivamente e, comunque, entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative al presente contratto, nonché negli stessi termini le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, impegnandosi a comunicare ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi;
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'affidamento su detto conto;
- ad effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, riportante il codice identificativo di gara, fatto salvo quanto previsto all'art. 3, comma 3, della legge citata.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce causa di risoluzione del contratto (art. 3 comma 9-bis L. 136/2010 ss.mm.).

Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della L. 136/2010 ss.mm., l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. 136/2010 ss.mm. procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 136/2010 ss.mm.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per causa di forza maggiore, o comunque derivante da causa non imputabile alla Società, non potrà dare titolo alla Ditta Aggiudicataria della richiesta degli interessi di mora.

Le fatture devono essere intestate a: Solaris s.r.l., Via Oberdan 10/11 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO).

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 136/2010 ss.mm.

ART. 23 - RESPONSABILITA' E RISARCIMENTO DANNI – ASSICURAZIONI

La Ditta Appaltatrice è sempre direttamente responsabile di ogni danno, a persone e/o a cose, che possano derivare a Solaris s.r.l. ed a terzi dallo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato, sollevando Solaris s.r.l. da ogni qualsivoglia responsabilità. E' infatti a carico della Ditta Appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione dei servizi, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa Ditta e restando del tutto esonerata Solaris s.r.l., il tutto fatto salvo quanto previsto dall'art. 26, comma 4 del D. Lgs 81/08.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da Solaris s.r.l. in contraddittorio con il Responsabile di Servizio della Ditta Appaltatrice, in modo da consentire alla stessa di esprimere la propria valutazione; in caso di assenza del Responsabile di Servizio, Solaris s.r.l. procede agli accertamenti in presenza di due testimoni, anche dipendenti della stessa, senza che la Ditta Appaltatrice possa sollevare eccezioni di sorta.

La Ditta aggiudicataria, in relazione alle responsabilità derivanti dallo svolgimento dei servizi e forniture di cui al presente affidamento, dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. e per tutti i danni a persone o cose, specifica per il presente affidamento, presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi

derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività relativa al presente affidamento, con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00.

La polizza deve obbligatoriamente prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della Ditta Aggiudicataria.

Solaris s.r.l. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che possa accadere al personale della Ditta durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo la Ditta dovrà stipulare una polizza di responsabilità civile del datore di lavoro (RCO) con un massimale non inferiore ad Euro 3.000.000,00.

La Ditta aggiudicataria assume l'impegno a stipulare le polizze assicurative di cui sopra e consegnarle a Solaris s.r.l. prima dell'avvio dei servizi e forniture del presente appalto. Qualora le polizze prevedano rate di premio scadenti durante il periodo di affidamento, saranno consegnate entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate le copie delle quietanze di avvenuto pagamento del premio

In alternativa alla specifica polizza di cui sopra la Ditta Aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate ai commi precedenti e produrre una appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto di affidamento e alle medesime condizioni di cui ai precedenti commi, contenente la precisazione che non vi sono limiti al numero di sinistri, né limiti al massimale annuo per danni.

Tutte le polizze assicurative dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte di Solaris.

Sono a carico dell'esecutore tutte le misure, comprese le opere provvisorie, e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nella esecuzione dell'affidamento.

L'onere per il ripristino di opere o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti è a totale carico dell'esecutore, indipendentemente dall'esigenza di adeguata copertura assicurativa.

ART. 24 - CAUZIONI DEFINITIVE

La ditta aggiudicataria per la sottoscrizione del contratto deve costituire, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm., e nei termini indicati da SOLARIS s.r.l., garanzia definitiva delle obbligazioni assunte nei confronti di SOLARIS s.r.l., secondo le modalità specificate nel suddetto articolo.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm..

SOLARIS s.r.l. può richiedere alla ditta aggiudicataria la reintegrazione delle cauzioni ove queste siano venute meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'operatore economico.

Solaris srl potrà avvalersi della garanzia fideiussoria, parzialmente o totalmente, per le spese delle prestazioni da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate in corso d'esecuzione in confronto ai risultati della liquidazione finale. L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale della Società, fermo restando la facoltà della Ditta Appaltatrice di proporre azione innanzi l'autorità giudiziaria ordinaria. La garanzia fideiussoria è tempestivamente reintegrata qualora, in corso d'esecuzione, sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Società.

