

COMUNE DI MONTE URANO

Provincia di Fermo

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE DELLA SCUOLA
STATALE DELL'INFANZIA E DELLE CLASSI A TEMPO LUNGO DELLA SCUOLA PRIMARIA.
periodo 01.09.2025 / 30.06.2028**

INDICE

- ART. 1 - OGGETTO**
- ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO E NUMERO PASTI E DURATA**
- ART. 3 – CORRISPETTIVO MENSILE**
- ART. 4 – REVISIONE PREZZI**
- ART. 5 – CLAUSOLA SOCIALE**
- ART. 6 – PROGETTO CONTINUITA'**
- ART. 7 – AMMISSIONE AL SERVIZIO E PREPARAZIONE PASTI**
- ART. 8 - LOCALI E ATTREZZATURE**
- ART. 9 – EVENTUALE AMPLIAMENTO DEL SERVIZIO**
- ART. 10 - ASSICURAZIONE**
- ART. 11 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**
- ART. 12 – MENU'**
- ART. 13 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**
- ART. 14 - NUOVE PIETANZE**
- ART. 15 – RAPPRESENTANTI DEI GENITORI – COMMISSIONE MENSA**
- ART. 16 – HACCP**
- ART. 17 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA – DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**
- ART. 18- OBBLIGHI**
- ART. 19 – ALTRI OBBLIGHI**
- ART. 20 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO**
- ART. 21 - CRITERI AMBIENTALI**
- ART. 22- SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE**
- ART. 23 – CONTROLLI**
- ART. 24 – INVENTARIO BENI**
- ART. 25– USO DEI LOCALI**
- ART. 26 – LINEE GUIDA**
- ART. 27 – RISARCIMENTO**
- ART. 28 – DIRITTO DI SCIOPERO**

ART. 29 – INFORMAZIONI E PROMOZIONE

ART. 30 – CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 31 – PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 32 – RITARDI

ART. 33- MISURE DI SICUREZZA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY

ART. 34 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

ART. 35 – CODICE DI COMPORTAMENTO

ART. 36 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 37 – DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART. 1 – OGGETTO

Il Servizio ha per oggetto:

- la fornitura, la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale, dove si trova anche il punto cottura, e delle classi a tempo pieno della Scuola Primaria, ed al personale scolastico, se e in quanto dovuti;
- la somministrazione dei pasti alla scuola dell'Infanzia verrà effettuata in due turni in tutti i giorni feriali, escluso il sabato ed i giorni di vacanza, nelle fasce orarie comprese tra le 11.00 e le 13.10, secondo il calendario scolastico vigente e gli accordi che saranno presi con il locale Istituto Comprensivo. Nella Scuola dell'infanzia i pasti saranno consumati all'interno del refettorio;
- la somministrazione dei pasti alle classi della scuola Primaria (classi a tempo pieno) verrà effettuata in due turni con orario compreso tra le 12.00 e le 13.30 tutti i giorni feriali, escluso il sabato ed i giorni di vacanza, in orari concordati con l'Istituto comprensivo, secondo il calendario scolastico vigente;
- il trasporto dal punto cottura alla scuola primaria, la consegna dei pasti in appositi contenitori e nel rispetto di tutte le norme igienico sanitarie saranno a cura della Società affidataria. Nella Scuola Primaria i pasti saranno consumati all'interno della sala refettorio sita al piano terra del plesso. La ditta avrà a disposizione uno spazio di appoggio e pulizia;
- lo svolgimento delle mansioni di pulizia da effettuare presso i locali adibiti a cucina e refettorio presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria.

La ditta deve altresì garantire presso la scuola dell'infanzia n. due pulizie annuali dei vetri esterni alla sala cucina, al refettorio, ed al corridoio di accesso alle sale refezione, la prima nel mese di settembre, la seconda nel mese di febbraio di ogni anno.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari didattici.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 65/2020 elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP approvato con D.M. n.135 dell'11.4.2008).

Il servizio comprende:

- a. l'acquisto delle materie prime;
- b. la preparazione e la cottura del cibo esclusivamente nel centro di cottura sito presso la scuola dell'Infanzia sita in via Sardegna;
- c. la preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli);
- d. lo scodellamento e distribuzione dei pasti. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire **in ottemperanza alle linee guida nazionali o regionali** che possano garantire il servizio in sicurezza, con piatti, bicchieri, posate del tipo usa e getta per alimenti in materiale biodegradabile e compostabile (in conformità alla norma UNI EN 13432:2002) (documentare esigenza tecnica/logistica/igienica come indicato dal D.M. 65/2020) e piatti adatti al riscaldamento in microonde, necessari alla consumazione del pasto giornaliero;
- e. dovrà essere privilegiato l'utilizzo di materiale riutilizzabile (in ceramica, vetro, metallo, etc.). in quanto il refettorio di via Sardegna è dotato di lavastoviglie in dotazione presso il centro cottura, e, solo in caso di impossibilità, per documentate esigenze tecniche, occorrerà ricorrere a prodotti monouso (posate, stoviglie e bicchieri) gli stessi dovranno essere biodegradabili e compostabili nel rispetto della norma UNI EN 13432:2002, e conferiti al sistema di raccolta e

smaltimento rifiuti del comune di Monte Urano. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma;

