

Filecode

A\R:\CENTROPRODPASTI\caponericentroprodpastiDEF19marzoconModgiunta23marzo.doc

15 marzo 2010

Realizzazione del nuovo centro di produzione pasti ed erogazione del servizio di refezione scolastica per il comune di Sassuolo

CAPITOLATO DI ONERI

C1 Norme Generali

PREMESSA

Il presente capitolato ha lo scopo di fornire le indicazioni per la redazione dei documenti di offerta relativamente alle prestazioni richieste per il servizio messe in gara.

Le prestazioni dovranno essere fornite nel rispetto delle normative tecniche vigenti ancorché non espressamente richiamate.

Al progetto preliminare dovrà comunque essere allegato il capitolato prestazionale previsto dalle norme.

PARTE PRIMA- CONDIZIONI GENERALI

ART. 1.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è l'erogazione del servizio di refezione scolastica per il comune di Sassuolo per un periodo di anni 10 e la realizzazione di un centro unico comunale di produzione pasti.

Tale intervento sarà realizzato tramite finanza di progetto ai sensi dell'art. 153 (con individuazione del promotore mediante procedura aperta da esperirsi in un'unica gara, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa), del D.lgs . n. 163/2006 e s.m.i., in quanto suscettibile di gestione economica.

ART. 1.2 – DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ

Le attività previste meglio descritte nelle successive parti del presente capitolato d'oneri sono sostanzialmente :

- la realizzazione del centro di produzione dei pasti per la fornitura di pasti di cui all'articolo precedente, la sua gestione e manutenzione per il periodo dell'appalto, comprensiva delle utenze e di tutti gli oneri e spese e previa demolizione del fabbricato esistente sul lotto individuato e la realizzazione delle opere di urbanizzazione previste e necessarie
- fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica per la scuola primaria, dell'infanzia , nidi d'infanzia e Centri Ricreativi Estivi del comune di Sassuolo, con tutte le attività annesse e connesse quali ad esempio il trasporto e la somministrazione dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali terminali e centri pasti
- la fornitura di generi alimentari destinati a due cucine, gestite direttamente dal Comune di Sassuolo
- attività complementari quali preparazione e fornitura pasti per centri estivi comunali, come meglio descritto all'art.3.1

LA FORNITURA DEI PASTI AVVERRÀ' –IN UNA PRIMA FASE – FINO A QUANDO NON SARA' ULTIMATO IL NUOVO CENTRO PASTI – UTILIZZANDO GLI ATTUALI CENTRI PASTI

(LA PRIMA FASE AVRA' IMPROPROROGABILMENTE INIZIO ANCHE IN PENDENZA DEL PERFEZIONAMENTO DEL CONTRATTO IL 26 AGOSTO 2010.

Il numero di pasti medio per le esigenze del comune è previsto in circa 1.300 pasti giorno.

Nell'anno 2009 il picco massimo di pasti prodotti giornalmente è stato di 1.600.

L'elenco delle scuole nelle quali è previsto il servizio è il seguente (vedi allegato C4)

N.	Tipo	Nome
1	primaria	Pascoli
2	primaria	Bellini
3	primaria	san Giovanni bosco
4	primaria	Carducci
5	primaria	don Gnocchi
6	primaria	sant'Agostino
7	primaria	Caduti per la libertà
8	primaria	Vittorino da Feltre
9	infanzia	Peter Pan (quattroponti)
10	infanzia	Rodari
11	infanzia	Disney
12	infanzia	Sant'Agostino
13	infanzia	Peter pan (quadrati)
14	infanzia	Calvino
15	infanzia	Centro storico
16	infanzia	Andersen
17	infanzia	don Milani
18	infanzia	san Carlo
19	nido	san Carlo
20	nido	Arcobaleno

Nei due Nidi d'infanzia Parco e Sant' Agostino. attualmente dotati di cucina interna, è prevista solo la fornitura delle derrate alimentari.

In allegato sono riportate:

- n.1 planimetria generale con TUTTE le scuole comunali alla data attuale
- le planimetrie dei terminali pasti presenti nelle 20 scuole in tabella.

Fra le scuole comunali sono presenti anche le scuole Capuana e Collodi nelle quali attualmente non è previsto il pasto

Si precisa che è facoltà della Amministrazione Comunale modificare la localizzazione delle scuole, il numero delle stesse purché all'interno del centro abitato di Sassuolo e S Michele.

Art. 1.3 – CONDIZIONI ECONOMICHE

Il corrispettivo per la realizzazione dell'intervento consisterà, nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente l'opera per il periodo del contratto fornendo i pasti per la refezione scolastica comunale.

E' data facoltà all'impresa di produrre, oltre al numero di pasti richiesto dal servizio di refezione scolastica o comunque dal Comune di Sassuolo, un ulteriore numero di pasti da collocare sul mercato non superiore a 600 pasti giorno.

Qualora la produzione di pasti per altri utenti superi tale valore la produzione dovrà essere espressamente autorizzata da SGP e/o dal comune di Sassuolo che per tali ulteriori pasti potrà richiedere il pagamento di una royalty rapportata al valore di ammortamento del centro pasti.

Il valore economico dell'intervento, è stimato in via approssimata IVA compresa come risulta dallo studio di fattibilità in

- € 2.300.000,00 per l'acquisto del diritto di superficie terreno, la demolizione dell'esistente, la costruzione della struttura, l'arredamento di primo impianto, le attrezzature e per le spese tecniche l'IVA esclusi solamente gli oneri finanziari
- € 16.600.000 quale somma dei corrispettivi per la gestione per un periodo presunto di anni 10 (ipotizzando 14 mesi per progettazione e realizzazione dell'opera) per la sola refezione scolastica

L'IMPORTO E' STATO VALUTATO IPOTIZZANDO :

- La realizzazione di un numero di pasti per refezione scolastica pari a quello attuale e cioè circa 225.000 pasti per anno
- La fornitura di generi alimentari per i pasti prodotti dalle cucine gestite direttamente dal Comune
- Una inflazione del 2 % annuo totalmente compensata
- Una fornitura di generi alimentari per 50.000 euro annui IVA compresa

L'esatta definizione degli importi dovrà, comunque, risultare dalla proposta formulata dal promotore, tenuto conto delle indicazioni desumibili dallo studio di fattibilità redatto dall'Amministrazione, dal piano finanziario e dai prezzi unitari iniziali proposti.

Dovrà inoltre essere indicata la modalità di adeguamento dei prezzi unitari nel tempo e le modalità di calcolo e di applicazione del riequilibrio economico nel caso si modifichino, al di fuori della volontà dei contraenti, gli elementi posti a base del contratto.

SGP SRL metterà a disposizione l'area oggetto dell'intervento che sarà concessa in diritto di superficie a titolo oneroso al costo stimato di 12.500,00 euro più IVA per una durata pari a quella del contratto al fine di permettere di fornire garanzie reali per la assunzione dei finanziamenti necessari per garantire l'equilibrio economico finanziario dell'investimento.

ART. 1.4 DURATA

La durata del contratto sarà di anni 10 (dieci). L'inizio dell'appalto sarà calcolato dall'inizio della erogazione dei pasti a decorrere dal 26/08/2010

Il contratto cesserà al decimo anno successivo e pertanto il 27 agosto 2020.

La durata dell'appalto sarà indipendente dai tempi effettivi di costruzione del nuovo centro di produzione pasti, considerato che la ditta dovrà comunque assicurare la fornitura dei pasti e gli altri servizi anche prima che il nuovo centro entri in funzione .

Se allo scadere del termine naturale del contratto l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto alla aggiudicazione del servizio per l'anno scolastico successivo, la stessa ha facoltà di obbligare la ditta appaltatrice a continuare il servizio, per un periodo non superiore comunque a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali.

ART. 1.5 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'individuazione del promotore avverrà a seguito di procedura aperta, in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 153 comma 4 e art 83 del D.Lgs 163/06.

SI PRECISA CHE LE MIGLIORIE PROPOSTE DOVRANNO ESSERE ESPPLICITAMENTE ACCETTATE DALLA AMMINISTRAZIONE . L'EVENTUALE AGGIUDICAZIONE NON COSTITUISCE DI PER SE' ACCETTAZIONE DELLE PROPOSTE FORMULATE.

I criteri di valutazione sono i seguenti :

OFFERTA TECNICA MAX 70 PUNTI

I. -EDIFICIO E ATTREZZATURA con un massimo di **26 punti**, tenuto conto dei seguenti sotto - criteri e del relativo peso :

- 1.1 ARREDI ED ATTREZZATURE** qualità degli arredi e delle attrezzature sia dal punto di vista della funzionalità e della durabilità che della qualità complessiva **PUNTI 10 .**
- 1.2 VALORE ESTETICO, ARCHITETTONICO AMBIENTALE E FUNZIONALE DELL'OPERA** Qualità edilizia dell'oggetto, tipologia dei materiali di finitura, inserimento nel contesto urbano, efficienza del layout interno ed esterno **PUNTI 7**
- 1.3 DURABILITA' E MANUTENIBILITA' DELL'OPERA** inteso come qualità e durabilità dei materiali, semplicità ed economicità di manutenzione, utilizzo fonti rinnovabili e risparmio energetico **PUNTI 5**
- 1.4 INTERVENTI MIGLIORATIVI TERMINALI** Interventi di sistemazione adeguamento sui terminali pasti decentrati presenti nelle scuole **PUNTI 4**

II. GESTIONE DEL SERVIZIO con un massimo di **40 punti**, tenuto conto dei seguenti sotto - criteri e del relativo peso :

1.1 QUALITÀ DEI GENERI ALIMENTARI:

MAX PUNTI 20

La qualità dei generi alimentari destinati sia alle cucine nidi che ai Centri pasti, verrà valutata secondo i criteri elencati di seguito.

All'offerta migliore verrà attribuito il punteggio massimo alle altre saranno attribuiti punteggi comparativamente inferiori.

1.1.1 Miglioramento delle caratteristiche di qualità generi alimentari

Qualità dei generi alimentari forniti e utilizzati con caratteristiche qualitative superiori rispetto a quelle indicate nell'Allegato C-7.1. La valutazione verrà effettuata sulla base delle schede tecniche delle derrate alimentari oggetto dell'offerta, allegate all'offerta tecnica, tenendo conto della quantità e della frequenza settimanale di utilizzo dei diversi prodotti.

punti 10

1.1.2 Qualità Generi Campionati

Per le modalità della campionatura si rinvia all'art. 1.6 – b) Campionatura - del presente capitolato

La valutazione sarà operata oltre che sulla base delle schede tecniche delle derrate alimentari oggetto di campionatura, anche sulla base dell'esito delle prove tecniche finalizzate all'esame dei seguenti parametri:

- caratteristiche sensoriali (aspetto visivo, odore, sapore);
- caratteristiche di servizio (resa, porzionatura, ecc.)

punti 6

1.1.3 Filiera corta inserimento di materie prime provenienti da filiera corta (minor numero di passaggi commerciali) **Max punti 2**

1.1.4 Prodotti biologici inserimento di ulteriori prodotti provenienti da coltivazioni biologiche per le tipologie merceologiche reperibili sul mercato con preferenza per il maggior numero di giorni con prodotti bio . **punti 2**

1.2 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

MAX PUNTI 13

La qualità dell'offerta sarà valutata con riferimento ai seguenti criteri, di seguito indicati in ordine di importanza:

1.2.1 Organizzazione produzione Organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti presso il centro pasti comunale (dalla fase di approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento)

PUNTI 3

1.2.2 Benefici sulla gradibilità Migliorie che comportino effettivi benefici in termini di gradibilità per i fruitori del servizio nei plessi maggiormente decentrati o di maggior dimensione, sulla base della qualità della proposta e della sostenibilità tecnico-economica.

