



COMUNE DI MONTECOSARO

Provincia di Macerata

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO
LA SCUOLA DELL'INFANZIA "JOYCE LUSSU" E LA SCUOLA PRIMARIA "NELSON MANDELA" DEL
COMUNE DI MONTECOSARO
ANNI SCOLASTICI: 2018/2019 (SETTEMBRE/GIUGNO) - 2019/2020 (SETTEMBRE/GIUGNO) e 2020/2021
(SETTEMBRE/GIUGNO)**

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di refezione e scodellamento per la scuola dell'infanzia "Joyce Lussu" e la scuola primaria "Nelson Mandela" del Comune di MONTECOSARO ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un centro di produzione pasti, personale e mezzi propri o comunque, nella loro disponibilità, per presunti n. 26.000 pasti annui.

Durante l'esecuzione del servizio, il numero complessivo dei pasti potrà subire, ad insindacabile giudizio del Comune, aumenti o diminuzioni, in relazione alle eventuali variazioni degli utenti, comunque, l'oscillazione consentita in aumento o in diminuzione sarà di un quinto (1/5) dell'aumentare definitivo netto dell'appalto, fermo restando che il prezzo applicato sarà quello offerto in sede di selezione, per ogni singolo pasto.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà decorrenza da settembre 2018 sino alla fine dell'anno scolastico **2018/2019 (conformemente a quanto previsto dal calendario scolastico)**, da settembre 2019 sino alla fine dell'anno scolastico **2019/2020 (conformemente a quanto previsto dal calendario scolastico)** e da settembre 2020 sino alla fine dell'anno scolastico **2020/2021 (conformemente a quanto previsto dal calendario scolastico)** trascorsi i quali si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

ART. 3

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta è pari a € 5,00 per ogni singolo pasto, con esclusione di offerte in aumento e con l'aggiunta dell'IVA nella misura di legge.

L'importo presunto dell'appalto ammonta a € 390.000,00, oltre IVA 5% e quindi per un totale complessivo pari a € 409.500,00, calcolato con riferimento al numero complessivo di pasti che si prevede indicativamente di erogare nel periodo di durata dell'appalto (tre anni scolastici) e l'importo unitario a base di gara.

ART. 4

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DA APPALTARE E PRESTAZIONI DA GARANTIRE

Il servizio da appaltare comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- 1) L'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune.
- 2) la preparazione, la cottura e la suddivisione dei pasti, presso il centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria ed utilizzato per il servizio oggetto dell'appalto, successiva consegna, presso ciascuna scuola, in contenitori termici che consentano il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi e non ne alterino la cottura, con separazione dei cibi caldi da quelli freddi. Al fine di agevolare la fruizione da parte dei piccoli utenti e consentire contemporaneamente agli stessi di consumare il cibo caldo, è prevista una spezzettatura a monte del cibo fornito e, ove necessario, la frutta dovrà essere adeguatamente sbucciata e spezzettata. Le operazioni di taglio devono essere espletati nei locali del centro cottura a carico della ditta appaltatrice senza che ciò comporti oneri ulteriori per l'Amministrazione.
- 3) lo scodellamento e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali e degli arredi messi a disposizione del comune del comune per la fruizione del servizio mensa da parte degli aventi diritto.
- 4) la veicolazione dei pasti destinati alle scuole interessate, dovrà essere effettuata con un numero adeguato, tale da consentire la consegna dei pasti entro i tempi stabiliti nel presente capitolato) di idonei mezzi di trasporto in dotazione all'appaltatore. I pasti saranno contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto ed i contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti dalle normative e dai rispettivi regolamenti vigenti in materia;
- 5) la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, **tutti di buona qualità e conforme alle norme CE**; in particolare le posate dovranno essere in materiale rigido, non soggetto a spezzatura e idonee al taglio della carne;
- 6) la custodia di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, in armadi ermeticamente chiusi di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti gli edifici scolastici interessati;
- 7) l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nelle classi e/o refettori, lo sbarazzo delle stoviglie, la pulizia delle sedie e dei tavoli, con personale e materiale a carico della ditta appaltatrice.

8) l'accurata raccolta, a conclusione della consumazione dei pasti, dei cibi non consumanti, mediante utilizzo di idonei sacchi per immondizie e al loro deposito negli appositi contenitori di raccolta. Il cibo non consumato dall'utenza non potrà essere riportato al centro di cottura ma dovrà essere eliminato in loco.