- f. i tovaglioli e le tovaglie devono rispettare i criteri ecologici, quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche;
- g. lo sparcchiamento e il riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, etc.);
- h. la pulizia dei locali cucina e dei refettori;
- i. la pulizia la sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio;
- j. la fornitura dei rotoloni di carta asciuga tutto di cellulosa pura per i locali mensa che devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE), quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche;
- k. la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei refettori, relative cucine e locali di servizio connessi e quella straordinaria per attrezzature di proprietà della ditta concessionaria individuate nell'inventario redatto all'atto della presa in carico del servizio;
- l. il conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni al plesso scolastico interessato secondo le modalità attualmente previste sul territorio comunale;
- m. l'organizzazione di incontri periodici, con i rappresentanti del Comune di Monte Urano e della Direzione dell'ISC Gino Strada di Monte Urano per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico dell'Ente interessato;

Il servizio oggetto del presente appalto deve garantire:

- 1 un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto. Le porzioni offerte devono essere adeguate in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari. Non dovranno pertanto essere previsti BIS;
- 2 la disponibilità di diete speciali per motivi etico-religiosi;
- 3 la disponibilità di pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- 4 un'idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali e delle attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- 5 il rispetto delle norme igienico sanitarie;
- 6 l'impegno alla ricerca di un soggetto interessato al ritiro dei pasti avanzati, ma ancora riutilizzabili, per fini di beneficenza.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione di pasti, vanno osservate:

- 1. le "Linee di Indirizzo Nazionale della ristorazione scolastica";
- 2. il D. Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione delle direttive Europee 2004/41/CE relative ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari del medesimo settore";
- 3. la Legge 28 dicembre 2015 n. 221, recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali".

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO E NUMERO PASTI

Il contratto di appalto avrà inizio il 01/09/2025 e avrà la durata per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 e 2027/2028 escluso periodo della chiusura della Scuola con data di scadenza 30/06/2028. Il servizio coincide con le date di inizio e termine dell'anno scolastico su indicazione della Regione Marche per i rispettivi ordini di scuola. È facoltà dell'Amministrazione posticipare l'inizio del servizio, in accordo con l'ISC, tenendo conto delle singole esigenze delle scuole.

Le attività comprese nell'appalto dovranno essere avviate anche in pendenza di stipulazione del contratto. La data effettiva di attivazione risulterà da apposito verbale di consegna del servizio. Nel caso in cui alla scadenza contrattuale del presente appalto la procedura per l'indizione e l'espletamento della nuova gara non sia stata conclusa l'appaltatore è tenuto a garantire, previa richiesta dell'Amministrazione da comunicarsi in forma scritta almeno 10 gg prima della scadenza, le prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs. n. 36/2023 s.m.i., nelle more della conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente.

L'appalto viene concesso per la preparazione di un numero di pasti presunti pari a n. 119.025 per l'intero periodo dell'appalto, corrispondenti a circa n. 39.675 pasti per ciascun anno scolastico. I quantitativi di cui sopra sono presunti e da considerarsi solo indicativi e sono stati determinati in base alla popolazione scolastica che si ritiene sarà interessata al servizio. Saranno ovviamente pagati il numero di pasti effettivamente erogati sia in numero maggiore o minore dei pasti presunti sopra indicati.

L'erogazione dei pasti avverrà dal Lunedì al Venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

ART. 3 – CORRISPETTIVO

Il Comune, verserà alla Ditta appaltatrice il corrispettivo mensile, calcolato sul singolo pasto, entro 60 giorni dalla data di presentazione della relativa fattura fiscale, regolarmente vistata dal competente responsabile. Il corrispettivo mensile dovuto alla Ditta sarà pari al numero di pasti effettivamente erogati nel mese interessato.

L'esatta quantificazione dell'importo avviene tramite conteggio del costo del singolo pasto, stabilito all'esito dell'aggiudicazione moltiplicato per il numero di pasti erogati nel mese. Il numero dei pasti viene determinato dalle effettive presenze al servizio mensa dei minori, più il numero di pasti erogati e dovuti al personale scolastico.

I fogli di presenza mensili dei minori con il foglio dei pasti mensili erogati al personale scolastico dovranno essere trasmessi in copia all'Ente, prima di emettere fattura per un controllo interno da parte degli addetti comunali, fattura che potrà essere emessa dopo una decina di giorni dall'invio del foglio dei pasti mensili. Tali fogli dovranno essere firmati sia dalla cuoca della ditta che da un Responsabile della Scuola.

Con il corrispettivo mensile, l'appaltatore si intende compensato di ogni suo avere dal Comune per il servizio reso, senza diritto a nuovi maggiori compensi per qualunque eventualità che la Ditta non abbia tenuto presente. Dal corrispettivo verranno detratte le eventuali penalità accertate e quantificate in contraddittorio tra le parti. L'Appaltatore avrà diritto all'interesse legale vigente per il ritardato pagamento per i primi 90 giorni di ritardo e a quelli pari al tasso ufficiale di sconto per il periodo successivo. Con la sottoscrizione del contratto la Ditta appaltatrice consente che dalle rate il Comune detragga le eventuali spese da esso anticipate per l'esecuzione d'ufficio e le pene pecuniarie applicate e liquidate a carico della Ditta stessa in base al presente contratto.

Ai sensi dell'art. 33 dell'Allegato II.14 del Codice "Sono esclusi dall'applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 125, comma 1, del codice i contratti per prestazioni di forniture e di servizi a esecuzione immediata o la cui esecuzione non possa essere, per loro natura, regolata da apposito cronoprogramma o il cui prezzo è calcolato sulla base del reale consumo, nonché i servizi che, per la loro natura, prevedono prestazioni intellettuali o che non necessitano della predisposizione di attrezzature o di materiali".