PUNTI 4

1.2.3 Trasporti Piano del trasporto dei pasti sulla base della completezza delle procedure organizzative, delle modalità previste per fronteggiare emergenze e imprevisti, dell'ottimizzazione dei percorsi e per il tempo impiegato dal confezionamento alla somministrazione, che non potrà

comunque superare i limiti di capitolato ; quantità , tipologia e impatto ambientale dei mezzi.

PUNTI 2

1.2.4 Piano di emergenza. Modalità - per fronteggiare gli imprevisti e piano di emergenza da attuare nel caso in cui la cucina non sia in grado di funzionare per guasti alle attrezzature ed impianti o per altre sopravvenienze .

PUNTI 1

1.2.5 Qualificazione professionale Presenza e qualificazione di figure professionali di supporto in fase di esecuzione in termini sulla base dei curricula formativi e professionali

PUNTI 1

1.2.6 Report pasti consumati Modalità di rendicontazione - dei pasti erogati, tempestività ed efficacia della informazione .

PUNTI 1

1.2.7 Recupero eccedenze alimentari (azioni rivolte al recupero di eventuali eccedenze alimentari di cui alla legge n.155/2003

PUNTI 1

1.3 QUALITÀ DEL SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE

MAX PUNTI 5

La qualità dell'offerta sarà valutata con riferimento ai seguenti criteri, di seguito indicati in ordine di importanza:

1.3.1 Modello organizzativo efficacia e completezza del modello organizzativo per garantire la qualità , la continuità del servizio e la compatibilità con le fasce orarie definite nell'allegato C-4.

PUNTI -3

1.3.2 Tipologia del materiale servizi aggiuntivi/migliorie gestionali per il superamento dell'uso del materiale a perdere

PUNTI 2

1.4 PROGETTO PERIODO TRANSITORIO

1.4.1 Organizzazione periodo transitorio Il progetto dovrà dettagliare le modalità di gestione del periodo transitorio sia relativamente alla produzione che al trasporto che alla somministrazione

PUNTI 2

III. BOZZA DI CONVENZIONE/CONTRATTO MAX PUNTI 4

1. 1 CONTENUTI DELLA BOZZA DI CONTRATTO /CONVENZIONE

Qualità della bozza di contratto /convenzione proposta con riferimento alle modalità di controllo delle prestazioni, alla EFFICACIA e ENTITA' ECONOMICA del sistema di penalizzazione delle non conformità , alla chiarezza , alla introduzione di clausole di garanzia per il committente, alle eventuali clausole di riequilibrio economico finanziario **PUNTI 4**

OFFERTA ECONOMICA MAX 30 PUNTI

L'offerta economica sarà calcolata secondo le seguenti modalità:

TARIFFA BASE PUNTI 25

Ribasso percentuale sul prezzo di base stabilito

Il punteggio massimo P max verrà attribuito al ribasso più elevato R max

Il punteggio I-esimo P_i al ribasso i-esimo R_i verrà attribuito applicando la formula :

$$P_i = P_{\max} * (1 - R_{\max}) / (1 - R_i)$$

MODALITA' DI AGGIORNAMENTO PUNTI 5

Modalità di aggiornamento della tariffa in rapporto colla variazione dell'indice FOI Istat

Verrà attribuito il punteggio di zero punti a chi preveda il recupero integrale dell'inflazione utilizzando la variazione indice FOI .

Verrà attribuito il punteggio di 5 punti all'offerta che preveda la percentuale di copertura dell'inflazione più bassa.

I punteggi intermedi verranno attribuiti per interpolazione lineare.

ART. 1.6 DOCUMENTI RICHIESTI

Così come previsto dal D.lgs . n. 163/2006 l'offerta dovrà essere corredata dalla seguente documentazione tecnica:

- a) studio di inquadramento territoriale e ambientale;
- b) studio di fattibilità tecnico con indicazione dei tempi di costruzione (cronoprogramma) che comprenda anche i tempi di collaudo e di messa in servizio dell'opera;
- c) quadro delle indicazioni – redatto preferibilmente in forma sintetica e tabellare - che permettano di attribuire i punteggi dei criteri di cui all'Art. 1.5. punti I e II. Nel caso non compaiano indicazioni esplicite ad uno o più degli elementi di giudizio, allo stesso verrà attribuito un punteggio pari a 0 (zero).
- d) progetto preliminare e documentazione a corredo secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia di lavori pubblici; elenco degli arredi e dei macchinari dei quali si intende dotare il centro di produzione con relativi depliant illustrativi e schede tecniche. Si precisa che in fase di offerta la relazione geologica potrà essere redatta in forma semplificata con riferimento a indicazioni di letteratura o a indagini precedenti.
- e) bozza di convenzione.
- f) schede tecniche descrittive dei prodotti alimentari e non alimentari oggetto dell'offerta
- g) campioni dei prodotti alimentari e non alimentari

La bozza di convenzione dovrà essere redatta in conformità al presente capitolato d'oneri .

La stessa non può prevedere le seguenti clausole:

- l'inclusione di cause di rescissione a giudizio unilaterale del soggetto Promotore;
- l'inclusione di condizioni nelle quali SGP venga considerato "terzo garante", precisando al proposito che SGP non presterà garanzie di qualsiasi tipo in nome e per conto del Promotore;
- l'inclusione di clausole che prevedano una qualsiasi assunzione di responsabilità da parte di SGP, per i contratti stipulati dal Promotore, precisando a tal fine che il Promotore sarà l'unico responsabile degli obblighi inerenti la realizzazione delle opere previste dal presente intervento di finanza di progetto;
- che non preveda l'applicazione di penali e/o sanzioni a carico del promotore per ritardato inizio e/o conclusione nella realizzazione delle opere ed anche per inadempienze contrattuali nell'attività di gestione;
- la previsione di tempi e di prezzi –superiori a quelli stabiliti dallo studio di fattibilità e dall'elenco prezzi,

La convenzione dovrà prevedere una clausola di rescissione del contratto in caso di mancato adeguamento tecnologico alle dotazioni standard che verranno riconosciute anche in futuro normalmente adeguate a strutture analoghe nella medesima area geografica.

La convenzione e il piano economico finanziario **(quest'ultimo da inserire nella busta C" Offerta Economica")** dovranno prevedere un apporto di capitale privato per la realizzazione non inferiore al 10 % del valore del costo di costruzione stimato dal piano stesso, suddiviso fra capitale sociale delle eventuale società di progetto e prestito subordinato: nella bozza di convenzione non dovrà comunque farsi riferimento ad alcun valore economico.

f) una relazione dettagliata indicante le caratteristiche dei servizi e della gestione,

g) l'indicazione dell'importo delle spese sostenute per la predisposizione della proposta, comprensivo anche dei diritti sulle opere d'ingegno, al netto delle spese sostenute dalla Società, complessivamente non superiore al 2,5% del valore del solo investimento, al netto degli oneri finanziari, come desumibile dallo studio di fattibilità posto a base di gara.

Nell'offerta tecnica non devono essere compresi **a pena di esclusione** elementi che possano fornire indicazioni sul prezzo offerto.

Il numero complessivo di pagine (facciate) di norma in formato A4, con carattere arial, tahoma, verdana o century gothic di dimensione non inferiore a 11 per gli elaborati indicati non potrà essere complessivamente esclusa la copertina superiore a 80 così suddivise:

- capitolato prestazionale 40 pagine
- relazione gestionale e bozza di convenzione 40 pagine

E' ammesso l'uso di pagine in formato A3 (che concorrono a formare il numero complessivo) solo per schemi e disegni ovvero per tabelle la cui dimensione non possa essere utilmente riportata in formati minori. Qualora le pagine in formato A3 vengano utilizzate solo prevalentemente per testo e tabelle le stesse verranno calcolate come due pagine.

Qualora per alcuni elementi non vi siano modifiche rispetto al capitolato di oneri è sufficiente un

richiamo allo stesso.

Per il progetto preliminare potranno essere allegati non più di cinque disegni elaborati in formato massimo A0 .

Documenti eccedenti quanto previsto comporteranno una penalizzazione di un punto per ogni 10 pag. o frazione.

Saranno ammessi oltre il minimo solamente depliant o schede tecniche di prodotti o attrezzature proposti .

Tutti gli elaborati con eccezione dei depliant tecnici dovranno essere allegati oltre che in formato cartaceo anche in formato digitale con formato pdf, doc o xls.

Per il progetto preliminare potranno essere allegati non più di cinque disegni elaborati in formato massimo A0 .

Qualità dei prodotti offerti

a) Documentazione Tecnica:

Per tutti i prodotti alimentari offerti devono essere fornite le schede tecniche delle derrate alimentari: queste devono essere conformi alle caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie descritte nel nell'allegato al capitolato d'oneri e contenere indicazioni della provenienza, del produttore e/o trasformatore, del marchio di produzione e di ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione (con esclusione dei "Prodotti ortofrutticoli (bollettino CAAB). Le schede devono essere presentate secondo lo stesso ordine di cui all'allegato C 8);

Si precisa che dovrà essere presentata una scheda per ogni prodotto anche se riportato in elenco prezzi in diverse forme per pezzatura, confezione ecc.

b) Campionatura

Per l'attribuzione dei punteggi relativi ai campioni entro il termine stabilito per la presentazione dell'offerta le ditte concorrenti dovranno provvedere alla consegna, di una campionatura dei generi di seguito specificati:

- crescenza o stracchino biologico in confezione integra; prosciutto cotto intero; pasta e pasta biologica (formato farfalle o pipe)
- in confezione integra; olio extravergine di oliva toscano DOP in confezione integra da almeno lt 1; olio extravergine d'oliva DOP ligure in confezione integra da almeno lt 1; olio extra vergine di oliva nazionale biologico da almeno lt.1; pelati in confezione integra indicativamente da kg 3; passata di pomodoro biologico.

L'impresa offerente dovrà concordare, con un anticipo di almeno due giorni, l'appuntamento per la consegna della campionatura, negli orari d'ufficio (8/13) telefonicamente ai nn. 0536-1844883-0536-1844776 – 328-1004495 - Servizio Istruzione.

L'impresa dovrà inoltrare, lo stesso giorno in cui è stato prenotato l'appuntamento telefonico, conferma dell'appuntamento al predetto Servizio a mezzo fax 0536/1844909. La consegna dovrà essere effettuata da persona munita dei poteri di rappresentanza dell'impresa stessa, ovvero da persona incaricata, con apposita delega scritta, firmata dal legale rappresentante dell'offerente, che dovrà essere consegnata al personale incaricato del Comune di Sassuolo (è richiesto un

documento di identità). All'atto della consegna, le parti provvederanno alla compilazione del verbale sottoscritto dal personale incaricato e dal rappresentante dell'Impresa concorrente. Non saranno tenuti in considerazione alcuna successivi reclami per eventuali equivoci sulla consegna della campionatura.