Ove possibile si raccomanda di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti 9) il ritiro, la pulizia e la sanificazione dei contenitori termici e di quant'altro utilizzato per il trasporto dei pasti.

Le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche nonché essere preparati nella quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche allegate che formano parte integrante del presente capitolato.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico, l'Amministrazione in accordo con l'Autorità Scolastica, fissa i tempi d'inizio del servizio di refezione dandone avviso alla ditta. La ditta aggiudicataria giornalmente dovrà recepire l'esatto numero dei pasti da distribuire ai plessi di scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado interessate a detto servizio.

La somministrazione della refezione dovrà avvenire **tassativamente nei seguenti orari**:

tra le ore **12:00 e le ore 12:30**;

Al fine di ridurre al minimo il tempo intercorrente tra la preparazione dei pasti e la consumazione, è tassativamente richiesto che, tra la preparazione dei pasti e la consegna, non intercorra un intervallo di tempo superiore a 90 minuti e, comunque, dovrà essere sempre garantita l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente in materia.

ART. 5

CENTRO DI PRODUZIONE

Il centro cottura dovrà avere modalità di preparazione che non preveda incroci sporco-pulito, cotto-crudo ed una superficie consona al numero dei pasti preparati.

Il centro di produzione deve essere autorizzato ai sensi, tra gli altri, del REG. CE 852/2004, art.6 e deve trovarsi ad una distanza comunque non superiore a km 30 dal Comune di Montecosaro.

Per struttura idonea si intende l'utilizzo di un centro cottura, la cui ubicazione e caratteristiche devono essere documentate da apposita planimetria – indicante spazi, Impianti, garanzie igieniche e numero addetti – comprendente linee di produzione e confezionamento esclusivamente dedicate ai pasti per la refezione scolastica, con allegate autorizzazione sanitaria e licenza intestata alla ditta appaltatrice.

ART. 6

TABELLE DIETETICHE E MENÙ

L'Amministrazione Comunale, basandosi sul presupposto che il consumo del pasto all'interno della scuola costituisce un elemento essenziale del diritto allo studio, intende qualificare sempre più il servizio della mensa scolastica, puntando su obiettivi complessi e ambiziosi tali da esaltarne la funzione educativa, relazionale, nutrizionale ed anche culturale. Per tali motivazioni, il servizio dovrà essere incentrato sulla **qualità** totale del pasto e sulla soddisfazione dell'utenza, con particolare attenzione a specifiche necessità di carattere sanitario

e/o ideologico. La Ditta aggiudicataria dovrà, pertanto, orientare la prestazione del servizio in direzione dei summenzionati obiettivi posti dall'Amministrazione comunale di MONTECOSARO.

La Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Le tabelle delle grammature, i menù, la composizione del pasto nonché il peso degli alimenti dovranno seguire il programma stabilito secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenuta nelle "tabelle dietetiche" indicata dalle competenti autorità sanitarie territorialmente competenti.

Le suddette tabelle delle grammature e i relativi menù sono **modificabili da parte dell'Amministrazione Comunale in base alle esigenze emergenti nello svolgimento del servizio** ed in accordo con i sopracitati servizi sanitari, senza che ciò possa comportare alcuna richiesta di variazione del prezzo. Alle medesime condizioni, la stazione appaltante, tenuto conto della situazione climatica del momento, potrà richiedere l'adozione di un menù estivo. L'Amministrazione, si riserva, altresì, la facoltà di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle mense da rifornire in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di refezione scolastica o di causa di forza maggiore.

Occorrendo, pertanto, nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da fornire, oppure una modifica delle modalità distributive, la Ditta aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi alle stesse condizioni previste nel presente capitolato.

Qualora per la preparazione dei pasti fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno essere forniti dalla ditta, senza alcun sovrapprezzo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La Ditta che effettuerà il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Per tutti gli alimenti forniti si richiede l'utilizzo di prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti previste dalle norme igienico-sanitarie.

Nello specifico la ditta dovrà utilizzare prodotti di prima qualità di provenienza italiana e/o biologica, sempre italiana e non estera, privilegiando laddove possibile prodotti di filiera corta a km 0.

Frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane, prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori, prodotti trasformati, prosciutto cotto senza polifosfati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova e olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Per i bambini che risultano **affetti da patologie a carattere permanente** attestate da relativo certificato medico, verrà **predisposto un menù differenziato** che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, cui la ditta dovrà attenersi, su richiesta della stazione appaltante che chiederà, inoltre, la fornitura di eventuali pasti speciali per motivi di carattere etico e/o religioso o limitatamente a particolari momenti connessi a festività religiose.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata, contrassegnata dal cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso. I pasti destinati agli insegnanti in servizio di vigilanza saranno erogati nelle grammature previste per soggetti adulti.

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi e su richiesta dell'Amministrazione comunale, dei pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di gite o per casi di emergenza composti da alimenti di valore nutrizionale ed economico equivalenti al normale pasto quotidiano. A richiesta della stazione appaltante l'impresa aggiudicataria fornirà, in occasione delle principali festività (Pasqua e Natale), dolcetti tipici da offrire agli alunni.

Nessuna variazione al menù potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del comune.

I pasti preparati devono rispondere al dettato del Reg. CE n.852/2004 Art.4, All. "E", capitolo II e successive variazioni per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento, ai sensi del Decreto Legislativo n. 110 del 27 gennaio 1992, della catena del freddo

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

ART. 7

VARIAZIONI DEL MENÙ IN CASI ECCEZIONALI

E' consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta appaltatrice unicamente nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura e/o di avaria della struttura di conservazione. Tale variazione non potrà però protrarsi per più di due giorni.

Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la Ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato in una o più strutture produttive alternative, sempre accollandosi completamente l'onere del trasporto. La Ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni eventuale variazione oltre che al Comune, anche alle direzioni didattiche e affiggere un avviso in ogni scuola prima della distribuzione dei pasti.

ART. 8

CONTINUITÀ ED INTERRUZIONE DEI SERVIZI E SCIOPERI

La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto sia nelle cucine di riserva in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura (art. 6), o provvedendo alle opportune sostituzioni o integrazioni del proprio personale.

In sede di presentazione dell'offerta, la ditta potrà presentare il piano dei servizi minimi garantiti in caso di sciopero, specificando anche l'eventuale costo del pasto fornito che non può comunque superare quello della propria offerta.

Nel caso di sciopero degli alunni delle scuole o del personale scolastico, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune non riconoscerà alcun compenso.

Qualora invece la comunicazione sia fatta il giorno stesso dello sciopero e comunque entro le ore 10,00 il Comune corrisponderà alla ditta il 50% per costo complessivo della fornitura commisurata sulla base del numero dei pasti del giorno precedente allo sciopero.

ART. 9

PREZZO POSTO A BASE DELLA GARA

L'importo base del servizio, oggetto del presente capitolato, **viene fissato 130.000,00# + I.V.A. 5%, annui, e quindi per un totale complessivo di appalto pari a € 390.000,00# + IVA al 5%**, comprensivo delle seguenti voci:

- 1) acquisto derrate alimentari e materie prime;
- 2) preparazione pasti, confezionamento e trasporto con mezzi e personale adeguati fino alle Scuole dove è attivato il servizio di refezione;
- 3) scodellamento e somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali e degli arredi messi a disposizione del comune del comune per la fruizione del servizio mensa da parte degli aventi diritto
- 4) acquisto tovaglie in carta, contenitori a perdere, posate e altro materiale d'uso contemplato dal presente Capitolato;
- 5) apparecchiatura, sparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, pulizia dei tavoli e delle sedie, movimentazione delle stoviglie e del cibo da e per le classi/refettori, raccolta dei rifiuti a fine servizio e gestione degli stessi in conformità alle normative vigenti ed ai regolamenti comunali;
- 6) costi di gestione;
- 7) spese generali, oneri finanziari;
- 8) spese per la manutenzione ordinaria;
- 9) oneri contributivi, assicurativi, ecc. del personale necessario per l'espletamento del servizio;
- 10) acquisto materiale di pulizia e quant'altro necessario all'espletamento del servizio;
- 11) utile d'impresa.

Il numero dei pasti presunti è pari a 26.000 pasti annui, pertanto, il prezzo unitario a pasto risulta essere pari a €5,00.