ART. 4 – REVISIONE PREZZI

1. Ai sensi dell'articolo 60, comma 1 e comma 2, lett. b), del Codice dei contratti, è ammissibile la revisione prezzi qualora si verificano particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione secondo le disposizioni del medesimo articolo.
2. Le clausole di revisione prezzi di cui al precedente comma 1, si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo della fornitura/del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% del valore eccedente la predetta variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire.
3. La disciplina delle modalità di applicazione delle clausole di revisione dei prezzi e di corresponsione sono riportate all'art. 11, dell'all. II.2 bis del Codice. Per quanto previsto dal comma 1, del citato articolo, si dà atto che il CPV dell'oggetto dell'appalto è il seguente: *55523100-3- Servizi di mensa scolastica* e che pertanto si procederà sulla base di questo, ai sensi del successivo comma 2 individuando l'associazione fra il predetto CPV e l'indice o gli indici ISTAT indicati nelle Tabelle D.1., D.2. e D.3 dello stesso allegato.
4. Ai sensi dell'art. 3, comma 1, e dell'art.12, dello stesso allegato, le stazioni appaltanti verificano la variazione del prezzo dei contratti di servizi e forniture con la cadenza non superiore a quella di cui all'articolo 3, comma 1.
5. Le clausole di revisione dei prezzi introdotte ai sensi dell'articolo 60 sono attivate automaticamente dalla stazione appaltante, anche in assenza di istanza di parte, quando la variazione dell'indice sintetico, calcolato in coerenza con la Sezione III dell'all. II.2-bis del Codice, supera, in aumento o diminuzione la soglia del 5 per cento dell'importo del contratto quale risultante dal provvedimento di aggiudicazione.
6. La variazione è calcolata come differenza tra il valore degli indici sopra individuati, ai sensi dell'articolo 11, al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3, 4 e 5 dell'allegato I.3 del Codice, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2 del predetto allegato.
7. La revisione avviene esclusivamente previo monitoraggio a carico del DEC e a seguito di espressa autorizzazione rilasciata dal RUP. La liquidazione delle somme dovute a titolo di revisione prezzi avverrà con periodicità trimestrale;
8. In caso di mancata attivazione automatica da parte della stazione appaltante secondo le previsioni di cui al precedente comma 5, in ossequio al principio di fiducia, buona fede e di tutela dell'affidamento, l'appaltatore si impegna a formulare istanza di revisione, prima di ogni altra azione a tutela dei propri interessi.

ART. 5 - CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi degli artt. 57, comma 1, lett. b) e 102, comma 1, lett. b) del D.Lgs 36/2023, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (codice CNEL H05Y) in conformità con l'articolo 11, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto, ai sensi dell'art. 102, comma 1, lett. a) è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel "prospetto non nominativo del personale".

Ai sensi gli artt. 57 comma 1 e 2-bis; 102 comma 1, e l'allegato II.3 del D.Lgs. n. 36/2023, al fine di garantire le pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate e la stabilità occupazionale del personale impiegato, si ritiene di applicare le seguenti clausole sociali quali requisiti necessari dell'offerta:

- chiedere agli operatori l'impegno a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- stabilire che gli operatori economici sono tenuti a consegnare, nei termini e modi ivi previsti, i documenti di cui agli artt. 1, 2 e 3 dell'allegato II.3;
- ai sensi dell'art. 4, dell'allegato II.3, prevedere nei documenti di gara l'obbligo di assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al 30 per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, sia all'occupazione giovanile sia all'occupazione femminile.

ART. 6 – PROGETTO CONTINUITA'

La Ditta assicura per n. 2 volte all'anno l'ospitalità presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia di alcuni bambini, circa 80/100 minori, della Scuola Primaria di Monte Urano, offrendo loro a titolo gratuito sia per il Comune che per l'istituzione scolastica, lo stesso pasto preparato per i minori della scuola d'infanzia.

ART. 7 – AMMISSIONE AL SERVIZIO E PREPARAZIONE PASTI

Ai fini dell'ammissione al servizio, gli utenti dovranno presentare domanda scritta al Comune di Monte Urano a partire dalla seconda metà di agosto (note informative saranno pubblicate sul sito internet comunale e un apposito volantino verrà distribuito alle famiglie dei minori con l'inizio dell'anno scolastico). Saranno ammessi al Servizio anche utenti con particolari problematiche sanitarie (anche di carattere alimentare, come ad es. soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, soggetti affetti da morbo celiaco ecc.) In tal caso i soggetti interessati devono presentare apposita richiesta scritta all'Istituto Comprensivo Monte Urano con relativa certificazione medica specialistica.

Sono ammessi al servizio mensa gli utenti che facciano richiesta scritta, sempre all'Istituto comprensivo Monte Urano di diete particolari per motivi religiosi. Nulla sarà dovuto alla ditta aggiudicatrice come sovrapprezzo per la preparazione di queste diete o pietanze speciali.

L'Amministrazione comunale con delibera di Giunta Comunale (allegata al bilancio di previsione) avente ad oggetto *Determinazione tariffe per la fruizione dei servizi comunali*, oltre a prevedere il costo del singolo pasto potrà prevedere anche l'esenzione del pagamento della retta del servizio mensa in base ad un valore determinato dall'attestazione ISEE.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la fornitura temporanea di alcuni pasti giornalieri per cittadini in particolari situazioni di disagio socio-economico al prezzo pattuito nel presente appalto.

