

**FONDAZIONE SCUOLA MATERNA PARITARIA E ASILO-NIDO
“DON LORENZO MILANI”**

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL NIDO E
NELLA SCUOLA DI INFANZIA - ANNO SCOLASTICO 2019/2020
(RINNOVABILE PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO 2020/2021)
CIG 791451720B**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Oggetto del presente appalto è il servizio di ristorazione scolastica mediante gestione della cucina interna alla struttura di proprietà della Fondazione, ospitante la Scuola d'infanzia per bambini di età omogenea 3-6 anni e il Nido “Primavera” per bambini in età 24-36 mesi. Il servizio comprende la preparazione dei pasti e i servizi accessori. L'appaltatore dovrà provvedere, con propria organizzazione, nei limiti dei quantitativi di pasti richiesti dalla Fondazione, anche tramite il gestore del servizio educativo e ausiliario-assistenziale, ad erogare il servizio, secondo le modalità ed i termini specificati nel presente Capitolato. Per pasto si intende lo spuntino mattutino, il pranzo e la merenda pomeridiana.

Art. 2 - Dati dell'utenza

Il numero dei pasti da fornire è quantificato indicativamente, sulla base di una rilevazione media annuale effettuata negli ultimi 3 anni scolastici presso la Scuola Materna Don Milani, come segue:

Servizio	n° pasti da erogare anno scolastico 2019/2020
Nido a tempo pieno	2.600
Nido part-time	1.400
Scuola d'infanzia	16.800
Totale	20.800

Tale numero è presumibilmente determinato e potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione.

Il servizio è rivolto agli utenti della scuola/nido e in particolare:

- bambini da 2 a 3 anni;
- bambini da 3 a 6 anni.

Il personale adulto operante presso la struttura potrà usufruire del pasto, previo accordo fra il soggetto gestore dei servizi educativi ed ausiliari-assistenziali e il soggetto gestore del servizio di ristorazione scolastica.

Art. 3 - Importo dell'appalto

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato in € **101.920,00** per la durata contrattuale di un anno scolastico, IVA esclusa.

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola la Fondazione perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente richiesti e forniti, che potrà subire variazioni rispetto al numero stimato. La Fondazione, pertanto, si ritiene vincolata solamente dal prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria.

Qualora la Fondazione si avvalga della facoltà di rinnovo prevista al successivo art. 5, al termine di tutto il periodo di affidamento il valore complessivo presunto dell'appalto assommerà a € **203.840,00**, IVA esclusa.

L'importo a base di gara è comprensivo di tutti i servizi e le spese derivanti dal presente Capitolato.

L'importo complessivo presunto è così determinato:

1. numero dei pasti per ogni tipologia di servizio (Nido, tempo pieno e part-time, e Scuola d'infanzia);
2. importo unitario dei pasti, definito sulla base di un'analisi dei costi effettuata su realtà limitrofe e similari per tipologia di fornitura. In particolare:
 - costo unitario a base di gara del pasto Nido tempo pieno stimato in € 4,90;
 - costo unitario a base di gara del pasto Nido part-time stimato in € 4,90;
 - costo unitario a base di gara del pasto Scuola d'infanzia stimato in € 4,90.

Art. 4 - Corrispettivo e pagamenti

L'importo pagato dalla Fondazione sarà calcolato in rapporto al numero di pasti prodotti giornalmente, in base alle presenze giornaliere. Mensilmente l'appaltatore dovrà trasmettere alla Fondazione il resoconto dei pasti prodotti ed erogati il mese precedente. I prezzi saranno quelli unitari offerti dall'aggiudicatario in sede di gara.

Eventuali aumenti dell'aliquota IVA che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del contratto restano a carico dell'Impresa.

La Fondazione potrà richiedere all'appaltatore la produzione di pasti aggiuntivi, in quantità non prevedibile, per occasioni particolari. I pasti forniti a detto scopo saranno equiparati, quanto a corrispettivo, a quelli forniti alla scuola ordinariamente.

La ditta affidataria non potrà pretendere alcun compenso o indennizzo qualora il numero dei pasti risulti inferiore a quelli indicati, così come non potrà rifiutarsi di provvedere alla fornitura maggiore alle stesse condizioni di cui al presente Capitolato.