Dovranno essere tassativamente osservate le seguenti prescrizioni:

- per ciascun prodotto dovrà essere inviata un'unica campionatura; essa dovrà recare l'etichetta del produttore ai sensi di legge; dovrà corrispondere alle quantità sopra precisata o, (in mancanza di tale precisazione), ai quantitativi unitari prescritti nell'allegato C-7.1), dovrà essere consegnata rispettando la catena del freddo ; la Commissione tecnica —si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di richiedere un supplemento di campionatura di uno o più generi, nel caso in cui la medesima si renda necessaria per approfondimenti di natura tecnica.
- ciascun prodotto dovrà essere opportunamente imballato a cura dell'impresa, al fine di garantire la segretezza dell'offerta; quindi l'imballaggio esterno dovrà impedire che siano riconoscibili prima dell'apertura delle offerte i prodotti posti all'interno
- su ciascun imballo dovranno essere indicati l'impresa offerente, il prodotto e per i generi alimentari le modalità di conservazione dello stesso. Errate o imprecise indicazioni sulle modalità di conservazione faranno carico esclusivamente all'impresa offerente.

Nessun compenso è dovuto per la campionatura presentata.

Tutti i campioni dovranno corrispondere ai generi offerti come identificati nelle rispettive schede tecniche. In caso di mancata corrispondenza non si terrà conto del campione presentato.

La qualità dei generi campionati Per quanto riguarda i generi campionati, la valutazione sarà operata anche sulla base dell'esito delle prove tecniche finalizzate all'esame dei seguenti parametri:

- caratteristiche sensoriali (aspetto visivo, odore, sapore);
- caratteristiche di servizio (resa, porzionatura, ecc.)

Per i generi non alimentari le imprese offerenti dovranno produrre:

a) le schede tecniche del materiale utilizzato per il consumo delle pietanze presentate secondo l'ordine indicato nell'allegato C 5

b)un campione del seguente materiale utilizzato per il consumo delle pietanze: n. 1 piatto, n.1 ciotola per brodo, n.1 vassoio, n. 1 bicchiere,n. 1 bis posate e tovagliolo, n. 1 forchetta.

c) materiali illustrativi, depliant e schede tecniche delle eventuali attrezzature/elettrodomestici

ART. 1.7 MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Una volta completate le operazioni di affidamento dell'opera e dichiarata la aggiudicazione , per quanto riguarda le attività relative al servizio di refezione scolastica la ditta aggiudicataria dovrà attivarsi immediatamente per organizzare il servizio presso gli attuali centri di produzione in modo da essere operativo entro il 26 agosto 2010.

Per quanto riguarda la realizzazione del nuovo centro di produzione pasti dovrà provvedere ad adeguare il progetto preliminare alle risultanze di gara ed alle altre prescrizioni della amministrazione.

Il progetto preliminare dovrà essere sottoposto alla approvazione della Giunta del Comune di Sassuolo.

Una volta approvato il progetto preliminare si darà corso alle successive attività di progettazione, alla acquisizione dei pareri e a tutte le attività necessarie per l'avvio dei lavori.

Tutte le attività relative alla realizzazione dell'opera, quali ad esempio progettazione, direzione lavori, collaudi tecnici e funzionali, acquisizione di permessi, pareri, autorizzazioni forniture , allacci sono a carico dell'appaltatore.

Per quanto riguarda l'esecuzione delle opere qualora l'appaltatore - non vi provveda direttamente potrà affidare in appalto le opere medesime purché vengano seguite tutte le procedure di qualificazione dell'impresa esecutrice prevista per le opere pubbliche e le relative verifiche. Le stesse verifiche dovranno essere compiute a cura dell'impresa anche per eventuali subappaltatori.

Il collaudatore tecnico amministrativo verrà nominato da SGP e gli oneri saranno a carico dell'appaltatore: qualora il tecnico sia un funzionario di SGP i relativi compensi verranno fatturati direttamente da SGP applicando il tariffario vigente nella provincia di Modena.

Si precisa che e' intenzione di SGP procedere alla consegna anticipata del servizio anche in pendenza dell'approvazione del progetto preliminare in modo da garantire comunque l'avvio della somministrazione dei pasti entro il 26 agosto 2010. Le obbligazioni in tal caso saranno limitate alle sole prenotazioni oggetto della consegna. Nel caso l'impresa non intenda adeguare il progetto preliminare alle richieste della amministrazione e quindi non si possa procedere alla stipula del contratto il promotore è obbligato comunque a fornire i pasti utilizzando i centri pasti esistenti per il periodo necessario alla procedura di selezione di un nuovo promotore fra i partecipanti alla gara ovvero all'espletamento di una nuova gara . In questo caso i prezzi saranno adeguatamente ridotti per tener conto della mancata realizzazione del centro pasti seguendo le previsioni relative all'ammortamento degli investimenti contenute al piano finanziario presentato

ART. 1.10 CONTRAENTI

Il contratto verrà concluso fra :

- aggiudicatario dell'appalto
- Comune di Sassuolo
- SGP srl

SGP srl seguirà la parte di realizzazione dell'opera e tutte le attività legate all'organismo edilizio, controlli, collaudi e manutenzioni e prenderà in consegna l'opera.

Il comune di Sassuolo seguirà la attività relativa alla programmazione ed erogazione del servizio , i controlli e i pagamenti.

A tale scopo verrà nominato un responsabile del procedimento per ciascuna attività che avrà i compiti ed i poteri per la gestione del contratto.

PARTE SECONDA- PRESTAZIONI DELL'EDIFICIO E DELLE ATTREZZATURE

ART. 2.1 – CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

La nuova struttura dovrà essere edificata prevalentemente su di un lotto catastalmente identificato al foglio 24, del comune di Sassuolo parte del mappale 69; delimitato dalle vie 28 Settembre e San Gregorio. La porzione interessata è di superficie di circa 2.500 mq. Una parte dell'intervento - parcheggi, sistemazione a verde - potrà essere realizzato su aree pubbliche (strade) limitrofe a tale mappale .

L'edificio dovrà essere dimensionato e organizzato secondo un lay-out funzionale che permetta una potenzialità di produzione pari a 2000 pasti/giorno, nel rispetto delle norme vigenti in materia di spazi d'uso e di sicurezza per le mansioni previste.

A titolo esemplificativo ai concorrenti viene proposto (allegato P) un lay-out funzionale inserito nel contesto del succitato lotto.

Non sarà ammessa una dimensione inferiore a 750 mq né una dimensione superiore a 1200 mq. di Superficie complessiva Sc.

ART. 2.2 – QUALITA' EDILIZIA

1. Aspetto architettonico e di inserimento nel contesto

L'edificio che accoglierà il nuovo centro produzione pasti dovrà essere progettato e realizzato per l'adeguato inserimento architettonico nel contesto di riferimento, in modo da minimizzarne l'impatto volumetrico ed architettonico in genere.

Quanto sopra anche attraverso la progettazione delle aree accessorie al fabbricato da adibirsi a verde pertinenziale e spazi di transito e sosta per i mezzi di trasporto delle derrate, dei pasti e del personale.

2. Qualità dei materiali edilizi

L'edificio dovrà essere realizzato prediligendo tecnologie e materiali atti a minimizzarne i tempi d'esecuzione e l'uso di risorse energetiche non rinnovabili, e a massimizzare le prestazioni energetiche dell'involucro edilizio.

Al contempo l'edificio dovrà garantire un livello prestazionale e qualitativo tale da contenere gli interventi manutentivi sia per numero che per entità.

3. Qualità degli impianti e risparmio energetico

L'impiantistica, funzionale allo scopo del fabbricato, dovrà essere progettata e realizzata per il contenimento dei consumi energetici, ottimizzando il rapporto costi/durabilità e prevedendo soluzioni facilmente integrabili con innovazioni tecnologiche addizionabili nel tempo.

Nella scelta degli impianti a servizio dell'edificio dovrà essere valutato l'uso di impianti che sfruttino energie rinnovabili anche con ritorno economico superiore ai 10 anni.

ART. 2.3 – QUALITA' AMBIENTALE

L'edificio dovrà rispettare i requisiti cogenti previsti dalle vigenti normative in merito alle emissioni in atmosfera, allo scarico di acque reflue, al rumore, alla produzione di rifiuti solidi urbani.

Per raggiungere tale obiettivo la progettazione dell'edificio, delle aree di pertinenza e dei relativi servizi dovrà tenere conto della possibilità di utilizzare metodologie innovative e migliorative delle procedure standard, tali da mitigare l'impatto ambientale dell'edificio e della sua produzione.

ART. 2.4 – QUALITA' DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI

Le attrezzature impiegate dovranno essere di primarie ditte specializzate presenti sul mercato ed essere conformi alla normativa vigente e presentare semplicità di uso e manutenzione.

Gli arredi dovranno essere di buona qualità, di semplice pulizia e manutenzione .

Le caratteristiche tecniche minime sono riportate nei rispettivi allegati .

ART. 2.5 – MANUTENZIONE E DURABILITA'

Fermo restando che per l'intero periodo di gestione, tutte le manutenzioni sia ordinarie che straordinarie legate all'edificio, alle relative dotazioni impiantistiche e agli arredi restano a carico della ditta appaltatrice -, le prestazioni manutentive dovranno garantire la continuità del servizio di produzione e distribuzione dei pasti.

In caso di interruzione per cause di forza maggiore, impreviste ed imprevedibili, l'azione manutentiva dovrà garantire rapidità di risposta tale da ridurre al massimo eventuali ritardi e disagi al servizio stesso.

I piani di controllo e manutenzione relativi all'edificio, alle dotazioni impiantistiche e agli arredi saranno tesi a massimizzare il valore residuo del bene al termine della appalto.

A tale scopo durante la appalto verranno eseguite periodiche visite ispettive tendenti alla verifica del mantenimento degli standard manutentivi: al termine della appalto verrà redatto un verbale di consegna nel quale si darà atto dello stato di conservazione dei beni mobili e immobili in rapporto al normale deperimento d'uso e si indicheranno gli eventuali provvedimenti.

PARTE TERZA – ORGANIZZAZIONI GESTIONALE

ART. 3.1 PRESTAZIONI ORGANIZZATIVE MINIME

L'aggiudicatario si impegna ad erogare, con personale, materiale, mezzi e attrezzature a proprio carico, secondo le modalità e le condizioni indicate nel presente capitolato, nonché dal Progetto Gestionale presentato –, il servizio di refezione scolastica, assicurando le seguenti prestazioni minime:

- preparazione e confezionamento dei pasti delle Scuole dell'infanzia, primarie e dei nidi d'infanzia comunali, nonché dei Centri Ricreativi Estivi (di seguito definiti CRE):
 - a far tempo dal 26/08/2010 e fino alla data di attivazione del Nuovo Centro di Produzione pasti unificato (di seguito definito "CPU"), prevista indicativamente all'inizio dell'anno scolastico 2011/2012 secondo le modalità di cui all'art. 2 - Periodo transitorio;
 - presso il Nuovo Centro di Produzione pasti unificato, a seguito di attivazione dello stesso, fino al 27/8/2020;
- trasporto dei medesimi pasti presso i terminali (scuole, nidi e CRE);
- somministrazione dei pasti presso i terminali;
- Fornitura di generi alimentari, dal 26/08/2010 al 27/08/2020 destinati a due cucine, gestite direttamente dal Comune di Sassuolo (ubicate presso il Nido Parco e il Nido S. Agostino), per brevità denominate di seguito "Cucine Nidi".
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali del CPU, terminali pasti e refettori, nonché manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature

Il servizio di refezione scolastica, per i frequentanti ***nidi d'infanzia, scuole dell'infanzia e scuole primarie***, deve essere fornito nei giorni definiti dal calendario scolastico, di norma, su 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, per il numero di pasti definito sulla base delle prenotazioni che sono comunicate quotidianamente entro le ore 9,30, con sospensione durante le vacanze natalizie, pasquali ed estive. I plessi scolastici presso i quali il servizio è fornito e il numero medio giornaliero dei pasti forniti è riportato nell'allegato C-4.