I pasti verranno preparati nella cucina attrezzata già utilizzata, esistente presso l'edificio della scuola dell'infanzia, sita in via Sardegna n. 12 e nel medesimo edificio verranno distribuiti per gli

alunni della scuola dell'Infanzia. In caso di emergenza dovuta al non utilizzo del punto cottura comunale, i pasti saranno confezionati nel centro di cottura a disposizione della Ditta entro la distanza massima di Km. 60 dal territorio comunale e trasportati nel rispetto delle norme vigenti in materia presso il plesso scolastico.

ART. 8 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'esclusivo assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'appaltatore mette a disposizione dell'Operatore Economico, in comodato gratuito tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché le attrezzature ivi presenti (elettrodomestici, stoviglie, pentolame e quanto necessario alla preparazione dei pasti).

L'Amministrazione mette a disposizione dell'impresa:

- i locali e le relative attrezzature presso le Scuole;
- il refettorio e le relative attrezzature ed arredi.

Prima dell'inizio delle prestazioni in appalto, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali (qualora dovessero essere presenti) nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio sottoscritto dal Responsabile del Servizio o suo delegato della Stazione Appaltante e dal Responsabile dell'impresa aggiudicataria.

Resteranno comunque a carico dell'impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia ovvero di uso improprio delle strutture e delle attrezzature da parte del proprio personale.

Al termine dell'appaltato, l'impresa deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti, come sopra specificato.

In qualsiasi momento a richiesta dell'appaltatore, ed in ogni caso in occasione della scadenza dell'Operatore Economico, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna.

L'impresa dovrà provvedere all'integrazione di ogni mezzo e attrezzatura necessaria per il corretto ed efficiente svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio, banchi termici, carrelli termici, contenitori, ecc. Tali attrezzature, che resteranno di proprietà dell'impresa, dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

Per tali integrazioni l'impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche dell'appalto.

ART. 9 – EVENTUALE AMPLIAMENTO DEL SERVIZIO

Qualora venga affidato alla ditta il servizio di refezione di altra struttura scolastica provvista o meno di cucina, è facoltà della stessa utilizzare o meno la cucina esistente della nuova struttura scolastica. Allo stesso tempo qualora si voglia utilizzare un'unica cucina, la ditta dovrà provvedere ad un sistema di trasporto adeguato e rispondente a tutte le norme igieniche e di sicurezza dei pasti da consegnare e somministrare nella struttura scolastica non servita da cucina. Per ogni eventuale ampliamento del servizio, il costo del singolo pasto rimarrà quello stabilito dal contratto. L'eventuale costo aggiuntivo per il trasporto ad altro plesso scolastico dei pasti preparati rientra nel costo stabilito ed offerto per il singolo pasto per la presente gara.

ART. 10 – ASSICURAZIONE

La Ditta si assume ogni responsabilità sia civile che penale nell'espletamento delle attività richieste. A tale scopo dovrà stipulare e produrre con una compagnia primaria di assicurazione una polizza assicurativa per i rischi della responsabilità RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi di intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. La ditta quindi assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, esonera l'Ente appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'impresa dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati: **R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)**

Euro 5.000.000,00 per sinistro

Euro 2.500.000,00 per persona

Euro 2.500.000,00 per danni a cose o animali

R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 2.500.000,00 per sinistro

Euro 1.500.000,00 per persona.

L'esistenza di tali polizze non libera l'impresa dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'impresa all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto dell'avvio del servizio, se precedente. Le quietanze relative alla eventuale annualità successiva dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ART. 11 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Le spese di manutenzione straordinaria rimarranno a carico del Comune, mentre le spese di manutenzione ordinaria saranno di esclusiva competenza della ditta appaltatrice. Per manutenzione straordinaria si intendono tutte quelle spese da sostenere per apportare correttivi di ogni genere (sostituzioni totali o parziali, riparazioni, revisioni) agli immobili, agli impianti ed alle attrezzature. La necessità di tali spese dovrà essere segnalata dalla Ditta appaltatrice al Comune che si riserva la facoltà di decidere, ma che dovrà comunque provvedere qualora altrimenti venisse pregiudicata la continuazione del servizio. Per manutenzione ordinaria si intendono tutte quelle spese periodiche e ricorrenti, dettate dalla tipicità del servizio. Sono comunque di natura ordinaria tutte quelle spese (anche interventi tecnici sulle attrezzature o acquisto di nuovi elettrodomestici necessari alla cucina) di importo non superiore a 1.500,00 euro annui. (per il triennio 4.500,00 euro). È possibile su richiesta o autorizzazione del Comune sostenere l'intera spesa anche in una sola annualità.

Per gli interventi tecnici superiori alla spesa sopra indicata, il Comune interviene soltanto per la quota

di spesa superiore al limite delle 1.500,00 euro citate.

ART. 12 – MENU'

Il menù della Scuola dell'infanzia statale e della scuola Primaria è stato redatto nel rispetto delle attuali linee guida sulla ristorazione scolastica (e viene costantemente monitorato) a cura del Servizio di Diabetologia dell'AST di Fermo. Disposizioni in merito alla sostituzione della carne di maiale per i minori di religione islamica, o delle sostituzioni necessarie per minori celiaci o intolleranti al latte e derivati o comunque portatori di patologie, sono state emanate direttamente da parte dei responsabili dell'Ast (sono pertanto previste sostituzioni di pietanze). I Genitori dei minori saranno comunque invitati dall'organo scolastico, a produrre annualmente una dichiarazione in cui si attesta il divieto di somministrare per motivi religiosi carne di maiale. Vi è altresì uno specifico menù (denominato speciale) privo di uova latte e derivati per tutti i bambini che hanno intolleranze ai sopraindicati alimenti. Ciascun pasto dovrà essere servito caldo, e composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta fresca, nel rispetto delle note al menù predisposte dall'Ast e depositate agli atti dell'Ente. La preparazione dei singoli piatti, la composizione e le caratteristiche delle derrate alimentari e la tabella dietetica devono scrupolosamente attenersi alle linee guida della ristorazione scolastica emanate dal Governo o dalla Regione Marche.