ART. 10

CORRISPETTIVO

Il corrispettivo di aggiudicazione è vincolante per tutta la durata del servizio nei limiti massimi di cui all'art. 1.

Spetta alla ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato, esclusivamente, sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente forniti e consumati durante il mese e calcolati in base alla presenza degli utenti.

Al termine del mese la ditta appaltatrice dovrà presentare apposita fattura, accompagnata dalle relative **bolle di consegna, debitamente timbrate e firmate in maniera leggibile da parte delle scuole, attestanti la quantità di pasti effettivamente consegnati**. Si provvederà al pagamento del corrispettivo dopo aver effettuato le opportune verifiche contabili, il termine pattuito dalle parti in sede di stipula, comunque, non superiore a 60 (sessanta) giorni dalla data di ricezione delle fatture.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune di MONTECOSARO tutti i servizi e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi. L'appaltatore avrà diritto al compenso per il servizio affidato, correlato esclusivamente ai pasti effettivamente somministrati. Lo stesso non avrà nulla a pretendere nel caso in cui il numero dei pasti sia superiore a quello massimo stabilito nel presente capitolato quale base di gara, fatto salvo quanto disposto dal precedente art.1.

ART. 11

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Per **Responsabile del Servizio** si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere al Servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza anche con le Direzioni Didattiche e le Commissioni dei genitori. Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- **titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio** e sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed esserne garante.
- Esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato.

ART. 12

PERSONALE

Prima dell'inizio del servizio la Ditta dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato, il livello retributivo, orari di lavoro. Detto elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di variazioni.

Il Personale adibito al centro di cottura e al trasporto dei pasti dovrà rispettare le norme fondamentali in tema di igiene personale ed essere adeguatamente addestrato attraverso l'attività di formazione prevista dal Regolamento CE 852/2004.

Inoltre il suddetto personale addetto alla cottura e confezionamento dei cibi deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophan alle mani.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad applicare le norme delle C.C.N L.L. per i lavoratori della ristorazione ed in particolare le norme relative all'assunzione ed assorbimento del personale già utilizzato dalla ditta uscente.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato .

La ditta aggiudicataria è inoltre responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie.

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull' osservanza di tale norme e di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza .

Il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro cottura deve essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace, così come indicato in sede di offerta. I cuochi responsabili del confezionamento dei pasti da asporto dovranno garantire una esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica, certificata adeguatamente dalla ditta appaltatrice.

L'operato del centro cottura dovrà essere, quotidianamente, supervisionato dal Responsabile del Servizio di cui al precedente articolo che dovrà fungere da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto da asporto e verificare costantemente l'appetibilità e il gradimento delle preparazioni, anche nei terminali di distribuzione.

Il Responsabile dovrà assicurare la presenza fisica quotidiana nel Centro Cottura ed essere rintracciabile, durante le ispezioni ai terminali di distribuzione, tramite telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 7:30 alle ore 16:30.

La Ditta appaltatrice deve, anche nel Centro cottura ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal REG. CE 852/2004 per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto del D.Lgs. 81/2008, attuativo di direttive CE riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Produrrà altresì copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto del presente appalto.

ART. 13

CONTROLLI SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO E IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani. A tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamano a perdere.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti a sua cura e spese:

- guanti di lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine mono uso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie o copricapo ove raccogliere, sempre, i capelli;
- rotolo di carta a perdere per la pulizia delle mani, superficie ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

ART. 14

RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezioni alimentari, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

La ditta deve presentare, all'atto della stipula del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione, idonea polizza assicurativa (RCT), stipulata con primaria compagnia, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati (anche in seguito a tossinfezioni e/o intossicazioni alimentari) a persone o cose nell'espletamento del servizio, con massimale non inferiore a € 1.000.000,00 (€ un milione/00) per sinistro, per persona e per animali o cose, contenente inoltre l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di MONTECOSARO.

Copia della Polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.

L'impresa appaltatrice è tenuta a presentare annualmente al comune di MONTECOSARO, Settore AFFARI GENERALI, quietanza di avvenuto rinnovo della stessa polizza assicurativa.

La ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico- sanitario.

Le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo, saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio assunto sia verso il Comune che verso terzi.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 15

VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto e con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti agli Organi competenti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in collaborazione con l'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione della competente autorità sanitaria, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate allo stesso, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo, la Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati dalla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento libero accesso ai locali e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune e l'Ufficio Igiene competente effettueranno controlli sul servizio, nonché sulla qualità e quantità dei pasti serviti.