Il servizio di refezione per i frequentanti i ***CRE***, deve essere fornito presso le sedi e nei giorni definiti dal calendario dei turni di svolgimento, annualmente stabiliti dal Comune e comunicati con congruo anticipo all'aggiudicatario (indicativamente 6 settimane nei mesi di giugno e luglio per la scuola primaria, 4 settimane nel mese di luglio per la scuola dell'infanzia e i nidi) e si articolerà, di norma su 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì per il numero di pasti quotidianamente definito sulla base delle prenotazioni che sono comunicate entro le ore 9,30. Il numero medio giornaliero dei pasti è riportato nell'allegato C-4.

In particolare le prestazioni si articolano in:

1. preparazione pasti:

La preparazione dei pasti deve avvenire secondo le prescrizioni relative alla produzione scolastica recate dal "Manuale di autocontrollo sulla produzione dei pasti scolastici e della somministrazione nei terminali pasto" secondo il sistema HACCP (Regolamento CE n. 853/2004 e D.Lgs. n. 193/2007) redatto dalla Ditta e, nello specifico, secondo il menù stabilito dal Comune (allegato C-7.2), mediante l'esclusivo utilizzo degli ingredienti e delle materie prime con caratteristiche indicate all'allegato C-7.1, nonché nella scrupolosa osservanza delle istruzioni del ricettario (allegato C-7.3). Non sono ammesse modifiche al ricettario, se non preventivamente concesse dall'Amministrazione comunale, con le modalità di cui al successivo art. 3.11

2. **confezionamento pasti** : I pasti da asporto sono confezionati con il sistema "in legame

fresco-caldo", al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, il giorno stesso della somministrazione; devono essere forniti in recipienti "multi porzione" e trasportati in idonei contenitori che garantiscano il mantenimento delle temperature secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/2004 A tal fine sono messe a disposizione, come dotazione iniziale, le casse coibentate di cui all'allegato C-6.1.

Qualora la ditta intenda utilizzare recipienti diversi da quelli forniti dall'Amministrazione, detti recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M 21/03/1973 modificato dal D.M 13/09/1975 e ss.mm.e ii. E' comunque vietato l'utilizzo di casse termiche in polistirolo.

Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori separati (contenitori per minestre, sugo, secondo, contorno...).

Per esigenze di servizio è, inoltre facoltà del Comune, richiedere che i pasti vengano prodotti, confezionati ed eventualmente distribuiti in doppio turno, o temporaneamente, per parte dei plessi scolastici indicati, in multiporzione precondita (primi piatti e verdure) senza aumenti rispetto al prezzo unitario di aggiudicazione e nel puntuale rispetto degli orari dei pasti di cui all'allegato C-4.

3. trasporto dei pasti preparati presso il CPU ai terminali (scuole).

La ditta appaltatrice deve effettuare, con propri mezzi, idonei all'uopo e in perfetta efficienza, il servizio di trasporto pasti confezionati (comprese le merende), riposti in casse termiche dal CPU ai terminali di distribuzione indicati nell'allegato C-4), nonché di ritiro e trasporto dei contenitori vuoti (casse termiche) dagli stessi al CPU.

Il trasporto deve avvenire tassativamente in modo tale che il tempo intercorrente tra la fine della produzione (cottura e rigenerazione) e l'inizio della somministrazione dei pasti presso i terminali pasto non superi i **"45 minuti"**, secondo il percorso previsto dal progetto gestionale

Il servizio deve essere espletato nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole anche in presenza di condizioni meteorologiche (es. neve) e/o circostanze avverse che pregiudichino l'accesso agli ingressi (cucina e terminali) in modo da garantire il normale funzionamento del servizio, o in caso di improvvisa indisponibilità dei mezzi.

4. organizzazione e realizzazione della somministrazione dei pasti ai bambini e agli adulti in tutte le scuole (ad eccezione del Nido d'infanzia) come meglio specificato nell'allegato C-4).

Il servizio di somministrazione consiste nello svolgimento dei seguenti compiti:

- predisposizione del refettorio o degli spazi destinati al consumo del pasto: apparecchiatura dei tavoli con tovaglie monouso, tovagliette o vassoi, sistemazione del corredo di tavola (in materiale a perdere);
- ricevimento dei pasti nelle singole sedi di distribuzione, controllo della corrispondenza tra i pasti prenotati e quelli ricevuti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi, rilevamento temperatura, tenuta della documentazione relativa, secondo quanto indicato nel Manuale HACCP della ditta, ed eventuali preparazioni finali dei pasti (es. miscelazione dei cibi e dei condimenti, ecc).

La miscelazione di pietanze e condimenti avviene presso i singoli terminali di distribuzione, a cura del personale addetto.

- distribuzione agli utenti, compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi.

Il rapporto tra il numero di operatori a carico della ditta addetti alla somministrazione dei pasti ed il numero totale di commensali (adulti e bambini) come previsto, sulla base delle medie giornaliere presunte nell'allegato C-4 non deve essere di norma inferiore a 1/50.

- sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, con adeguati prodotti. E' richiesto il posizionamento delle sedie sui tavoli per consentire al personale scolastico la pulitura dei pavimenti in tutte le sezioni di scuola dell'infanzia e in tutti i refettori delle scuole primarie ivi comprese le aule o laboratori eventualmente utilizzati per la refezione. La Ditta deve garantire l'accurata pulizia delle attrezzature utilizzate per la refezione e dei terminali pasto con

l'osservanza delle fasce orarie di cui all'Allegato C-4. Le Operazioni di pulizia comprendono anche la gestione dei rifiuti, consistenti nella raccolta differenziata degli stessi, acquisto dei relativi sacchi e smaltimento nei cassonetti esterni (dove presenti) alle sedi di refezione e ai centri pasti comunali. Ogni rifiuto deve essere allontanato dal refettorio o dalla zona di ricevimento pasto e posto nella zona di rimozione definitiva. I recipienti contenenti i rifiuti devono essere lavati quotidianamente e prima del loro ritiro.

Le prestazioni, rivolte ai diversi ordini di scuola, prevedono:

- Nidi d'infanzia:

Produzione e confezionamento dei pasti destinati al Nido d'infanzia San Carlo presso il CPU, trasporto dei pasti, lavaggio dei contenitori, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione oltre a piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio fornite come prima dotazione dall'Amministrazione. Il pasto è comprensivo di colazione per i bambini (frullati o frutta lavata e tagliata), pranzo per i bambini e per gli adulti aventi diritto, merenda per i bambini.

Il servizio di somministrazione è effettuato da personale comunale.

- Scuole dell'infanzia:

Produzione e confezionamento dei pasti presso il CPU, trasporto dei pasti, servizio di somministrazione, lavaggio dei contenitori, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione, e gestione dei rifiuti. Il servizio è comprensivo di fornitura di stoviglie (piatto, bicchiere e posate) con materiale a perdere in monouso di cui all'Allegato C-5

Il pasto è comprensivo di colazione per i bambini (frutta di stagione), pranzo per i bambini e per gli adulti aventi diritto, merenda per i bambini.

- Scuole primarie:

Produzione e confezionamento dei pasti presso il CPU, trasporto dal centro di produzione alle singole scuole primarie, servizio di somministrazione, lavaggio dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione, gestione dei rifiuti. Il servizio è comprensivo di fornitura di stoviglie (piatto, bicchiere e posate) con materiale a perdere in monouso di cui all'Allegato C-5 Il pasto è comprensivo del pranzo per i bambini e per gli adulti aventi diritto.

- Servizi estivi:

a) CRE scuola dell'infanzia e scuola Primaria:

Produzione e confezionamento dei pasti, trasporto dal centro di produzione alle singole sedi dei servizi estivi, lavaggio dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione, gestione dei rifiuti. Il servizio è comprensivo di somministrazione e predisposizione carrelli, apparecchiatura dei tavoli con apposite tovaglie/tovagliette e tovaglioli monouso, fornitura di stoviglie (piatto, bicchiere e posate) con materiale a perdere in monouso. Il pasto è comprensivo di colazione (frutta di stagione), pranzo e merenda per i bambini e per gli eventuali adulti aventi diritto.

b) CRE nidi d'infanzia :

Produzione e confezionamento dei pasti, trasporto dal centro di produzione alla sede del servizio estivo, lavaggio dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione e delle stoviglie (piatti e bicchieri in melamina e posate in acciaio).

Il pasto è comprensivo di colazione per i bambini (frullati o frutta lavata e tagliata), pranzo e merenda per i bambini e per gli adulti aventi diritto.

Il servizio di somministrazione è effettuato dal personale Comunale.

Sono inoltre a carico della ditta:

- le operazioni di igiene quotidiana dei frigoriferi e quelle periodiche (inizio anno scolastico, e a conclusione del periodo di vacanza natalizio e pasquale) relative ad arredi e infissi/vetri/zanzariere dei terminali pasto;
- la pulizia straordinaria dei terminali pasto a seguito di interventi straordinari di manutenzione sulle strutture scolastiche, eseguiti dal Comune o dalla ditta appaltatrice;
- La chiusura dei cancelli e la sicurezza degli accessi durante lo svolgimento del servizio;
- la fornitura di detergenti e carta per l'igiene personale nei servizi igienici utilizzati dalla Ditta;
- la redazione e la stampa del menù in formato A4 riportante il logo del Comune di Sassuolo in circa 4.000 copie (n. 2.000 menù primavera – estate, n. 2.000 copie Menù autunno – inverno) per le scuole dell'infanzia e primarie, e di circa 500 copie (n. 250 menù primavera – estate, n. 250 copie Menù autunno – inverno) per i nidi d'infanzia. La ditta deve altresì provvedere alla distribuzione del menù stesso agli utenti una volta all'anno all'inizio di ciascun anno scolastico e ad affiggere, in ogni scuola, una copia del Menù (almeno in formato A3) dai colori vivaci;
- le spese per le utenze (luce, acqua, gas, telefono) sia del Centro Pasti che dei terminali pasto, oltre al pagamento della T.I.A. (tariffa di igiene ambientale) per il Centro Pasti secondo le modalità di cui all'art. 3.19.

5. manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e pertinenze adibiti a CPU in modo da garantirne il regolare utilizzo e funzionalità, per tutta la durata del contratto, con l'obbligo di restituire, alla scadenza dello stesso, l'immobile in buone condizioni di conservazione e funzionamento, salvo il normale deterioramento dovuto al corretto uso ed alla vetustà naturale e provvedendo, ove necessario, al completo rinnovo degli impianti o di parte di essi, delle attrezzature e degli arredi. Di tutti gli interventi di natura ordinaria e straordinaria, deve essere data comunicazione al Comune e a SGP che provvederà alle opportune verifiche. In ogni caso l'aggiudicatario non potrà esimersi dall'effettuazione di quelle opere di riparazione che, anche se non contenute nel programma di manutenzione, dovessero rendersi indispensabili per il mantenimento della piena funzionalità del complesso di che trattasi. L'aggiudicatario ha altresì l'obbligo di provvedere all'adeguamento delle strutture e degli impianti in caso di entrata in vigore di nuove norme tecniche o di sicurezza obbligatorie, entro i limiti stabiliti dalle norme stesse. Il Comune oppure SGP srl si riserva la facoltà di accedere agli impianti ed ai relativi locali e pertinenze in qualsiasi momento a mezzo di propri incaricati, senza obbligo di preavviso per effettuare controlli periodici sull'attività di manutenzione. In caso di violazione degli obblighi di cui al presente punto, il Comune oppure SGP srl, previa diffida ed accertamento di mancata esecuzione nel termine assegnato, provvederà d'ufficio con addebito delle spese all'aggiudicatario, avvalendosi direttamente, in tutto o in parte, sulla garanzia fidejussoria di cui all'art.....