In sede selettiva e quindi di successiva esecuzione saranno preferite le derrate alimentari con prodotti a filiera corta (km. Zero) e con prodotti DOP e IGP.

Non è ammesso l'impiego di pasti precotti ed il sistema di preparazione è "tradizionale" in tegame caldo. La composizione del pasto, dal punto di vista quantitativo, dovrà variare in relazione all'età dell'utente (bambini-adulti). Dovranno essere previste alternative per soddisfare esigenze dietetiche particolari, esclusivamente dietro presentazione di certificato medico. L'inosservanza di tali obblighi comporta per la ditta appaltatrice il pagamento di una penalità di volta in volta accertata e quantificata e comunque il Comune si riserva, nei casi più gravi, la facoltà di recedere dal contratto. Nel corso della fornitura, la Commissione Mensa, costituita con delibera di C.C. n. 20/2005, potrà, solo con la presenza dello specialista dell'Ast e sentita la ditta gestore, apportare modeste variazioni quantitative e qualitative della composizione dei pasti, nell'ambito del menù e delle tabelle merceologiche definite, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente comunale.

Specifiche tecniche:

Sono allegati al presente capitolato, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati:

- 1- Menù generale estivo ed invernale sia per la scuola dell'infanzia che per quella della primaria;
- 2- Menù speciale;
- 3- Note al menu predisposte dall'AST di Fermo.

ART. 13 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto di seguito indicato:

- a. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- b. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano

obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

- c. Tutti i prodotti DOP, IGP e STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- d. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale dovranno provenire da fornitori di prodotti iscritti *nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- e. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
- f. L'operatore economico dovrà pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici.
- g. I prodotti dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse
- h. I prodotti dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (cfr. PANGPP punto 5.3.1) si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

- Frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, 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

artt. 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. Per i prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- La 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.
- Il 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 o equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Il Comune richiederà ai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

Saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale, a Km 0, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta). Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. È consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida per la refezione scolastica ATS Fermo.

- Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino suino ed equino.
- Pesce: il pesce utilizzato deve essere surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti né preparati e prefritti. L'utilizzo di prodotti ittici deve dare assoluta garanzia dell'assenza di spine.
- Tonno: al naturale o all'olio d'oliva ma solo per le scuole medie; frequenza ridotta, prediligendo

pesce non inscatolato.

- Formaggio: utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti; è vietato l'uso di formaggi fusi.
- Uova: per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti e servite sode. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude o poco cotte.
- Prosciutto: utilizzare prosciutto crudo D.O.P. oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è una volta al mese)
- Legumi: possono essere consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), come piatto unico, o sostituire il secondo piatto. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.
- Pasta: potrà essere di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena).
- Riso: Utilizzare riso nazionale.
- Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.
- Verdure e ortaggi: la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, variate nel corso della settimana, crude e cotte, o verdure surgelate, in percentuali da indicarsi, solo se non reperibili sul mercato verdure di stagione. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, si dovrà curare la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.
- Purè di patate: utilizzare per la preparazione solo patate fresche o surgelate
- Frutta: utilizzare sempre frutta di stagione a fine pasto. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.
- Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. È vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.
- Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.
- Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali, senza conservanti.
- Bevande: Utilizzare acqua minerale naturale confezionata in bottiglie di plastica/vetro. (indicare documentate esigenze tecniche che ne giustifichino la scelta come previsto dal D.M. 65/2020).
- Aromi: utilizzare solo erbe aromatiche preferibilmente fresche quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.
- Sale: da utilizzare in quantità moderata il sale alimentare che deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. I preparati per brodo devono possedere le caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegate al Capitolato.
- Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

- Condimenti - sono da utilizzare:
 - olio extra vergine di oliva;
 - burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
 - olio monoseme di arachide, di mais o di girasole solo per gli intolleranti all'olio di oliva.
- L'Operatore Economico dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti

ART. 14 - NUOVE PIETANZE

È assolutamente vietato da parte della Ditta apportare variazioni anche di una sola pietanza al prestabilito Menù. Ogni variazione può e deve essere disposta dalla competente figura sanitaria individuata dall'Ast. Qualora la ditta in un particolare giorno non riesca ad approvvigionarsi degli ingredienti necessari e quindi costretta a sostituire una pietanza con un'altra dovrà comunicare via mail al Comune ed alla Dirigenza dell'Istituto comprensivo la sostituzione della pietanza esponendo la motivazione.

ART. 15 – RAPPRESENTANTI DEI GENITORI – COMMISSIONE MENSA

I genitori vengono rappresentati dai componenti della Commissione Mensa (Regolamento adottato con delibera di C.C. n. 20/2005). A tali componenti sono assegnati compiti e specifiche prerogative in merito al controllo ed al funzionamento della refezione scolastica.

ART. 16 – HACCP

La ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs 155/77 (HACCP), che dovrà essere messo a disposizione dei soggetti incaricati ai controlli per Legge.

ART. 17 – DISPOSIZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui D. Lgs. 81/2008 e s.m.

L'Operatore Economico dovrà applicare il DUVRI redatto Il Responsabile sulla sicurezza dell'Ente, in collaborazione con il Responsabile sulla sicurezza dell'Istituto Comprensivo Gino Strada.