Il prezzo indicato nell'offerta si intende comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non espresso, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Il prezzo contrattuale si intende fisso ed invariabile.

La Fondazione, ricevuta la fattura mensile, effettua gli adempimenti volti ad accertare la regolarità della documentazione presentata e provvede entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, alla liquidazione del compenso.

Il pagamento delle fatture non corredate dalla documentazione sopra indicata sarà sospeso in attesa di regolarizzazione.

I pagamenti saranno effettuati previa verifica della regolarità contributiva mediante il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), riferita sia all'appaltatore sia alle eventuali imprese subappaltatrici, che dovrà essere fornito a richiesta della Fondazione.

In caso di operatori economici associati la ripartizione degli oneri posti a carico delle diverse Imprese resta un fatto interno all'eventuale associazione. I corrispettivi mensili dovuti dalla Fondazione saranno fatturati per intero dall'appaltatore, il quale si farà carico, fra l'altro, del raccordo amministrativo/contabile tra le diverse imprese associate.

Art. 5 - Durata dell'appalto

Il contratto con l'impresa affidataria avrà la durata di un (1) anno scolastico a partire dal 1 Settembre 2019 fino al 31 Agosto 2020. L'aggiudicatario è tenuto ad iniziare il servizio, anche nelle more della stipula del contratto, in data 01/09/2019.

In caso di risultati positivi dell'appalto, sotto il profilo della buona qualità delle prestazioni, e a condizione che venga rinnovato l'accordo con il Comune di Modena, la Fondazione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, con l'impresa affidataria per un (1) ulteriore anno scolastico, e cioè fino al 31/08/2021.

La Fondazione può risolvere il contratto, ovvero modificare il numero dei posti stabiliti, per gravi inadempienze dell'Appaltatore, per insufficienza di utenti e in caso di risoluzione o mancato

rinnovo da parte del Comune di Modena dell'accordo con la Fondazione, che costituisce condizione essenziale per l'affidamento e sua esecuzione, e quindi quale clausola risolutiva espressa.

Art. 6 - Selezione dell'appaltatore

L'appalto viene aggiudicato tramite procedura negoziata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo una pluralità di elementi meglio descritti nella lettera di invito, ai sensi degli artt. 36, comma 2, lett. b), e 95 del d.lgs. 50/2016.

Si procede ad aggiudicare anche se alla Fondazione pervenga una sola offerta, se ritenuta conveniente; la Fondazione si riserva pure di non aggiudicare l'appalto qualora non ritenga alcuna offerta sufficientemente conveniente.

Art. 7 - Subappalto

Il subappalto è ammesso nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, da dichiararsi all'atto dell'offerta ai sensi dell'art. 105 del d.lgs. 50/2016. Ogni eventuale subappalto dovrà essere autorizzato dalla Fondazione nel rispetto dei presupposti, delle prescrizioni e delle procedure di cui alla vigente normativa in materia.

Art. 8 - Prenotazione dei pasti

Il numero dei pasti da produrre verrà comunicato giornalmente, di norma entro le ore 9,30, dal gestore del servizio educativo e ausiliario-assistenziale all'appaltatore, attraverso modalità prescelta di comune accordo tra i due gestori. Con le stesse tempistiche e modalità verranno precisati altresì i pasti speciali da fornire.

Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'appaltatore si impegna a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal calendario approvato dal Consiglio di Amministrazione della Fondazione, coincidente con il calendario stabilito ogni anno dall'amministrazione comunale.

La data finale del servizio coinciderà, di norma, con la data di conclusione dell'anno scolastico, comprensivo di eventuale prolungamento estivo e centro estivo erogato dalla Fondazione o dal gestore del servizio educativo.