6. Fornitura di generi alimentari per le "cucine nidi", con le stesse caratteristiche dei generi da utilizzare per la refezione scolastica, come identificati nell' allegato C-7.1 e secondo le quantità annue indicate nell'allegato C-8. La fornitura deve avvenire secondo le modalità di cui al successivo art 3.16.

Art. 3.2 PERIODO TRANSITORIO

A decorrere dal 26/08/2010 e limitatamente al periodo (di seguito definito "Periodo Transitorio"), necessario alla costruzione ed avviamento del nuovo centro di produzione pasti, indicativamente prevista per l'inizio dell'anno scolastico 2011/2012, la preparazione ed il confezionamento dei pasti (n. 210.800 pasti annui presunti) avviene presso i Centri di Produzione Pasti di proprietà

comunale (di seguito per brevità denominati Centri Pasti Comunali) ubicati presso le seguenti scuole:

- Primaria S. Agostino in Via La Spezia – Sassuolo (fino a 1.100 pasti al giorno)
- Infanzia San Carlo in Via San Marco – Sassuolo (fino a 300 pasti al giorno)

ideali ad assicurare il regolare funzionamento delle prestazioni di erogazione del pasto per la refezione scolastica comunale, dotati delle attrezzature, strumenti e impianti ivi ubicati, secondo la seguente organizzazione indicativa:

a) Centro pasti comunale presso la scuola Primaria S. Agostino :

- Scuola Primaria S. Agostino (media giorn. pasti presunta 210);
- Scuola Primaria Don Gnocchi (media giorn. pasti presunta 57),
- Scuola Primaria Carducci (media giorn. pasti presunta 140),
- Scuola Primaria San Giovanni Bosco (media giorn. pasti presunta 100),
- Scuola Dell'infanzia Centro storico (media giorn. pasti presunta 35),
- Scuola Dell'infanzia S. Agostino (media giorn. pasti presunta 67),
- Scuola Dell'infanzia Peter Pan c/o "I Quadrati" (media giorn. pasti presunta 24),
- Scuola Dell'infanzia Peter Pan c/o Quattroponti (media giorn. pasti presunta 58)
- Scuola Dell'infanzia G. Rodari (media giorn. pasti presunta 64),
- Scuola Dell'infanzia Don Milani (media giorn. pasti presunta 50),
- Scuola Dell'infanzia I. Calvino (media giorn. pasti presunta 50),
- Scuola Dell'infanzia Andersen (media giorn. pasti presunta 25)
- Scuola Primaria G. Pascoli (media giorn. pasti presunta 32)
- Scuola Primaria Bellini (media giorn. pasti presunta 120)

b. Centro pasti comunale presso la scuola dell'Infanzia San Carlo :

- Nido d'infanzia San Carlo (media giorn. pasti presunta 48)
- Scuola dell'infanzia San Carlo (media giorn. pasti presunta 61)
- Scuola Dell'infanzia W. Disney (media giorn. pasti presunta 53),
- Scuola Primaria Vittorino da Feltre (media giorn. pasti presunta 102)

II

I locali e le attrezzature vengono consegnate all'appaltatore nello stato di fatto e di diritto descritti nel verbale di consegna redatto, a cura delle parti contraenti, al momento della stipulazione del contratto.

In deroga alla articolazione delle prestazioni presso i vari plessi di cui all'art.3.1 e all'Allegato C-4, durante il Periodo Transitorio, il servizio sarà svolto come segue:

- Scuola primaria "Caduti per la Libertà": la ditta è tenuta ad effettuare il trasporto pasti e somministrazione (il pasto sarà prodotto presso la cucina a gestione diretta del Nido Parco). La ditta è tenuta altresì ad effettuare la consegna quotidiana di pane ed acqua oligominerale in tempo utile per il consumo del pasto oltre ai gelati (quando previsti dal menù);
- scuola Primaria S. Agostino e scuola dell'infanzia S. Carlo: la ditta è tenuta ad effettuare preparazione pasti, somministrazione, lavaggio stoviglie (piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio fornite, come prima dotazione, dall'Amministrazione);
- scuola infanzia Peter Pan Mezzavia, Nido Arcobaleno, Centro Bambini e Genitori "La Trottola": la ditta è tenuta ad effettuare trasporto pasti/merende oltre alla consegna quotidiana di pane, acqua oligominerale e gelati (quando previsti dal menù) in tempo utile per il consumo del pasto;

- Nido d'infanzia S. Carlo: la ditta è tenuta ad effettuare preparazione pasti, lavaggio stoviglie (piatti e bicchieri in melamina e posate in acciaio fornite, come prima dotazione, dall'Amministrazione).

L'aggiudicatario, con riferimento ai centri pasti di cui al presente articolo e limitatamente al Periodo Transitorio, è tenuto a provvedere:

- agli oneri relativi alle utenze di gas di cucina dietro richiesta di rimborso da parte dell'Amministrazione sulla base della spesa effettivamente sostenuta;
- all'eventuale installazione di apparecchi telefonici ad uso della cucina e dei terminali, oltre all'onere del pagamento delle relative bollette;
- alla ordinaria pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature, nonché la pulizia straordinaria degli stessi a seguito di interventi straordinari di manutenzione sulle strutture scolastiche, eseguiti dal Comune o dalla ditta appaltatrice;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali (centri pasti, terminali pasti e refettori) nonché manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.
- alla pulizia periodica delle Fosse Biologiche
- agli interventi di revisione e ripristino delle attrezzature a seguito dei lavori di manutenzione.

Restano invece a carico dell'Amministrazione comunale, le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua e gas da riscaldamento.

La ditta si impegna altresì a mantenere in piena efficienza e funzionamento e ad usare correttamente e con diligenza le installazioni, gli impianti e le attrezzature che costituiscono la dotazione data in uso dal Comune di Sassuolo e/o acquistate successivamente dalla Ditta appaltatrice sulla base di quanto stabilito dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice si impegna a segnalare al Comune, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, tutti gli eventuali guasti o inconvenienti nel funzionamento di macchinari ed impianti nonché il provvedimento o le soluzioni adottate per farvi fronte.

La ditta deve provvedere al più presto all'intervento di riparazione, servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore.

In particolare, qualora sia necessario provvedere alla sostituzione di installazioni, impianti ed attrezzature, la ditta deve provvedere mediante l'acquisto di un bene analogo per caratteristiche e funzionalità e compatibile con il Centro Pasti; a tal fine la ditta deve segnalare preventivamente l'articolo che intende acquistare all'Amministrazione comunale, che tassativamente deve fornire il proprio assenso per iscritto. Al termine del periodo transitorio, detti beni restano di proprietà comunale e potranno essere conferiti in comodato d'uso alla Ditta appaltatrice.

La Ditta è tenuta, altresì, ad effettuare prontamente ogni intervento di manutenzione straordinaria necessario.

In tal caso, al termine dei lavori deve essere consegnata al Comune di Sassuolo la documentazione tecnica dei lavori eseguiti e le relative dichiarazioni di conformità.

I locali, gli impianti e le attrezzature devono essere accessibili in qualunque momento ai rappresentanti della Amministrazione Comunale o di SGP srl nonché a personale incaricato per l'opportuna sorveglianza e per i controlli del caso, nonché per l'esecuzione di interventi di qualsiasi natura richiesti dagli Enti.

La Ditta appaltatrice non può opporsi ai lavori di modifica, ampliamento o miglioria che il Comune o SGP intendesse effettuare a proprie spese. Il Comune o SGP si impegnano a comunicare alla Ditta, gli interventi che intendono realizzare, e i tempi necessari.

La Ditta appaltatrice non può pretendere indennizzo alcuno per l'eventuale limitazione o temporanea sospensione dell'attività in dipendenza dell'esecuzione dei lavori medesimi. I tempi e le modalità di intervento devono essere concordati con la Ditta appaltatrice.

In caso di violazione degli obblighi previsti nel presente articolo il Comune, previa diffida ed accertamento di mancata esecuzione nel termine assegnato, provvederà d'ufficio con addebito di spese alla Ditta, avvalendosi direttamente, in tutto o in parte, sul deposito cauzionale di cui

all'art. 3.23. che deve essere reintegrato nei successivi 30 (trenta) giorni.

La Ditta appaltatrice deve, altresì rispettare scrupolosamente le seguenti prescrizioni di limitazione degli accessi ai locali sia per gli operatori della ditta che per i fornitori dei Centri Pasti :

- Il personale della ditta, nella gestione dei Centri pasti comunali, deve seguire una organizzazione del lavoro tale da non recare disturbo alla normale vita scolastica delle scuole "Primaria S. Agostino" e "infanzia S. Carlo". Deve attenersi, altresì, ad una condotta ispirata a senso di correttezza e collaborazione nei confronti del personale scolastico, degli scolari e dei loro genitori.
- l'accesso al Centro Pasti comunale presso la Scuola Primaria S. Agostino, per i fornitori, sia per l'entrata che per l'uscita, è esclusivamente limitato dall'ingresso di Via Torino, come indicato in planimetria;
- i soli mezzi addetti al trasporto dei pasti accedono al Centro Pasti comunale c/o Primaria S. Agostino dall'ingresso di Via Milano non prima delle ore 11.00 e non dopo le ore 13.00. Al di fuori di questa fascia oraria il cancello di via Milano deve essere controllato e richiuso a cura degli addetti alla cucina;
- salvo non sussistano gravi e improrogabili motivi, non è possibile circolare liberamente per i plessi, ma unicamente negli spazi assegnati alla ditta ed evidenziati nelle planimetrie di cui all'allegato C-9 ;
- non è consentito l'accesso ai plessi, se non per gravi e improrogabili motivi o previa autorizzazione da parte delle rispettive Direzioni Didattiche o dell'Amministrazione Comunale, al di fuori della seguente fascia oraria: 06.00 – 17.30;
- eventuali pedane utilizzate per il passaggio dei carrelli sopra la scalinata dell'ingresso devono essere ogni volta prontamente rimosse dopo il loro utilizzo;
- dopo le operazioni di scarico delle merci i cancelli devono essere controllati ed eventualmente richiusi;

Per quanto qui non espressamente previsto si considerano valide, in quanto applicabili al Periodo Transitorio, le prescrizioni di cui al presente capitolato prestazionale.

Art. 3.3 - CONTABILIZZAZIONE/REPORTISTICA PASTI EROGATI

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il coordinamento e il controllo dell'intero appalto creando un'opportuna informazione sulle prestazioni rese.

In particolare , deve essere effettuata la rendicontazione settimanale, al Servizio Istruzione, dei pasti erogati.

A tal fine, per i pasti recapitati presso ciascun terminale pasto, La ditta deve emettere bolla di consegna in duplice copia con indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Le bolle di consegna dovranno essere fatte pervenire al Servizio Istruzione del Comune per gli adempimenti contabili, contestualmente alla rendicontazione settimanale dei pasti erogati.