Resta a carico dell'Operatore Economico la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori dell'Operatore Economico devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 18 – OBBLIGHI

La Ditta appaltatrice dovrà adempiere a tutti gli obblighi contrattuali liberando il Comune da ogni tipo

di impegno o responsabilità. La ditta appaltatrice sarà responsabile, per tutta la durata dell'appalto, sia verso il Comune che verso terzi, di ogni tipo di inadempienza, in particolare della mancata o errata esecuzione dei servizi assunti. La Ditta appaltatrice sarà anche responsabile dell'operato dei propri dipendenti. Nei locali della mensa è vietato qualsiasi atto o manifestazione che non si addica al decoro o che possa recare disturbo o danno di ogni genere. L'appaltatore deve adoperarsi in ogni modo possibile affinché venga rispettato tale divieto. È vietata qualsiasi pubblicità di prodotti commerciali ed inoltre l'uso degli immobili, degli impianti e delle attrezzature in dotazione per finalità diverse da quelle previste nel presente contratto. La Ditta appaltatrice dovrà in particolare provvedere a:

a) osservare tutte le norme e prescrizioni contenute nei contratti collettivi di lavoro e nelle leggi e regolamenti sulle assicurazioni sociali e previdenziali sulla prevenzione degli infortuni, tutela dei lavoratori ed in generale di tutte le norme vigenti e che saranno emanate in materia nel corso dell'appalto;

b) fornire tutto il materiale necessario alla completa soddisfazione delle esigenze degli utenti sia relativamente agli alimenti che ai prodotti per l'igiene e la pulizia;

c) La ditta dovrà garantire la pulizia e l'igiene dei locali ad uso cucina, refettorio dei bambini, e per la tenuta degli alimenti, nonché pulire almeno due volte all'anno i vetri esterni dei suddetti locali e del corridoio di collegamento tra la struttura scolastica e la parte dell'edificio adibita a refettorio, e l'ingresso ai locali di accesso alla cucina e refettorio;

d) La ditta dovrà garantire il servizio giornaliero di cucina con la presenza di unità lavorative, (cuoco con adeguata professionalità ed esperienza), (aiuto cuoco con mansioni di pulizia) in numero sufficiente a garantire il buon funzionamento del servizio prevedendo periodi di compresenza degli operatori. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme d'igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

e) fornire a tutto il personale impiegato l'idoneo vestiario necessario che dovrà essere indossato come previsto dalle vigenti norme di legge. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio al fine di non favorire l'insorgere di eventuali contaminazioni batteriologiche sulle pietanze;

f) assicurare la più scrupolosa osservanza delle norme igienico sanitarie vigenti; in particolare la Ditta dovrà presentare al Comune ogni due mesi certificato di effettuato controllo sanitario: batteriologico sugli alimenti ed igienico sulle attrezzature, persone e cose;

g) pagare tutte le imposte generali e speciali, anche se non previste. È negata la possibilità di espletare il diritto di rivalsa ai danni del Comune;

h) tenere i registri fiscali in modo conforme a quanto stabilito dalle attuali disposizioni di legge;

i) acquistare, trasportare e conservare le derrate alimentari;

l) garantire accurata pulizia ordinaria dei locali cucina, sala da pranzo, dispensa e delle attrezzature;

m) attuare la disinfezione e disinfestazione dei locali sopraindicati adibiti al servizio e provvedere alla rimozione dei rifiuti. Le spese relative sono completamente a suo carico.

ART. 19 – ALTRI OBBLIGHI

Al fine di adeguare la conduzione della mensa alle esigenze igieniche e dietetiche, la ditta appaltatrice è tenuta ad osservare la rispondenza degli alimenti ai requisiti previsti dalle vigenti leggi. Pertanto l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle derrate:

- qualitativi, mediante prelevamenti delle stesse ed eventuali analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia con spese a carico della ditta.

- quantitativi, mediante controlli in mensa e nei centri di cottura da parte dei propri incaricati.

Nel caso che tali controlli evidenzino per più di due volte la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto dovrà essere tassativamente ed immediatamente sostituito con un altro tipo, marca e provenienza diversa.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi in tipo e quantità da quelli indicati nel menù allegato al contratto, in particolare è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio, di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle grammature stabilite dal menù e dalle "note sul menù" redatte dall'AST (agli atti dell'Ente e disponibili per la ditta aggiudicataria).

È consentita tuttavia una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, incidenti, blackout, etc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- variazione temporanea di alcune pietanze in particolari periodi stagionali, deliberate dalla

Commissione Mensa.

In ogni caso le variazioni di volta in volta dovranno essere concordate con la ditta aggiudicataria, comunicando immediatamente tale variazione al Presidente della Commissione Mensa, alla Dirigenza dell'Istituto comprensivo ed al responsabile dell'Ufficio Servizi Culturali del Comune di Monte Urano.

Ogni variazione al menù (anche temporanea), deve essere affissa (tramite apposito avviso scritto) all'ingresso della struttura scolastica al fine di informare i genitori e le autorità al controllo di tale modifica.

Alla Ditta aggiudicataria, con scadenza settimanale, è fatto obbligo di mettere a disposizione del personale incaricato, di tutte le bolle di consegna relative ai prodotti alimentari acquistati per il servizio di refezione, onde consentire opportune verifiche sulla qualità delle merci utilizzate.

La pulizia e la sanificazione dovrà essere effettuata:

Pulizia ambienti relativi al servizio mensa (cucine-refettori-bagni-antibagni-magazzini): gli ambienti dovranno osservare le norme stabilite con ordinanza municipale, riguardanti la lotta contro le mosche, scarafaggi e le norme contenute in ogni altra eventuale ordinanza.