Art. 10 - Cause di interruzione del servizio

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

- Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale
In caso di sciopero dei dipendenti dell'appaltatore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, l'appaltatore è tenuto a dare congrua informazione alla Fondazione, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra l'appaltatore e la Fondazione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con la Fondazione. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento.
- Interruzione temporanea del servizio su istanza della Fondazione
In caso di interruzione temporanea dell'attività, la Fondazione dovrà darne comunicazione all'appaltatore con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. In questo caso la Fondazione non riconoscerà all'appaltatore alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione all'appaltatore entro i termini prefissati, la Fondazione riconoscerà all'appaltatore un equo

indennizzo non superiore comunque al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.

● Interruzione temporanea del servizio per guasti

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

● Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, l’appaltatore dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

Resta salva altresì la responsabilità dell’appaltatore per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi saranno applicate penali pari all’1 per mille dell’importo relativo al mese di riferimento, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, la risoluzione del contratto.

Art. 11 - Organico

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dall’appaltatore con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto, nei limiti indicati dalla Stazione appaltante. L’appaltatore è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta. Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale. Nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell’organico standard indicato in offerta, l’appaltatore dovrà, entro 24 ore, provvedere al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell’organico. Allo stesso modo l’appaltatore dovrà provvedere nel caso in cui sia richiesto l’allontanamento di personale da parte della Fondazione.

Ferma restando l'autonomia organizzativa dell’appaltatore, dovranno essere, di norma, previste almeno più figure professionali, che garantiscano:

- la direzione/responsabilità globale del servizio, che assicuri una relazione con la Fondazione, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 13;
- la responsabilità/gestione tecnica;
- la responsabilità sul piano igienico-sanitario;
- il monitoraggio ed il controllo del servizio;
- il supporto delle richieste di carattere economico-amministrativo, da parte della Fondazione;

oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, nella produzione dei pasti e nei servizi accessori, quali pulizia dei locali preposti all'attività e lavaggio delle stoviglie e del pentolame utilizzato.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dalla Fondazione all'appaltatore saranno rivolte al Responsabile del servizio dell'appaltatore e si intendono come presentate direttamente all'appaltatore.

La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 1 (uno) anno. La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti di intesa con il gestore del servizio educativo;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco, oppure avere maturato una esperienza documentabile almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dall'appaltatore dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'appaltatore dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

L'appaltatore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio l'appaltatore dovrà fornire alla Fondazione l'elenco nominativo del personale impiegato nella struttura della Fondazione, diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione, fermo che, per quanto più è possibile, il personale assegnato dovrà essere il medesimo nel corso dell'anno scolastico, evitando così rotazioni frequenti, al fine di garantire l'apprendimento corretto dei protocolli ai singoli operatori.

Art. 12 - Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l'appaltatore dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla **LR N. 11/2003 e DETERMINAZIONE GIUNTA REGIONALE N° 16963 DEL 29/12/2011 o norme equivalenti.**

L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso la struttura scolastica.

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

Art. 13 - Regole di comportamento

I dipendenti dell'appaltatore, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalla Fondazione, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'appaltatore dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegni immediatamente al legale rappresentante della Fondazione o suo delegato, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali in cui presta servizio;
- segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

Il personale incaricato del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale ausiliario, educatore, insegnante ed amministrativo, per il buon esito del servizio.

L'appaltatore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

Art. 14 - Vestiario

L'appaltatore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per il servizio di ristorazione, divise complete di lavoro, oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'appaltatore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dall'appaltatore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale dell'appaltatore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Art. 15 - Comportamenti non conformi

La Fondazione, anche su segnalazione del Responsabile del servizio educativo e ausiliario-assistenziale, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti dell'appaltatore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. La Fondazione si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Fondazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Art. 16 - Responsabilità dell'appaltatore e coperture assicurative

L'appaltatore si obbliga a tenere sollevata la Fondazione da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi e colposi, che si verificassero nei confronti di terzi, ivi compresi la Fondazione medesima ed il personale di cui al presente contratto.

L'appaltatore sarà sempre responsabile, verso la Fondazione e verso terzi, per atti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano, anche in via contingente ed estemporanea, nel suo interesse.

L'appaltatore è responsabile anche nei confronti dei diversi Enti proprietari e concessionari per danni arrecati ad esistenti impianti luce, acqua, gas, telefonia.