Modalità più precise di reportistica sono descritte nel progetto gestionale.

ART. 3.4 CONTROLLI

Compete alla Amministrazione Comunale il controllo circa la rispondenza delle prestazioni e delle forniture alle prescrizioni del presente capitolato; in particolare l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'andamento dell'operato della ditta appaltatrice, mediante:

- strutture specializzate individuate dalla Amministrazione Comunale (analisi , campioni, customer satisfaction)
- personale incaricato dall'Amministrazione Comunale, che assicurerà la presenza costante nei luoghi di erogazione delle prestazioni, con diritto di ricevere tutte le informazioni che ritenga

utili a propria assoluta discrezione presso i locali di lavorazione e/o stoccaggio effettuando controlli anche sulle derrate alimentari utilizzate dalla ditta appaltatrice per la produzione dei pasti presso i centri pasti e nei mezzi di trasporto

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli organismi di Controllo la propria incondizionata collaborazione, consentendo in ogni momento, il libero accesso ai centri cottura, pur evitando interferenze nello svolgimento della produzione.

La ditta appaltatrice, all'inizio del servizio, fornisce all'Amministrazione comunale e tiene aggiornato l'elenco recante l'ubicazione dei propri locali di lavorazione e/o stoccaggio. Il Comune si riserva di fare sottoporre, a campione, le forniture ad analisi microbiologiche e chimiche, anche da parte dei Servizi di vigilanza dell'Azienda U.S.L. competente e, qualora gli accertamenti documentino la non accettabilità dei generi, rispetto ai parametri di legge, la ditta fornitrice sarà tenuta a pagare le spese delle analisi oltre alle sanzioni previste dal presente capitolato.

ART. 3.5 VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DELL'UTENZA

L'Amministrazione comunale ha istituito una Commissione Mensa composta da rappresentanti dei docenti e dei genitori.

Alla Commissione spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio di refezione, segnalando al Servizio Istruzione gli eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.

La Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione, preposti alla compilazione di una scheda di rilevazione appositamente predisposta.

I membri designati dalla Commissione, sono autorizzati ad effettuare previa prenotazione nelle date tassativamente prestabilite dall'amministrazione Comunale in accordo con la Ditta appaltatrice, in numero non superiore a due per ciascuna data individuata, l'assaggio dei cibi distribuiti il cui costo resta a carico della Ditta.

Previo accordo con la ditta appaltatrice è ammessa la visita ai Centri Pasti (CPU e Centri Pasti Comunali per il periodo transitorio), nel rispetto delle misure idonee di prevenzione, al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico-sanitario. A tale scopo, la Ditta si impegna a rifornire le cucine ed ogni plesso di indumenti (eventualmente a perdere) da mettere a disposizione dei rappresentanti della Commissione che volessero accedere, alle condizioni di cui sopra, alle cucine.

L'accesso ai Centri Pasti (CPU e Centri Pasti Comunali per il periodo transitorio) e ai refettori non deve interferire o intralciare l'attività del personale.

ART. 3.6 – VARIAZIONE DEL SERVIZIO

Le quantità indicate (pasti e derrate alimentari) sono da ritenersi puramente indicative e formulate ai soli fini della presentazione dell'offerta.

L'organizzazione potrà variare di anno in anno in relazione al numero di classi/sezioni/utenti complessivamente interessati al consumo del pasto, agli spazi destinati al consumo del pasto, agli accordi intercorsi con le scuole, agli eventuali diversi sistemi di distribuzione rispetto agli attuali che possono essere introdotti. Inoltre l'elenco dei plessi potrebbe subire modifiche anche in aumento con eventuale inclusione di altre sedi dove attualmente non è attivato il servizio, comunque all'interno del territorio comunale, senza che ciò determini a carico del Comune di Sassuolo alcun costo aggiuntivo rispetto al prezzo unitario di aggiudicazione per ciascuna tipologia di pasto.

Non sono inoltre considerate variazioni del servizio:

- la produzione, confezionamento ed eventuale distribuzione dei pasti in doppio turno nonché l'eventuale fornitura di pasti in multi porzione precondiva di cui all'art 3.1
- la fornitura dei menù alternativi di cui al successivo art. 3.12

- il recupero delle eccedenze alimentari di cui all'art. 3.14.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di far sospendere i servizi di cui al presente capitolato per determinate giornate, anche per singoli plessi, in corrispondenza di sospensioni, anche parziali, del regolare funzionamento delle scuole destinatarie di tali servizi. Tali variazioni saranno comunque comunicate ai Centri Pasti con un anticipo di almeno 48 ore.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di aumentare o diminuire le prestazioni, alle stesse condizioni contrattuali, anche oltre il quinto del prezzo d'appalto, avvalendosi, in caso di aumento dell'art.57, comma 5, lett. a) del D. lgs.163/2006.

TITOLO 3.II

NORME RELATIVE AL PERSONALE

ART. 3.7 - REQUISITI DEL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

L'aggiudicatario è tenuto a mantenere presso i centri pasti e i luoghi di erogazione del servizio il personale qualitativamente e quantitativamente indicato nel piano gestionale, e nel rispetto di quanto previsto dalla legge e dalle prescrizioni di sicurezza, con particolare riferimento alle prescrizioni sulla sicurezza delle persone nei luoghi di lavoro (utenti ed addetti), ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., ed alle norme igienico sanitarie sulle ristorazione collettiva ed alla predisposizione degli strumenti gestionali più opportuni per la gestione degli eventi previsti nella struttura. Deve rispettare le prescrizioni previste dalle norme e dal manuale HACCP, nonché provvedere alla corretta tenuta dei documenti conseguenti. In modo particolare il personale tecnico deve essere idoneo e la capacità professionale deve essere commisurata alla natura e all'importanza del servizio fornito.

Il personale della ditta appaltatrice deve inoltre:

- tenere un comportamento irrepreensibile ed agire in ogni circostanza con la massima diligenza, assicurando il segreto d'ufficio;
- essere in regola con tutte le norme di igiene e di idoneità sanitarie previste;
- avere età non inferiore ai 18 anni;
- essere fisicamente idoneo alle attività di cui trattasi;

L'Amministrazione Comunale può chiedere la sostituzione degli operatori dipendenti dell'appaltatore, che non osservino il prescritto comportamento e/o non offrano sufficienti garanzie di professionalità o affidabilità: in tal caso l'appaltatore deve provvedere entro due giorni alla sostituzione degli operatori non idonei al servizio di cui trattasi.

L'aggiudicatario deve applicare e far applicare nei riguardi dei propri dipendenti tutte le leggi, regolamenti e disposizioni dei contratti di lavoro, sia per quanto concerne gli aspetti normativi e salariali, sia per gli obblighi ed oneri previdenziali ed assicurativi, con espresso esonero da parte dell'Amministrazione Comunale di ogni responsabilità in merito.

L'accertamento del mancato rispetto di tali disposizioni e di ogni obbligo contributivo e tributario, comporta la sospensione dei pagamenti dovuti fino alla regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione possono essere applicate le penali previste nel presente capitolato o si può risolvere il contratto stesso.

la Ditta aggiudicataria si impegna ad assumere il personale della Ditta uscente, di cui all'Allegato C 9, garantendo il rispetto delle condizioni di miglior favore per il lavoratore, con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nei CCNL ed integrativi di categoria

La ditta appaltatrice è inoltre obbligata, in caso di nuova prossima aggiudicazione ad un soggetto terzo con conseguente cambio di gestione, ad affiancare per non meno di dieci giorni lavorativi, il personale della nuova ditta entrante, qualora si verifichi una sostituzione di personale addetto al 50%, al fine di favorire la necessaria continuità delle prestazioni, regolando con la stessa gli oneri derivanti e sollevando il Comune da ogni onere.

La ditta deve dotare il proprio personale di vestiario da lavoro completo e conforme alle esigenze della specifica attività lavorativa e di un distintivo di riconoscimento visibile in cui viene indicata la ditta di appartenenza e le generalità del dipendente.

La ditta appaltatrice deve inoltre individuare un referente del servizio dotato di autonomia operativa adeguata deputato a :

- sovrintendere l'andamento del contratto nella sua interezza,
- a far funzionare il servizio nel Centro Pasti e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi e a garantire il corretto svolgimento di tutte le operazioni preparazioni anche nei terminali di distribuzione.
- a mantenere i rapporti con la Amministrazione comunale e, all'occorrenza, anche con la Commissione Mensa..

La ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, deve attivare entro 30 km, un ufficio con un recapito telefonico e fax, che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio e che deve assicurare la reperibilità dalle ore 7 alle 17.

ART. 3.8 FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale impiegato nei Centri Pasti e nella somministrazione deve essere tenuto in aggiornamento costante dalla impresa appaltatrice che è tenuta ad espletare, tassativamente, prima dell'attivazione del servizio, un corso di formazione non inferiore a 4 ore di lezione, relativamente al servizio oggetto del contratto .

Analogo intervento deve essere garantito nel corso di ciascun anno di appalto.

Della effettuazione degli interventi formativi deve essere data preventiva comunicazione al servizio Istruzione del Comune di Sassuolo che avrà facoltà di farvi partecipare propri rappresentanti.

ART. 3.9 NORME DI SICUREZZA

Il Comune di Sassuolo promuove la cooperazione e il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (allegato D - DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze, fermo restando l'obbligo per la Ditta appaltatrice di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. Il costo per la sicurezza relativo ai rischi da interferenza, a carico della Ditta appaltatrice, non soggetto a ribasso d'asta è complessivamente valutato, per l'intero periodo contrattuale (anni 10), in € 14.000,00 IVA esclusa.

La Ditta appaltatrice deve altresì, provvedere all'adeguata istruzione del Personale addetto e degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e di igiene del lavoro, comprendendo altresì la formazione antincendio e di primo soccorso, comprovata da apposita documentazione. La Ditta appaltatrice è tenuta ad assicurare il Personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.lgs 81/2008). L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto

La ditta appaltatrice deve farsi carico di predisporre e affiggere, a proprie spese, presso il Centri Pasti, nei refettori e nei locali accessori, i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 3.10 PROTEZIONE DATI PERSONALI

La ditta appaltatrice deve inoltre garantire il rispetto della normativa in vigore ed in particolare gli adempimenti obbligatori previsti dal codice per la protezione dei dati personali (D.lgs 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni) relativamente a tutte le attività oggetto del presente appalto garantendo:

- la tutela dei dati sensibili nel rispetto della norma;
- la definizione del Responsabile del trattamento dati ove richiesto;
- la formazione del proprio personale affinché svolga le proprie mansioni nel rispetto di quanto richiesto.

TITOLO 3.III SERVIZI PER EROGAZIONE PASTI

ART. 3.11 VARIAZIONI AL MENU

Variazioni al menu possono essere effettuate in corso d'appalto, previo accordi fra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e rispondere a necessità emergenti di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

La programmazione del menù deve essere affissa nei locali mensa, a cura della ditta appaltatrice. E' consentita la variazione del menu su iniziativa della ditta appaltatrice unicamente nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura e/o avaria della struttura di conservazione. Tale variazione non può però protrarsi per più di un giorno.

Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di un giorno, la ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari secondo le modalità previste dal progetto gestionale, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, senza oneri ulteriori a carico del Comune, anche nel caso in cui interventi di manutenzione straordinaria dovessero rendere temporaneamente inagibile il Centro Pasti.