ART. 25 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Qualora Solaris s.r.l. riscontrasse inadempimenti agli obblighi contrattuali assunti ovvero violazioni di disposizioni contenute nel presente Capitolato, provvederà alla formale contestazione per iscritto, alla Ditta Appaltatrice. Questa potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro dieci giorni dal ricevimento della contestazione. Ove a giudizio di Solaris s.r.l. le controdeduzioni risultassero insoddisfacenti, saranno applicate le seguenti penalità:

- € 250,00 per ogni episodio di ritardo nella consegna dei pasti superiori a 15 minuti

- € 1.500,00 per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità;
- € 100 per ogni mancato pasto giornaliero;
- da € 1.000,00 a € 2.500,00 in rapporto alla gravità dell'inadempienza e dalla recidività, per manifesta irregolarità o per esiti di campionature di derrate da cui risulti la non corrispondenza ai requisiti previsti dal contratto, per mancata o insufficiente consegna delle derrate;
- € 500,00 per ogni mancato intervento ordinario o periodico, prestazione insoddisfacente o non conforme al Capitolato; la penale si applica per singolo edificio e per singolo intervento;
- € 500,00 per ogni mancato impiego del numero minimo di personale previsto nell'offerta, per ciascun edificio;
- € 500,00 per mancata reperibilità del Responsabile di servizio;
- € 1.000,00 per mancata corrispondenza alle norme vigenti in materia di dati risultanti dalle analisi di laboratorio sui prodotti di consumo utilizzati, così come previsto dal presente Capitolato;
- € 250,00 per ogni giorno di ritardo nella comunicazione dei dati sul personale di cui al precedente art. 12 e 13;
- € 400,00 per ritardo immotivato, rispetto a quanto programmato per singolo edificio e per singolo intervento, per ogni singolo intervento;
- € 1.000,00 per ogni giornata di mancata effettuazione del servizio, non motivata, per singolo edificio e per infrazioni gravi che si dovessero verificare.
- € 1.000,00 per mancato rispetto delle disposizioni relative alle temperature di conservazione dei pasti ed al raffreddamento di prodotti cotti ai sensi del Capitolato e della normativa vigente;
- € 1.500,00 per variazioni del menù giornaliero non motivate e/o di valore economico inferiore non concordata con Solaris s.r.l.;
- € 1000,00 per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo;
- € 1.000,00 per ostacolo all'accesso da parte degli incaricati di Solaris s.r.l. ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.

Se il Referente di Solaris s.r.l. accerta il precario stato di pulizia degli edifici, derivante da scarso livello di pulizie ordinarie, ha la facoltà di richiedere al Responsabile di servizio della Ditta Appaltatrice una serie di interventi di "ripristino". Tali prestazioni dovranno essere richieste in forma scritta dalla Ditta e rese dalla stessa nel termine di 5 giorni dal ricevimento della richiesta. Tali ripristini non daranno luogo ad alcun compenso in quanto fornite a compensazione di servizio negligente.

In aggiunta alle suddette penalità, Solaris s.r.l., fatto sempre salvo il diritto al risarcimento del danno subito, può comunque procedere all'esecuzione d'ufficio, totale o parziale, dei mancati o carenti servizi contestati, addebitando alla Ditta appaltatrice l'eventuale maggiore costo sostenuto rispetto a quanto contrattualmente pattuito.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati ovvero sul deposito cauzionale; in questo ultimo caso la cauzione dovrà essere tempestivamente integrata.

La misura complessiva della penale non può superare il 10% dell'importo contrattuale, pena la facoltà, per Solaris, di risolvere il contratto in danno alla Ditta Appaltatrice.

ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Solaris s.r.l. si riserva la facoltà di risolvere immediatamente il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., a tutto danno e rischio della Ditta appaltatrice, nei seguenti casi:

- mancato avvio del servizio nel termine prefissato;
- applicazione di n. 3 penalità di cui al precedente art. 22, tenendo conto della gravità delle inadempienze;
- subappalto dei servizi non autorizzati ;
- cessione, anche parziale, del contratto fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni del D.lgs. n. 50/2016 ss.mm..