ART. 16

CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro cottura una porzione a campione dei cibi somministrati del peso di circa gr.100 (gr.50 per la verdura a foglia) e riportarla in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

ART. 17

MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato, dagli allegati alle tabelle dietetiche redatte dal competente servizio sanitario che costituiscono parte integrante e sostanziale del bando di gara, dalle vigenti leggi e disposizioni in materia che qui si intendono tutte richiamate .

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato e la rintracciabilità dello stesso in conformità a quanto prescritto dal Regolamento CE 178/2002.

Il Comune potrà sottoporre la ditta appaltatrice, avvalendosi dei competenti servizi sanitari ai controlli igienici ritenuti necessari.

A prescindere da eventuali controlli dovute a necessità contingenti, saranno comunque effettuati periodici controlli nel corso dell'anno scolastico.

ART. 18

MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo del servizio appaltato.

Il Comune si riserva il diritto di procedere a controllo sulle modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sulle caratteristiche tecniche delle attrezzature previste e ciò sia relativamente al centro cottura che ai terminali periferici, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite nel presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta, coinvolto, a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

Rientra, altresì, nelle facoltà dell'Amministrazione comunale procedere ad eventuale visita al centro di cottura congiuntamente ai componenti le Commissioni mensa.

ART. 19

RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Comune farà pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Se, entro 8 (otto) giorni dalla data di comunicazione, la ditta appaltatrice non fornirà alcuna contro prova probante, a giudizio insindacabile del Comune, saranno applicate le misure repressive del presente Capitolato previste all'art. " Penali".

La penalità e ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa mediante Raccomandata A/R.

ART. 20

PENALI

L'Impresa appaltatrice, nell'esecuzione del servizio contemplato nel presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni normative e regolamentari concernente il servizio stesso.

Fermo restando il diritto dell'Amministrazione ad ottenere il risarcimento per eventuali danni cagionati dalla Ditta aggiudicataria per mancato rispetto della qualità globale del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, in base a verbali dell'Organo Sanitario competente o a verbali del dietista o da

rilievi comunque comunicati da parte del Comune, l'impresa aggiudicatrice sarà tenuta al pagamento di una penalità giornaliera pari ad € 500,00 per ogni infrazione giornaliera.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero della penalità, da parte del Comune di MONTECOSARO, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Si riporta qui di seguito una casistica meramente esemplificativa, e non esaustiva, di inadempienze che di norma comportano l'applicazione della sanzione:

- mancato rispetto delle procedure di cui al piano di autocontrollo HACCP presentato
- ritardo di oltre 15 minuti (senza preavviso) nella consegna dei pasti presso i refettori;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche allegate;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- consegna dei cibi a temperature differenti da quelle previste dalla normativa vigente in materia;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei pasti forniti;
- condizioni igieniche carenti dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- ripetuto rifiuto, da parte della ditta, di una preparazione dovuta ad accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di tecniche di cottura;
- fornitura dei cibi con cariche microbiche superiori ai limiti previsti dalle norme vigenti in materia;
- mancanza di adeguata documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti di cui al Regolamento CE 178/2002;
- mancata o inefficiente tenuta del magazzino viveri e deposito frigoriferi;
- carenza di pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura;
- analisi batteriologiche eseguite da laboratorio idoneo risultate "non conformi";
- menù: esecuzione (senza preavviso) di menù non corrispondenti e/o il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù dei cibi biologici offerti in sede di gara;
- il numero delle persone impiegate non adeguato alle esigenze del servizio e/o non in grado di garantirne uno svolgimento ottimale.

In caso di recidiva, la seconda penalità comminata all'impresa appaltatrice per la medesima inadempienza commessa, anche in scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio, la terza corrisponderà al triplo e così via.

Dopo la comminazione di due sanzioni pecuniarie, il Comune di MONTECOSARO si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 21

DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO DEL CONTRATTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere e subappaltare, anche parzialmente, il contratto del presente appalto sotto pena dell'immediato ed incondizionato recesso dal medesimo contratto da parte del Comune, con conseguente incameramento della cauzione definitiva.