La ditta deve dare comunicazione scritta di ogni eventuale variazione, oltre che all'Amministrazione comunale, anche alle Direzioni Didattiche e deve affiggere un avviso in ogni terminale prima della distribuzione.

ART. 3.12 – MENU' ALTERNATIVI

La Ditta appaltatrice deve predisporre e produrre, in collaborazione con il Comune di Sassuolo e con l'Azienda USL, i seguenti menù alternativi costituiti da diete e pasti speciali:

- a) DIETA IN BIANCO in caso di lievi disturbi gastrointestinali, previa richiesta dei genitori, senza certificazione medica; le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano, da una verdura (fresca o cotta) e da una porzione di carne magra ai ferri, oppure prosciutto crudo e/o cotto e parmigiano reggiano, frutta (mela cruda o banana); merenda a base di frutta (mela cruda o banana).
- b) DIETA PERSONALIZZATA per bambini con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari, problematiche psicorelazionali, ecc.), documentate da certificazioni mediche ed autorizzate dal pediatra dell'Azienda Usl, con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante; le diete personalizzate devono essere, il più possibile, analoghe al menù in uso e, in ogni caso, essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici. Il menù personalizzato deve essere trasmesso al Servizio Istruzione che provvederà al controllo e successivamente deve essere consegnato, a cura della ditta, alla famiglia, agli insegnanti della classe/sezione e agli addetti alla distribuzione del pasto. In presenza di bambini con difficoltà nel masticare o deglutire è necessario fornire un'alimentazione liquida o a base di prodotti per la prima infanzia.
- c) DIETA MODIFICATA rispettosa di posizioni etiche o religiose familiari, con validità annuale; le diete modificate devono, in ogni caso, essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici;
- d) DIETE PER IL PERIODO DELLO SVEZZAMENTO dei bambini che frequentano il nido

- d'infanzia, ai quali viene garantito il regime alimentare consigliato dal pediatra di base e comunque una dieta "personalizzata" in relazione all'introduzione graduale degli alimenti a seconda dell'età. La Ditta appaltatrice deve pertanto provvedere all'approvvigionamento prodotti necessari ad assicurare l'alimentazione richiesta (latte, crema di riso, biscotti speciali, omogeneizzati, liofilizzati, pastine, ecc.);
- e) PASTO ALTERNATIVO AL MENU' DEL GIORNO, su richiesta del genitore, per i bambini che, nonostante l'azione educativa dell'educatore/insegnante, si rifiutino di mangiare il cibo proposto; il pasto alternativo è costituito da pasta condita con olio d'oliva extravergine e parmigiano reggiano, formaggio e/o prosciutto, frutta; il pasto alternativo deve prevedere la variazione di giorno in giorno, durante la settimana, del tipo di formaggio e di prosciutto (cotto o crudo) proposto;
- f) CESTINI DA VIAGGIO: il Comune di Sassuolo si riserva di richiedere, in luogo del pasto normale, indicando gli orari e i luoghi di consegna, cestini da viaggio composti: n. 3 panini da 50 gr. cadauno (per i bambini della scuola elementare) / n. 2 panini da 50 gr. cadauno (per i bambini della scuola dell'infanzia) con prosciutto crudo/cotto e formaggio – 2 frutti, di cui una banana - un succo di frutta – una merenda confezionata – acqua minerale cl. 50 – tovaglioli di carta – bicchiere; il cestino da viaggio deve essere consegnato agli orari richiesti, sulla base delle esigenze specifiche di volta in volta individuate.

Nessun costo aggiuntivo rispetto al prezzo unitario di aggiudicazione verrà addebitato al Comune di Sassuolo per la preparazione e la fornitura di tutti i suddetti menù alternativi.

ART. 3.13 RIORDINO E PULIZIA DELLE ATTREZZATURE E DEI LOCALI

La Ditta deve garantire l'accurata pulizia delle attrezzature utilizzate per la refezione e dei terminali pasto con l'osservanza delle fasce orarie di cui all'Allegato C-4.

Tutte le attrezzature, gli eventuali macchinari, i generi e gli accessori necessari per le pulizie (ossia detersivi, spugne, sacchetti per i rifiuti (compresi sacchi per rifiuti organici ecc.) sono a carico della Ditta e devono essere conformi alle specifiche esigenze e alle norme di legge vigenti. L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche devono essere perfettamente compatibili con l'uso degli edifici, non devono essere rumorose, devono essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato, inoltre devono essere dotate di tutti quegli accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni. Su tutte le attrezzature di proprietà della ditta deve essere applicata una targhetta indicante il nominativo o il contrassegno della ditta stessa. La ditta sarà, inoltre, responsabile della custodia sia delle proprie attrezzature tecniche sia dei generi utilizzati.

L'Amministrazione Comunale non sarà responsabile in caso di danni o furti.

Il Comune si riserva di eseguire ogni tipo di verifica, anche mediante la rilevazione di tamponi ambientali, nelle sedi dei refettori e delle zone di porzionamento dei pasti, al fine di controllare la qualità e l'accuratezza delle operazioni di pulizia effettuate.

ART. 3.14 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Il Comune di Sassuolo si propone il duplice obiettivo di ridurre da un lato gli sprechi alimentari attraverso il recupero degli alimenti non più commercializzabili ma perfettamente commestibili, e di sostenere dall'altro le realtà impegnate nella lotta alla povertà e al disagio sociale, attraverso l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti, a fini di beneficenza, degli alimenti in esubero, tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, così come consentito dalla L. n. 155/2003, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Modalità più precise per il recupero in tal senso delle eventuali eccedenze alimentari, nel rispetto di

tutte le normative vigenti in materia, senza costi aggiuntivi a carico del Comune di Sassuolo rispetto al prezzo di aggiudicazione, sono previste nel progetto gestionale.

TITOLO IV FORNITURA GENERI ALIMENTARI

ART. 3.15 CARATTERISTICHE

L'oggetto della fornitura sono tutti i generi alimentari destinati alle Cucine Nidi gestite dal Comune di Sassuolo indicati nell'allegato C-8.

I generi di cui al presente titolo devono essere della medesima qualità e devono presentare le medesime caratteristiche di quelli utilizzati per la produzione dei pasti presso il Centro Pasti, e pertanto, presentare le caratteristiche dell'allegato C-7.1.

Art. 3.16 CONSEGNA

I responsabili delle "cucine nidi" provvederanno a inviare alla Ditta appaltatrice gli ordini degli alimentari separatamente per ognuna delle sedi di destinazione sottoindicate; in particolare, detti ordini saranno trasmessi settimanalmente, per il fabbisogno della settimana successiva a mezzo strumenti telematici o a mezzo rappresentante.

La consegna deve essere garantita indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nei giorni e nelle ore stabilite.

La Ditta appaltatrice deve consegnare secondo le seguenti frequenze:

- 2/3 volte a settimana: la frutta e la verdura fresca;
- 1 volta a settimana: i generi lattiero-caseari, le carni, i surgelati, i generi alimentari diversi, i generi appartenenti alla quarta gamma, l'acqua oligominerale, nonché gelati, solo per i mesi di Settembre, Ottobre, Aprile, Maggio, Giugno, Luglio e, precisamente, in concomitanza con il menù primavera-estate;
- quotidianamente: il pane e i generi da forno;

Le consegne devono avvenire presso i magazzini di ogni mensa di seguito indicata, secondo i seguenti orari:

1 - nido S. Agostino ; Viale Udine 65 – (consegna effettuabile dalle ore 7.30; scarico merci da concludersi entro le 8);

2 - nido Parco; Via Padova 14 – (consegna effettuabile dalle ore 8.00, scarico merci da concludersi entro le ore 8.40)

Le spese e i rischi connessi alla consegna sono interamente a carico della Ditta appaltatrice.

Il fornitore è tenuto a consegnare e scaricare i generi nei magazzini indicati dal personale incaricato del ritiro, senza alcuna incombenza da parte del personale comunale, e ad aspettare la rimessa della bolla come conferma dell'avvenuto controllo della consegna delle merci.

I generi devono essere trasportati con automezzi idonei, nel rispetto delle norme igieniche previste dalla normativa vigente. In particolare le merci devono essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia, alle temperature e condizioni previste dalla normativa in vigore.

Il controllo sulle forniture di generi alimentari destinati alle "cucine nidi" è effettuato dagli operatori comunali responsabili delle cucine.

Al momento della consegna verranno eseguiti in particolare i seguenti controlli:

- relativamente all'automezzo e alle condizioni di trasporto delle materie prime consegnate: la/e temperatura/e, la pulizia e la promiscuità del trasporto;
- rispetto delle tipologie e delle quantità specificate nell'ordine ;
- corrispondenza tra i dati indicati sulla bolla di consegna e la merce consegnata;

- corrispondenza alle caratteristiche merceologiche definite contrattualmente;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza;
- idoneità dell'etichettatura;
- verifica dell'aspetto e delle caratteristiche organolettiche visibili.

Verranno effettuati controlli sulla corrispondenza tra il prodotto e la relativa documentazione attestante l'origine e/o la provenienza.

Nel caso siano riscontrate "non conformità", cioè degli scostamenti qualitativi rispetto a quanto richiesto, gli operatori comunali compilano l'apposito modulo di rilevazione delle non conformità.

Art.3.17 VARIAZIONI SULLA FORNITURA DELLA MERCE

Qualora, per motivi di forza maggiore, durante il rapporto di fornitura la ditta appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei generi da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), l'Amministrazione comunale si riserva di accettare proposte alternative, mediante approvazione esplicita e scritta, purché abbiano carattere di eccezionalità, previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo - per qualità e prezzo -. Non saranno presi in considerazione generi che non corrispondano alle caratteristiche richieste nell'Allegato C-7.1.

Il Comune, per garantire il mantenimento della qualità del servizio, si riserva la facoltà di modulare o modificare la fornitura, richiedendo alla Ditta la sostituzione di prodotti alimentari in quanto non graditi, dando un preavviso di cinque giorni lavorativi.

TITOLO V LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI PER IL CPU

Art. 3.18 LOCALI, ATTREZZATURE ED ARREDI

L'Amministrazione mette a disposizione della ditta appaltatrice, affinché siano installati nel nuovo CPU, a far tempo dalla attivazione dello stesso:

a – le attrezzature e gli arredi destinati al servizio in oggetto, elencati nell'elenco di cui all'Allegato C- 6.1 ,

Inoltre, anche per il periodo transitorio, e quindi a far tempo dal 26.8.2010

b – i locali destinati a refettorio per la distribuzione pasti, comprensivi degli spazi accessori di cui alle planimetrie presenti nell'allegato **C3**;

c - gli utensili e le stoviglie ivi collocati e destinati al servizio in oggetto, di cui all'allegato C-6.2.

Il Comune concede all'aggiudicatario, le attrezzature e gli utensili di cui agli allegati C-6.1 e C-6.2 di proprietà comunale, in comodato di uso gratuito, per tutta la durata dell'appalto.

Le attrezzature di cui sopra vengono consegnate all'appaltatore nello stato di fatto e di diritto descritti nel verbale di consegna redatto al momento della stipulazione del contratto e, alla scadenza del contratto, o in caso di risoluzione del contratto, vengono riconsegnati nell'identico stato, salvo il normale deterioramento legato all'uso e alla vetustà.