La ditta affidataria è tenuta a stipulare idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) comprensivo della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO). La descrizione del rischio assicurato dal suindicato contratto dovrà recare espresso riferimento alla copertura dei rischi derivanti dall'esecuzione dell'appalto con tutte le attività e i servizi che ne formano parte, nessuna esclusa.

Art. 17 - Caratteristiche delle derrate alimentari

L'appaltatore deve assicurare un servizio di ristorazione almeno equivalente - per qualità e quantità - a quello erogato nei corrispondenti servizi comunali, ivi comprese le caratteristiche delle derrate alimentari, e rispettoso delle normative vigenti in materia e, in particolare, della LR Emilia Romagna 29/2002.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie che qui si intendono tutte richiamate; dovranno essere tutti di prima categoria e pervenire dalle migliori case accreditate, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione e rispettare gli standard igienici convenzionalmente previsti dalla normativa vigente.

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.

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

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e contenenti Olio di Palma.

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.

L'acqua fornita sarà quella erogata dagli acquedotti comunali. Nel caso di particolari situazioni, l'appaltatore dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alla cucina/refettorio, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti.

Art. 18 - Tipologia delle derrate alimentari

L'Impresa provvede all'acquisto delle derrate alimentari e ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori, privilegiando, ove possibile, contratti con produttori locali e regionali.

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, **dovranno privilegiare il principio del Kilometro zero, IGP e DOP, gli alimenti locali o nazionali e a filiera corta.**

Ai sensi della LR Emilia Romagna 29/2002, i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti saranno costituiti **in misura complessivamente non inferiore al 70% da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali**, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale.

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, dovranno avere la seguente provenienza, o quella più alta offerta dall'appaltatore in sede di gara:

Tipologia	Biologici	Tecniche di produzione integrata	DOP	IGP	Mercato Equo e Solidale
Pasta di semola di grano duro	100%				
Riso	100%				
Legumi	70%				
Frutta fresca	50%	25%		20%	
Banane-ananas					30%
Verdura fresca	50%	50%			
Latte-yogurt	70%				
Polpa, pelati e passata di pomodoro	100%				
Carni avicole	80%				
Carni bovine	80%				
Farina tipo 0	100%				
Olio extravergine di oliva	100%				
Parmigiano reggiano			100%		
Grana padano			100%		
Prosciutto crudo			100%		

La provenienza è espressa in percentuale di peso (Kg/Kg) sul totale.

L'operatore economico è tenuto a presentare in sede di offerta 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, detergenti, etc...). Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni. Presso la cucina della struttura dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dalla Fondazione e dalla AUSL di riferimento, per l'effettuazione di controlli.

L'utilizzo di prodotti alimentari non aventi le provenienze e le caratteristiche di cui sopra e quelle migliorative offerte in sede di gara comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, fino al ripristino della situazione ordinaria, salvo che l'appaltatore produca oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di detti prodotti, accertate dalla Fondazione. Tali circostanze dovranno comunque essere limitate a situazioni eccezionali.

Art. 19 - Derrate di emergenza

Presso la cucina della struttura, dotata di contenitori idonei (dispense, frigoriferi), l'appaltatore dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc.. per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

Art. 20 - Composizione e preparazione dei pasti

Il pasto giornaliero da fornire comprende:

- lo spuntino mattutino;
- il pranzo, composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno adeguato al secondo piatto (crudo o cotto), frutta fresca di stagione, pane e acqua secondo quanto previsto all'art.17;
- la merenda pomeridiana.

I pasti giornalieri sono regolati da menù da ruotare su 4 settimane e per stagionalità (autunno-inverno e primavera-estate), così da consentire una maggiore varietà di piatti proposti e privilegiare il consumo di frutta e verdure di stagione.

Le grammature devono rispettare la normativa regionale:

- 2009 “Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del Servizio Sanitario Regionale”;
- 2011 “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo” del Servizio Veterinario e l’igiene degli alimenti della Regione Emilia Romagna.

Sono vietati i fritti e gli alimenti prefritti industriali (es. cotolette, cordon-blue, bastoncini di pesce, patatine, verdure impanate o pastellate ...).