- quando di fatto la Ditta abbandoni i servizi senza giustificato motivo;
- quando la Ditta incorra in gravi inadempienze agli obblighi assunti;
- fallimento della Ditta e/o altre procedure concorsuali;
- perdita di uno o più requisiti richiesti per l'ammissione alla gara;
- laddove si verifichi un fatto a carico della Ditta appaltatrice che possa dar luogo ad un procedimento penale per frode, compresa l'eventualità che Solaris s.r.l. venga a conoscenza di analogo procedimento posto in essere dall'autorità giudiziaria su denuncia di terzi;
- uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della ditta;
- errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi e ripetuti disservizi nella consegna dei pasti da parte della ditta;

Fatto salvo quanto sopra esposto e quanto previsto dalla normativa vigente in tema di risoluzione contrattuale, è facoltà di Solaris s.r.l. risolvere il contratto, con conseguente perdita del deposito cauzionale costituito e fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno subito, in ogni altro caso in cui si verificano inadempienze gravi e/o reiterate, dirette o indirette, alle disposizioni di legge, ai regolamenti ed agli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato, con particolare riferimento al trattamento del personale addetto al servizio.

Nel caso in cui Solaris proceda alla risoluzione del contratto, la Ditta si impegna, in caso di espressa richiesta di Solaris s.r.l., a proseguire l'intervento fino al nuovo affidamento del servizio da parte di Solaris s.r.l..

ART. 27 - RECESSO E CESSIONE DEL CONTRATTO

La Ditta appaltatrice è tenuta all'accettazione, in qualsiasi momento, del recesso unilaterale dal contratto o della cessione di tutto o parte dello stesso, ai sensi di legge, salvo l'obbligo del preavviso di almeno tre mesi, qualora Solaris s.r.l. intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato, in relazione a modifiche normative e/o organizzative nel settore, o qualora intenda procedere alla costituzione di una società che si occupi della gestione di tutti o parte dei servizi oggetto dell'appalto.

Solaris s.r.l. può inoltre recedere dal contratto d'appalto per motivi di pubblico interesse o per diversa gestione dei servizi pubblici locali determinata da obblighi di legge in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal codice civile.

In caso di recesso di Solaris s.r.l., l'impresa appaltatrice ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente eseguiti, secondo le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 codice civile.

La Ditta appaltatrice può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice.

ART. 28 - ONERI CONTRATTUALI

Sono a carico della Ditta Appaltatrice tutte le spese per la stipulazione del contratto e qualsiasi imposta o tassa, presente o futura, esclusa l'I.V.A., secondo le leggi vigenti derivanti dalla stipulazione dei contratti.

ART. 29 - DEFINIZIONE CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Ente e la Ditta appaltatrice in merito all'interpretazione e/o esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, non risolvibili in via amichevole, competente è il Foro di Bologna.

ART. 30 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si

applicano le norme vigenti nelle materie oggetto del presente capitolato.

I dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla L. 241/90 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente. I dati giudiziari raccolti saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003 ss.mm.. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato decreto.

S'intende che la Ditta appaltatrice sia a conoscenza delle disposizioni previste dal presente capitolato e non sarà quindi ammessa alcuna ignoranza in merito.

ART. 31 - PRIVACY

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), si informa che i dati personali forniti e raccolti verranno:

- a. utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente contratto seguendo i principi di liceità, correttezza, pertinenza e non eccedenza;
- b. trattati con modalità informatizzate e/o manuali;
- c. comunicati agli Enti committenti e a terzi, ove necessario per adempimenti procedurali, ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e della L. 241/1990 e s.m.i.;
- d. conservati da Solaris s.r.l..

Il titolare del trattamento dei dati è Solaris s.r.l., con sede in Via Oberdan n. 10/11, 40024 Castel San Pietro Terme (BO).

Il Responsabile del Trattamento è il Responsabile del Settore Amministrativo e Finanziario.

In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i..

ALLEGATI:

- Allegato **"A"** Caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igienico sanitarie prescritte per le derrate alimentari da utilizzarsi per la preparazione dei pasti oggetto di gara di affidamento";
- Allegato **"B"** Tabelle Dietetiche/Menù Scuole infanzia, primarie e sec. di 1° grado, asilo nido, in vigore presso il Comune di Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia
- l'Allegato **"C"** è composto dalle **"Schede tecniche"**, numerate dal n. 1 al n. 13;
- l'Allegato **"D"** è composto dal DUVRI