L'appaltatore è tenuto ad utilizzare le attrezzature di proprietà comunale esclusivamente per i servizi oggetto del presente capitolato d'oneri, con assunzione a carico della ditta delle spese di manutenzione ordinaria e straordinaria, assicurazione e qualunque altra spesa legata alla gestione, anche dovuta agli oneri fiscali ed assicurativi connessi alla gestione delle stesse previsti dalle vigenti disposizioni di legge. Eventuali danni derivanti da incidenti o da manifesta incuria, imputabili alla ditta saranno ad essa addebitate.

Le attrezzature devono essere conservate in perfetto stato di efficienza da parte della ditta che deve pure provvedere alla relativa revisione periodica. L'Amministrazione Comunale si riserva di controllarne periodicamente le condizioni al fine di verificarne il corretto uso secondo lo scopo e le

condizioni qui espresse.

In caso di fermo forzato delle attrezzature di proprietà comunale, concessi in uso per riparazioni o altra causa, La ditta garantirà l'espletamento del servizio con propri mezzi idonei all'espletamento del servizio.

I locali e tutto il materiale di cui ai punti a, b, c, si intende in buono stato di conservazione.

L'azienda appaltatrice si impegna, nel corso del contratto, all'acquisto di nuove attrezzature, in caso di guasto, in sostituzione di quelle consegnate.

La Ditta appaltatrice provvederà, altresì, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento del servizio consistenti nell'introduzione di nuove attrezzature (o in migliorie di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di offerta. In tal caso ogni attrezzatura proposta ed acquisita resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale.

ART. 3.19 UTENZE

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- tutte le utenze (acqua, gas, elettricità, forza motrice, riscaldamento, telefono) relative al CPU ivi incluso il pagamento della TIA (tariffe di igiene ambientale). La ditta appaltatrice deve provvedere a richiedere a proprie spese, ai rispettivi enti erogatori, le intestazioni dei diversi contratti di utenza;
- la eventuale installazione di apparecchi telefonici ad uso della cucina e dei terminali, oltre all'onere del pagamento delle bollette;
- le spese di lavanderia inerenti indumenti o attrezzature da cucina.

Le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua e gas da riscaldamento, nei locali dei terminali di distribuzione e nei refettori, sono a carico dell'Amministrazione comunale, ad eccezione di incrementi di spesa (energia elettrica, acqua...) dovuti all'eventuale introduzione di nuove attrezzature proposte in sede di offerta, che restano a carico della ditta appaltatrice.

TITOLO VI ONERI A CARICO DELLA DITTA

ART. 3.20 - DANNI E ASSICURAZIONI

L'appaltatore risponde direttamente di tutti gli eventuali danni arrecati a persone e/o cose che risultassero generati dal personale da esso dipendente.

La ditta deve provvedere a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti od oggetti danneggiati.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dalla Amministrazione comunale in contraddittorio con i rappresentanti della ditta. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti in presenza di due testimoni, anche dipendenti, dell'Amministrazione, senza che la ditta possa sollevare eccezione alcuna.

La ditta appaltatrice deve stipulare apposita polizza assicurativa per i rischi di responsabilità civile derivanti dall'espletamento dei servizi formanti oggetto dell'appalto; essa deve prevedere:

Massimali per danni a terzi non inferiori a:

Euro 5.000.000,00 per sinistro;

Euro 5.000.000,00 per persona danneggiata;

Euro 5.000.000,00 per danni a cose e/o animali;

Massimali per danni a prestatori d'opera non inferiori a:

Euro 5.000.000,00 per sinistro;

Euro 1.500.000,00 per persona danneggiata;

l'estensione delle predette coperture assicurative anche per tutte le persone fisiche dipendenti e

non dal contraente di cui questo si avvalga ai fini delle proprie attività
Gli importi dei massimali dovranno essere adeguati, a richiesta del Comune, qualora opportuno a seguito di mutate condizioni di aumento del costo della vita in relazione alla durata del contratto.

ART. 3.21 ESERCIZIO DEL DIRITTO DI SCIOPERO.

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna, in riferimento alle prestazioni di cui al presente capitolato, a rispettare le prescrizioni e modalità stabilite dal regolamento comunale relativi alla tutela erogativa dei servizi pubblici essenziali in caso di esercizio del diritto di sciopero, in particolare per quanto attiene i termini di preavviso e le modalità di informazione all'utenza. Qualora la comunicazione da parte della ditta avvenga dopo il termine delle 48 ore antecedenti l'inizio dello sciopero, verrà applicata una penale pari al 50% del costo dei prezzi non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà della Amministrazione di procedere all'acquisto, a totale carico della ditta appaltatrice, di alimenti alternativi al pasto non fornito.

In caso di sciopero del personale scolastico o degli Enti Locali, ne sarà data comunicazione alla ditta appaltatrice almeno 48 ore prima. Non essendo possibile quantificare preventivamente con esattezza il numero di scuole o di utenti interessati allo sciopero è data facoltà all' Azienda appaltatrice di modificare per quella giornata il menu previsto, sostituendo lo con un menu semplificato, ad esempio con pasta in bianco e piatto freddo con contorno. La mancata comunicazione dello sciopero nei tempi stabiliti consente alla ditta un accredito del 30% dei pasti prenotati, come riconoscimento delle spese che essa deve comunque sostenere.

TITOLO 3.VII PENALITA', CAUSE DI RISOLUZIONE E CAUZIONI

ART. 3.22 - RESPONSABILITA' E SANZIONI.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di applicare le seguenti penali:

- a) per ogni singolo servizio di trasporto pasti non effettuato o effettuato in difformità rispetto all'orario stabilito dal competente ufficio comunale, penale di Euro 150,00, oltre alla ritenuta del corrispettivo dovuto;
- b) per ogni singolo servizio di somministrazione non effettuato o effettuato in difformità rispetto a quanto stabilito dal presente capitolato o dal competente ufficio del servizio istruzione: fino ad un massimo di Euro 1.000,00;
- c) per mancato rispetto di ogni singola prescrizione del capitolato e delle prescrizioni del manuale H.A.C.C.P, diversa dalla fattispecie prevista dal punto a) e b): fino ad un massimo di Euro 1.250,00 ;
- d) in caso di mancata consegna dei generi alimentari nei termini temporali fissati, o con rilevante difformità rispetto ai tempi fissati o alle quantità necessarie per la preparazione dei pasti si applicherà una penale fino a un massimo di Euro 500,00;

L'importo delle singole penali sarà individuato sulla base dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e quindi al Comune.

Le infrazioni, che comportino o meno l'applicazione di penalità, vengono contestate per iscritto, e la ditta ha facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, l'Amministrazione comunale può avvalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione

senza bisogno di diffida o formalità di sorta.

Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, restando salva ed impregiudicata ogni azione da parte del Comune per risarcimento danni.

Gli importi stabiliti per le penali dovranno essere adeguati, a richiesta del Comune, qualora opportuno a seguito di mutate condizioni di aumento del costo della vita in relazione alla durata del contratto.

ART. 3.23 - CAUZIONE.

Dovrà essere costituita – prima dell'avvio del servizio - idonea garanzia fideiussoria definitiva, pari al 10 % del costo annuo operativo di esercizio, a garanzia della corretta esecuzione degli obblighi contrattuali inerenti la fase di gestione, conformemente a quanto previsto dall'art. 113, comma 2, del d.Lgs. 163/2006.

- La polizza dovrà avere durata almeno quinquennale e l'appaltatore deve impegnarsi a rinnovarla, alla scadenza, per pari periodo e così fino al termine della concessione.
- Ogni qualvolta il Concedente si rivalga sulla garanzia fideiussoria definitiva, il l'appaltatore è tenuto a provvedere al reintegro nel termine di 30 giorni.
- La garanzia fidejussoria definitiva, prestata a garanzia della corretta esecuzione del contratto, resta vincolata fino a quando non sarà stata espletata con esito positivo la procedura collaudo dell'opera pubblica. Lo svincolo è comunque subordinato alla intervenuta definizione di tutte le ragioni di debito e credito ed ogni altra eventuale pendenza.
- L' importo della polizza dovrà essere adeguato, a richiesta dell'Amministrazione, qualora opportuno a seguito di mutate condizioni di mercato in relazione alla durata della Concessione ovvero a seguito di incremento dell'indice FOI ;

L'amministrazione potrà rivalersi oltre che sulla cauzione anche sulle somme dovute all'appaltatore a qualsiasi titolo.

PARTE QUARTA – NORME TRANSITORIE E FINALI

ART. 4.1 – RECESSO DAL CONTRATTO

L'amministrazione comunale ed SGP si riservano di recedere dal contratto qualora il progetto definitivo ed esecutivo non siano conformi nella sostanza al progetto preliminare allegato al contratto ovvero lo stesso non riceva le necessarie autorizzazioni da parte di enti terzi.

In caso di recesso nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice per le spese sostenute per la progettazione e per le altre attività preparatorie.

Per quanto riguarda le eventuali migliorie ed attrezzature fornite nei terminali l'amministrazione comunale e SGP si riservano la facoltà di riconoscerle al costo qualora - a proprio insindacabile giudizio - riconoscano un interesse a conservarle.

In caso di recesso dal contratto l'Amministrazione Comunale ha facoltà di obbligare la ditta appaltatrice a continuare il servizio, per un periodo non superiore comunque a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali fatto salvo il prezzo che dovrà essere adeguatamente ridotto per tener conto della mancata realizzazione del centro pasti secondo le indicazioni risultanti dal piano finanziario .

ART. 4.2 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto all'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione della attività della ditta appaltatrice;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro pasti;
- d) accertamento di tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo della ditta appaltatrice, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro; per ritardi reiterati del pagamento delle retribuzioni al personale dipendente
- f) gravi danni generati ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale riconducibile a comportamento doloso o colposo della ditta appaltatrice;
- g) destinazione dei locali assegnati ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato
- h) inadempimenti reiterati per oltre cinque volte delle mancanze che, in forza del presente capitolato, danno luogo alla applicazione di penalità nel corso del medesimo anno scolastico,
- i) inosservanza del divieto del subappalto,
- j) IL RITARDO OLTRE SEI MESI NEL COMPLETAMENTO DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI RISPETTO AI TEMPI PREVISTI NELL'OFFERTA PER RESPONSABILITÀ DELLA DITTA APPALTATRICE
- k) gravi inosservanza delle norme igienico sanitarie nel Centro di produzione pasti presso uno o più terminali pasti ;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) assenza non giustificata superiore a cinque giorni dell'incaricato responsabile del servizio;
- h) cessione del contratto a terzi;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

n) gravi e persistenti mancanze nella realizzazione del progetto gestionale quali ad esempio mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta, mancato rispetto del monte ore giornaliero e/o settimanale previsto in sede di offerta, mancata fornitura e installazione delle attrezzature offerte in sede di gara;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere a proprio insindacabile giudizio :

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

ART. 4.3 – MODALITA' DI PAGAMENTO

La ditta appaltatrice emetterà una fattura mensile INDIRIZZATA AL COMUNE DI SASSUOLO per i mesi di servizio. Il pagamento dei servizi sarà effettuato a mezzo mandato di pagamento dal servizio ragioneria, entro 90 giorni dal ricevimento della relativa fattura emessa dalla ditta appaltatrice, previa verifica della regolarità della stessa a cura dell'Amministrazione comunale.

ART. 4.4- DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti del contratto, la ditta appaltatrice elegge domicilio legale nella Provincia di Modena. Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto, non risolte in via amministrativa, è competente il Foro di Modena.

ART. 4.5 - SPESE

Tutte le spese inerenti, conseguenti e comunque connesse con la stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.