Sono vietate le carni al sangue, i conservanti e gli additivi chimici, le derrate cucinate all’esterno della cucina fatto salvo quanto previsto all’art. 10, le uova crude, la carne cruda e il pesce crudo.

Il menù adottato dall’appaltatore deve essere approvato dal competente servizio SIAN - Servizio Igiene Alimentazione e Nutrizione dell’AUSL di Modena.

Accanto alla dieta ordinaria, l’appaltatore deve prevedere diete speciali imposte da motivazioni di ordine medico, religioso e culturale.

E’ facoltà dell’appaltatore, durante la gestione del contratto, proporre variazioni, integrazioni o anche la sostituzione dell’intero menù, purché rispondente ai requisiti previsti. E’ facoltà della Fondazione accettare o respingere con giudizio motivato quanto proposto.

Nel corso del contratto l’appaltatore provvederà a variare il menù per adeguarlo ai nuovi livelli di sviluppo delle conoscenze dietetiche e/o alle esigenze degli utenti, su iniziativa del dell’appaltatore, degli utenti o su richiesta della Fondazione, fermo restando che la variazione del menù deve essere preventivamente approvata dai competenti servizi della AUSL di Modena e non può obbligare l’appaltatore ad oneri aggiuntivi a proprio carico.

La Fondazione e/o il Responsabile del servizio educativo-ausiliario potranno altresì chiedere modifiche dei menù in occasioni particolari, quali gite scolastiche, eventi o festività. In tal caso l’appaltatore sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo. Per tali variazioni, la Fondazione e/o il Responsabile del servizio educativo-ausiliario si impegnano a comunicare all’appaltatore con un anticipo di almeno 7 giorni i tempi e le modalità di esecuzione (quali: numero di bambini interessati; relative fasce di età; giorno e ora della partenza; ora di consegna del pasto sostitutivo; numero e tipo di diete speciali).

Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari del pranzo, dello spuntino mattutino e della merenda pomeridiana. La preparazione il giorno antecedente sarà ammessa qualora l’appaltatore disponga di idonei abbattitori di temperatura e assicurando il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche.

I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Per i prodotti da forno lievitati, l’appaltatore potrà effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici.

Art. 21 - Diete speciali

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

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

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

Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dalla Fondazione, la quale si riserva la possibilità di verificare con l’appaltatore se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che ne consentano la produzione.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell’inizio dell’anno

scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro le ore di prenotazione dei pasti.

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

L'appaltatore dovrà prevedere menù il più possibile simili a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

Per le diverse diete speciali, l'appaltatore dovrà utilizzare alimenti sostitutivi.

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

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti nella scuola dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso la cucina della struttura scolastica e nei luoghi di somministrazione del pasto.

Art. 22 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature

L'appaltatore prenderà conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che influiranno sull'espletamento del servizio richiesto dalla Fondazione, mediante il sopralluogo di ricognizione presso i locali che la Fondazione metterà a sua disposizione, con la precisazione che:

- a) la Fondazione e l'appaltatore procederanno al sopralluogo in forma congiunta presso la struttura interessata dal servizio, per prendere visione dei locali e delle dotazioni presenti;
- b) nel corso del sopralluogo l'appaltatore e la Fondazione verificheranno lo stato di manutenzione e conformità alle norme vigenti dei locali e delle dotazioni ivi presenti;
- c) qualora, nel corso del sopralluogo, venisse riscontrato che le dotazioni necessitano di interventi di manutenzioni straordinaria o di sostituzione, la Fondazione avrà la facoltà:
 1. di provvedere, accollandosi tutti gli oneri e le spese necessarie, all'acquisto di arredi e attrezzature o alla loro manutenzione straordinaria;
 2. ovvero di affidare all'appaltatore l'onere di acquistare o sostituire gli arredi e le attrezzature esistenti, ivi compresi i lavori di montaggio e adeguamento impiantistico necessari, o provvedere alla loro manutenzione straordinaria, previa ricontrattazione del prezzo del singolo pasto.