Pulizie impianti presso le cucine comunali e i centri autonomi di cottura della Ditta aggiudicataria: al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo.

Pulizia stoviglie ed attrezzature: verrà curata particolarmente la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui.

I banchi, carrelli e contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Norme igieniche: la Ditta aggiudicataria provvederà periodicamente (almeno una volta alla settimana) alla disinfestazione dei macchinari, maniglie di porte, celle, etc., manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimenti.

La ditta appaltatrice deve provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura.

Il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori termici per il trasporto degli alimenti e a carico della ditta aggiudicataria.

La Sanificazione dovrà avvenire:

Magazzini – Stoccaggio derrate alimentari:

- Detersione giornaliera con detergente alcalino cloro attivo (preparare una soluzione che fornisca 40-50 p.p.m. cloro) completamente inodore, di tutte le superfici lavabili agibili.
- Periodicamente è necessario eseguire lo stesso trattamento di disinfezione ambientale mediante atomizzazione di un disinfettante autorizzato dal Ministero della Sanità a base di quaternari di ammonio (500 p.p.m.).
- Nel mese di aprile di ogni anno si inizieranno trattamenti quindicinali contro la proliferazione di insetti.

Armadi frigoriferi

- Trattamento settimanale con detergente-disinfettante neutro a base di quaternari di ammonio (100 p.p.m.).

Ambienti di manipolazione e cottura cibi

(pavimenti, pareti, infissi, scarichi)

- Tutte le superfici lavabili vanno trattate con detersivi alcalini ricchi di tensioattivi, fortemente sgrassanti (giornalmente).
- Dopo il risciacquo si esegue la disinfestazione con prodotto A.M.S. a base di cloro (20-30 p.p.m.).
- Una volta al mese (quindicinalmente nei mesi caldi) atomizzazione di disinfettante a base di quaternari di ammonio (100 p.p.m.).

Zona preparazione alimenti (attrezzature)

A seconda dell'attrezzatura utilizzata occorrono diverse precauzioni.

- Attrezzature acciaio inox con forti contaminazioni: trattamento con detergente alcalino tensioattivo, risciacquo e disinfezione con disinfettante A.M.S. cloroattivo (40-50 p.p.m.).
- Parti smontabili: asportare le contaminazioni grossolane con getto d'acqua ed immergere in soluzione detergente disinfettante A.M.S. a base di quaternari di ammonio (300-400 p.p.m.).
- Piani di lavoro detergente disinfettante A.M.S. alcalino cloroattivo tensioattivo (50 p.p.m.).
- Tutte le attrezzature in acciaio inox vanno periodicamente disincrostate con prodotti acidi tamponati.

Zona di cottura

Piastra, friggitorici, grills, forni e cappe aspiranti vanno trattati con prodotti chimici ad alta alcalinità contenenti adatti solventi per la rimozione delle sostanze carboniose.

Risciacquo abbondante.

Lavaggio manuale pentole, utensili, stoviglie e bicchieri

- Detergente neutro fortemente tensioattivo a bassa schiuma.

Lavaggio meccanico stoviglie

- In funzione della purezza dell'acqua, del tipo di lavastoviglie e delle sue condizioni viene fatta la scelta del detergente alcalino che deve comunque avere sempre un elevato potere sgrassante perfetto controllo della schiuma elevata alcalinità
- Se il tipo di macchina lo permette si consiglia l'uso di coadiuvante di risciacquo.
- La lavastoviglie va tenuta priva di incrostazioni mediante trattamenti periodici con acidi tamponati.
- Stesso trattamento deve ricevere periodicamente tutto lo stovigliame ed il pentolame.

Servizi

- Detersione giornaliera con detersivi alcalini cloroattivi (50-100 p.p.m.) per effetto deodorante.
- In questi locali sono indispensabili dispenser di prodotti lavamani neutri a base di tensioattivi e ammorbidenti: si consigliano quelli contenenti quaternari di ammonio.

Locale rifiuti

- Trattamento giornaliero con detergente a base di soda caustica.
- Disinfezione con cloroattivo (A.M.S.) (50-100 p.p.m.).
- Periodi caldi: trattamento settimanale con insetticida a base di piretro.

L'operatore economico deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, come indicato dal D.M. 65/2020.

ART. 20 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'amministrazione, saranno affidati dalla Ditta a un proprio incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune che dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con i soggetti interessati (personale dell'Ente, membri della Commissione Mensa, Autorità Scolastiche).

L'impresa è tenuta altresì ad individuare e a comunicare all'amministrazione:

- il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP (Reg. CE 852/04);
- il nominativo del Responsabile della Privacy (GDPR UE n. 2016/679) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008).

ART. 21 CRITERI AMBIENTALI

Ai sensi dell'articolo 57 del 36/23:

- **requisiti degli alimenti**

i pasti devono essere composti da uno o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici, o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altri alimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita una base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso,

uova: biologiche, incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso, un ulteriore 10 % in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti, o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura approvati dal Ministero

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione

carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, né preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario

Prodotti ittici: somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettando le taglie minime previste dalla normativa in vigore

Salumi e formaggi: almeno per il 30% in peso deve essere biologico, se disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP, i salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico

Olio: deve essere usato olio extravergine di oliva, per almeno il 40% in capacità l'olio di oliva deve essere biologico, olio di girasole è ammesso per eventuali frittture, altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici, nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri"

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco

- **flussi informativi**

l'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate e delle specie di prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche

- **prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni e frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza, sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azione correttive.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e se la quantità è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate

- **prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti**

i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, l'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli non idonei e a fornirsi di stoviglie adeguate.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per il trasporto devono essere riciclabili e per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità

- **prevenzione e gestione dei rifiuti**

l'aggiudicatario deve scegliere, ove possibile, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili a ridotto volume. Non devono essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposti ex lege. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale.