E' ammessa la cessione soltanto nei casi e nella forma prevista dall'art.105 del D.Lgs. n.50/2016.

ART. 22

ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolato generale per gli appalti municipali (in quanto applicabile) e in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- all'osservanza verso dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- a rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti delle Aziende del Settore ristorazione;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o esercizio nei servizi previsti nel presente Capitolato, senza diritto di rivalsa;
- per l'Iva si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- di fornire al Comune, qualora ne faccia specifica richiesta, copia di fatture inerenti all'acquisto di derrate necessarie per l'allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive che dovessero servire al Comune per espletare le procedure necessarie per l'eventuale ottenimento dei contributi CE-AIMA o altri; in caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali.

La ditta appaltatrice si obbliga, inoltre, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità a predisporre tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiale di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa e ai suoi dipendenti nell'espletamento dei servizi.

L'Azienda dovrà far pervenire all'Amministrazione copia del proprio manuale di autocontrollo HACCP.

ART. 23

CAUZIONE DEFINITIVA

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare, prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale a garanzia della perfetta e integrale esecuzione del contratto, mediante polizza assicurativa o fidejussione bancaria, con espressa previsione di rinuncia al beneficio della preventiva

escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del Codice Civile e l'operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente.

ART. 24

CLAUSOLA DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatore;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto;
- d) inosservanza delle norme igienico- sanitarie nella fornitura dei pasti;
- e) gravi violazioni e/o inosservanza delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex decreto legislativo del 26.05.1977, n.155;
- g) casi di gravi tossinfezioni alimentari;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione:

Nelle ipotesi sopra riportate il Contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite nel contratto e nel rispetto dell'art.1456 del Codice Civile che qui si intende integralmente riportato e trascritto.

ART. 25

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dei casi indicati nel precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento, di non scarsa importanza, di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario e previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a 15 giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 26

CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per ogni controversia o azione promossa in sede giudiziaria sarà competente il Foro di Macerata.

ART. 27

STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL COMUNE DI MONTECOSARO

La struttura organizzativa del Comune di MONTECOSARO, cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il **Settore AFFARI GENERALI che rimane l'unico diretto referente della Ditta aggiudicataria.**

ART. 28

SPESE

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti, avranno conseguito piena efficacia giuridica.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora rikusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata.

Le spese contrattuali (diritti di rogito, bolli, registrazioni ecc.) sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 29

OBBLIGATORIETA' DEL SERVIZIO

La Ditta ha l'obbligo di fornire, il servizio di cui al presente appalto.

Tale servizio potrà essere anche esteso, nei mesi estivi, dopo la fine dell'anno scolastico, ad eventuali "Centri estivi" diurni qualora organizzati dall'Amministrazione comunale.

In tali casi, la ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire il servizio con le stesse modalità e condizioni economiche previste nel presente capitolato.

Nel corso di vigenza del contratto, inoltre, l'Amministrazione Comunale, senza ulteriori oneri aggiuntivi, si riserva la facoltà di rivedere il presente capitolato, nella parte relativa al menù, su proposta della Ditta aggiudicataria e/o di propria iniziativa, fermo restando comunque che, d'intesa tra le parti, esso potrà essere anche integrato in qualsiasi momento, mediante semplice scambio di comunicazioni formali, sulla base di intervenute esigenze o di rilevanti variazioni e/o innovazioni legislative.

ART. 30

APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La ditta appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, le medesime condizioni retributive e normative precedenti e comunque, anche per i neo assunti, tutte quelle previste dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta per gli addetti alla

mensa ed alle pulizie nonché rispettare le condizioni risultanti dai successivi rinnovi ed in genere ogni altro Contratto Collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 31

MODIFICA DEI CONTRATTI DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

E' ammessa la modifica dei contratti durante il periodo di efficacia così come previsto dall'art. 106 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 32

RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non previsto si applicano le disposizioni in materia contenute nella Normativa vigente ed in particolare nella legge sulla Contabilità Generale dello Stato e relativo Regolamento, oltre alle disposizioni contenute nel Codice Civile e di Procedura Civile.

Si applicheranno inoltre le leggi ed i Regolamenti che potessero venire eventualmente emanate nel corso della vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), in particolar modo quelle riguardanti l'igiene e, comunque, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.