Nell'ipotesi sub punto 2 lett. c), l'appaltatore provvederà a definirne il valore di aumento del singolo pasto, di norma nel limite massimo del 10%, in accordo con la Fondazione, mediante analisi di più preventivi o, qualora esistenti, mediante applicazione di listini ufficiali. A tal fine, l'appaltatore dovrà sottoporre alla Fondazione un piano di ammortamento dell'investimento da effettuare, predisposto tenuto conto di ogni incidenza di carattere fiscale e finanziario (quali: imposte applicabili, recuperi fiscali, interessi, secondo le norme vigenti ecc...), a termine del quale il prezzo del pasto sarà riportato al valore di aggiudicazione. Al termine del contratto tutti i beni acquistati dall'appaltatore confluiranno in proprietà alla Fondazione la quale riconoscerà all'appaltatore l'eventuale valore contabile residuo dei beni non ammortizzati, nel rispetto del proprio ordinamento.

Allo stesso modo si procederà qualora, nel corso di durata del contratto, emerga la necessità di sostituzione o di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature.

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

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

Nel corso del contratto e al suo termine, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature alla Fondazione, questa procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dall'appaltatore. Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, la Fondazione constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'appaltatore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, l'appaltatore 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 dell'appaltatore a tale obbligo, la Fondazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'appaltatore maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

La Fondazione sarà sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà dell'appaltatore o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

Art. 23 - Consegna dei locali

A seguito della stipula del contratto, la Fondazione effettuerà la consegna della propria cucina, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, la tegameria, l'utensileria ed il tovagliato presenti in detti locali, di proprietà della Fondazione.

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

La Fondazione si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dall'appaltatore.

Art. 24 - Divieto di cambio della destinazione d'uso

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

Art. 25 - Oneri dell'appaltatore

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'appaltatore le seguenti attività:

- a) produzione di pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- b) eventuale confezionamento;
- c) trasporto interno presso il refettorio. La distribuzione dei pasti è di competenza del gestore del servizio educativo e ausiliario-assistenziale;
- d) pulizia della cucina e degli annessi locali di servizio, quali locale lavaggio, dispensa, spogliatoio e bagno ad uso esclusivo;
- e) pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzati per il servizio;
- f) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta, conformemente ai regolamenti adottati dal Comune di Modena;
- g) manutenzioni ordinarie di arredi e attrezzature della Fondazione utilizzati per il servizio;
- h) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature della

- Fondazione, nel caso sub art. 22 comma 1 lett. c) punto 2;
- i) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature della Fondazione, resi necessari da eventi imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva;
 - j) pagamento di una quota delle spese sostenute dalla Fondazione per le utenze generali, quali energia elettrica, acqua, gas, telefono, connessione internet e TARI oltre a eventuali oneri fiscali relativi alla conduzione dell'immobile che dovessero insorgere durante la vigenza contrattuale. In particolare la quota a carico del soggetto gestore del servizio ristorazione è pari al 25% dell'importo totale, iva e oneri compresi, delle utenze sopra citate. Il versamento di tale quota è così distribuito:
 - un acconto pari a € 3.000,00 a seguito di presentazione di nota di debito da parte della Fondazione, entro il mese di dicembre dell'anno in corso;
 - il saldo, a conguaglio delle spese realmente sostenute, documentate da relative fatture e bollette, a seguito di presentazione di nota di debito da parte della Fondazione, entro il mese di settembre dell'anno successivo;
 - k) segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico della Fondazione;
 - l) predisposizione e aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico della Fondazione e del gestore del servizio educativo e ausiliario-assistenziale;
 - m) eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente.

Art. 26 - Oneri della Fondazione

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico della Fondazione le seguenti attività:

- a) manutenzione straordinaria e adeguamento strutturale e impiantistico dei locali consegnati;
- b) nell'ipotesi sub art. 22 comma 1 lettera c) punto 1, acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature utilizzati nel servizio, anche per esigenze intervenute nel corso del contratto;
- c) reintegro delle stoviglie, utensileria, tegameria e tovagliato della Fondazione, utilizzati per il servizio. Si precisa che, salvo diverso accordo tra le parti, saranno utilizzate stoviglie pluriuso.

Art. 27 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria

Gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali, a carico dell'appaltatore, comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature, e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

La Fondazione si riserva di controllare, in qualunque momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

L'appaltatore dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie presentato in sede di gara.

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi l'appaltatore. Tali registri dovranno essere depositati presso la struttura e disponibili per la consultazione da parte del personale della Fondazione, preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

L'appaltatore dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di

intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti l'appaltatore sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri. In via generale la Fondazione si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Qualora l'appaltatore nel corso dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione alla Fondazione.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria), gli interventi volti a aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature ed arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Art. 28 - Orari di consumazione dei pasti

Gli orari per la consumazione dei pasti saranno di norma i seguenti:

<i>Tipo di pasto</i>	<i>Utenza</i>	<i>Orario indicativo</i>
spuntino	bambini da 2 a 6 anni	9.00-9.30
pranzo	bambini da 2 a 3 anni	11.30-12.30
pranzo	bambini da 3 a 6 anni	11.45-12.45
merenda	bambini da 2 a 6 anni	15.00-15.30

Tali orari saranno predisposti in via definitiva dal gestore del servizio educativo e ausiliario-assistenziale all'inizio dell'anno scolastico.

Art. 29 - Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

I locali, le attrezzature, l'utensileria, le stoviglie e la tegameria utilizzate dovranno essere puliti, lavati e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Sono a carico dell'appaltatore la fornitura dei detersivi e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire consistono in:

- pulizia del locale cucina e dei locali accessori, quali locale lavaggio, dispensa, spogliatoio e bagno ad uso esclusivo;
- sanificazione degli utensili e dell'attrezzatura utilizzati per la preparazione e per la distribuzione dei pasti;
- pulizia degli arredi della cucina e dei locali accessori;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale dell'appaltatore;
- deragnatura dei sopraelencati locali se occorrente.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case

produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

L'appaltatore dovrà utilizzare detersivi a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta. In ogni caso l'appaltatore dovrà sempre mettere a disposizione della Fondazione la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso di dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico dell'appaltatore.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovrà essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

Art. 30 - Pulizie periodiche

L'appaltatore dovrà, di norma, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:

- detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;
- detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
- pulizia di zanzariere e rete antimosche, punti luce, cappe (detersione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;
- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura.

Dette operazioni saranno eseguite nella cucina e nei locali accessori con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.

Art. 31 - Controlli

E' facoltà della Fondazione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà della Fondazione disporre senza limitazione di orario la presenza presso la cucina di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il personale incaricato dalla Fondazione effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati sulla struttura, le derrate alimentari, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli, gli incaricati dalla Fondazione potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività dell'appaltatore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, oltre all'applicazione delle penali previste negli articoli precedenti, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dall'appaltatore che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

Art. 32 - Autocontrollo igienico

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a

garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

A richiesta della Fondazione dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la Fondazione e alla sua attuazione.

Art. 33 - Garanzia definitiva

Ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. 50/2016 l'Impresa affidataria dovrà presentare, per la sottoscrizione del contratto, una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, salvo modifiche di detta percentuale nei casi indicati al primo comma dell'articolo richiamato.

La garanzia definitiva dovrà rispettare quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e, in particolare, dovrà prevedere quanto prescritto al comma 4.

Art. 34 - Risoluzione del contratto

L'appaltatore dovrà uniformarsi a tutte le condizioni di legge e di regolamenti riguardanti l'esecuzione del contratto.

La Fondazione ha la facoltà di chiedere la risoluzione anticipata del contratto per ogni grave violazione delle norme di contratto, previa diffida da comunicarsi all'appaltatore a mezzo PEC, quando queste violazioni comportino situazioni di particolare difficoltà per la Fondazione.

In caso di risoluzione del contratto la Fondazione si riserva il diritto di incamerare la garanzia definitiva, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni derivanti dalle suddette violazioni.

Art. 35 - Condizioni particolari di esecuzione

Costituiscono condizioni particolari per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, la cui accettazione dovrà essere dichiarata in sede di offerta:

- il rispetto di quanto previsto nei criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al DM 25/07/2011 e s.m.i.

Art. 36 - Competenza e controversie

La Fondazione è competente alla valutazione dell'adempimento delle condizioni contrattuali.

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato e nelle norme di gara, si fa riferimento alle norme vigenti in materia.

Tutte le controversie relative all'esecuzione del contratto che non siano potute definire per via amministrativa ed in base alla normativa vigente ai sensi dell'art. 206 "Accordo bonario" e 208 "Transazione" del D. Lgs. 50/2016, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa e giuridica nessuna esclusa, saranno devolute al Tribunale di Modena.

Art. 37 - Spese contrattuali

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto.

Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti il contratto.

Art. 38 - Divieto di cessione del contratto

E' vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale.

Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione o ragione sociale o i cambiamenti di sede purché il nuovo soggetto venga espressamente indicato subentrante nel contratto in essere con la Fondazione.

Nel caso di trasformazione d'impresa, fusioni, acquisizioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dalla Fondazione che può, a sua discrezione non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Art. 39 - Trattamento dei dati personali

Informativa ai sensi del d.lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

Per la presentazione dell'offerta nonché per la stipula ed esecuzione del contratto, è richiesto all'Appaltatore di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del d.lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

L'operatore economico dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del d.lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), di tutto quanto segue.

Titolare e Responsabile del trattamento

Titolare e Responsabile del trattamento è la Fondazione "Don Lorenzo Milani", in persona del Presidente e legale rappresentante *pro-tempore*.

Finalità del trattamento

I dati forniti e raccolti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse:

- alla gestione della procedura di gara: in particolare, i dati inseriti nella domanda di partecipazione, nel DGUE e nell'offerta tecnica vengono acquisiti ai fini della partecipazione, e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti;
- alla eventuale successiva stipulazione ed esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli.

Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni alla Fondazione, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di commissioni di valutazione che verranno di volta in volta costituite;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, nei limiti consentiti dalla normativa vigente.

Diritti dell'interessato

Relativamente ai suddetti dati, l'Appaltatore può esercitare in qualsiasi momento i diritti riconosciuti all'interessato dall'art. 7 del d.lgs. 196/2003 e dagli artt. 15-23 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto da parte dell'operatore economico aggiudicatario attesta l'avvenuta presa visione e accettazione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nella presente informativa, resa ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

L'Appaltatore si impegna a dare piena applicazione al D. Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. e al Regolamento UE 2016/679.

Ai sensi della predetta regolamentazione, alla quale si rinvia, l'Appaltatore sarà nominato responsabile del trattamento dei dati personali, con esclusivo riferimento alle attività oggetto del presente capitolato e verrà autorizzato allo svolgimento dei soli trattamenti di dati necessari e

strumentali rispetto all'esecuzione del contratto stesso.

I dati personali di cui l'Appaltatore o il proprio personale verrà a conoscenza, a qualunque titolo, non dovranno in ogni caso essere comunicati o divulgati a terzi né potranno essere utilizzati dall'Appaltatore medesimo o da chiunque collabori con esso per finalità diverse da quelle contemplate dal presente capitolato.

Qualsiasi utilizzo e trattamento del dato improprio o non conforme al D. Lgs. 196/2003 e al GDPR comporta l'esclusiva e piena responsabilità dell'Appaltatore, rimanendo la Fondazione esclusa da ogni responsabilità a riguardo.

L'Appaltatore, nell'espletamento dell'incarico ricevuto, tratterà i dati personali relativi ai soggetti a qualunque titolo coinvolti nell'esecuzione del contratto provvedendo a designare per iscritto i propri dipendenti e/o collaboratori quali incaricati nel trattamento di che trattasi, ai sensi del GDPR, a comunicare i relativi nominativi, unitamente all'ambito del trattamento a ciascuno consentito, alla Fondazione.

Art. 40 - Domicilio legale dell'impresa

A tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio legale in Modena.

La Fondazione Scuola Materna Paritaria e Asilo Nido
"Don Lorenzo Milani"

Il legale rappresentante, Simona Magagnoli
(sottoscritto digitalmente)

Il RUP, Claudia Vincenzi
(sottoscritto digitalmente)

L'Appaltatore

Il legale rappresentante, _____
per accettazione