- **Tovaglie e tovaglioli**

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM, le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe.

- **Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie altre superfici dure**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti

- **Formazione e aggiornamenti professionali**

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti prevista dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- Per addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili
- Per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti per lo scongelamento.

ART. 22- SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE

È consentito il subappalto ai sensi dell'art. 119 del Codice. Il soggetto affidatario del contratto può affidare in subappalto, i servizi o le forniture compresi nel contratto, previa autorizzazione della stazione appaltante a condizione che:

- a) il subappaltatore sia qualificato per le prestazioni da eseguire;
- b) non sussistano a suo carico le cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del codice;
- c) all'atto dell'offerta siano stati indicati i servizi e le forniture o parti diservizi e forniture che si intende subappaltare.

In mancanza di espressa indicazione in sede di offerta dei servizi e delle forniture o delle parti di servizi e forniture che si intende subappaltare (subappalto facoltativo), il subappalto è vietato.

Il subappalto senza autorizzazione è sanzionato dall'articolo 21 della legge 13 settembre 1982, n. 646. In ogni caso, non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto. Si precisa che non si configurano come attività affidate in subappalto, per la loro specificità, le categorie di forniture o servizi di cui al comma 3 dell'art. 119 del Codice.

Ai sensi dell'art. 119, comma 2, i contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1 del Codice. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento

L'affidatario dovrà trasmettere il contratto di subappalto alla stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni.

Ai sensi dell'art. 119, comma 2-bis, nei contratti di subappalto o nei subcontratti comunicati alla stazione è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell'allegato II.2-bis, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale. Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente. Nei casi di cui all'articolo 11, comma 2-bis del Codice, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il contratto collettivo di lavoro individuato ai sensi del medesimo articolo 11, comma 2-bis, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative del contratto individuato ai sensi del predetto comma 2-bis. L'affidatario corrisponde i costi della sicurezza e della manodopera, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, alle imprese subappaltatrici senza alcun ribasso; la stazione appaltante, sentito il direttore dell'esecuzione, provvede alla verifica dell'effettiva applicazione della presente disposizione. L'affidatario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 119, comma 6, l'affidatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore per gli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276. Nelle ipotesi di cui al comma 11, lettere a) e c) dell'art. 119, del Codice, l'appaltatore è liberato dalla responsabilità solidale di cui al secondo periodo del presente comma.

Ai sensi dell'art. 119, comma 8, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, nonché in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11, comma 6 del Codice.

Ai sensi dell'art. 119, comma 11, del Codice, il Comune procederà al pagamento diretto del subappaltatore solo nelle seguenti ipotesi:

- quando il subcontraente è una micro-impresa o piccola impresa;
- in caso inadempimento da parte dell'appaltatore;
- su richiesta del subcontraente e se la natura del contratto lo consente,

Si precisa che, ai sensi dell'articolo 67, comma 4, del Codice dei Contratti, i consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lettera d) del Codice eseguono le prestazioni o con la propria struttura o

tramite i consorziati indicati in sede di gara senza che ciò costituisca subappalto, ferma la responsabilità solidale degli stessi nei confronti della Stazione Appaltante. Altresì non costituisce subappalto l'affidamento delle prestazioni da parte dei soggetti di cui all'articolo 65, comma 2 lett.b) e c) del Codice dei Contratti ai propri consorziati.

ART. 23 – CONTROLLI

Il Comune può effettuare periodici controlli di natura igienico-sanitaria tendenti ad accertare il buon trattamento degli immobili e delle attrezzature messe a disposizione. Anche la Commissione Mensa può effettuare controlli di natura igienico sanitaria e sulla congruità del menù giornaliero.

Sarà in particolar modo controllata la effettiva esecuzione del servizio, il tipo di organizzazione, di gestione, la consistenza qualitativa e quantitativa, la preparazione e somministrazione dei pasti, l'adeguatezza e l'idoneità del modo di conservazione degli alimenti, l'igiene dei locali. Qualora lo ritenga opportuno, il Comune può delegare per i controlli l'Ast territoriale. La ditta appaltatrice dovrà fornire la massima collaborazione affinché gli incaricati del Comune possano effettuare validi e completi controlli, fornendo in particolar modo il libero accesso ai vari locali e la documentazione o i chiarimenti richiesti. L'inosservanza di una delle forme contenute nel presente articolo darà facoltà al Comune di recedere dal contratto. In particolare il Comune ha diritto di promuovere la risoluzione del contratto anche per le altre azioni imputabili direttamente alla Ditta appaltatrice come per l'abbandono non giustificato dell'appalto, per comportamento scorretto verso terzi, ed in particolare verso gli utenti ed il personale, per frode, per il venir meno degli impegni contrattuali, o di quelli assunti verso il Comune stesso o in forza delle vigenti disposizioni di legge e per tutti gli altri casi non contemplati ma il cui verificarsi non permette, ai sensi dell'art. 1453 c.c., la prosecuzione del contratto. Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il presente contratto, autonomamente, nel caso che la ditta affidataria venga meno anche ad uno solo dei patti contrattuali, o nel caso in cui il Comune medesimo debba per qualunque causa, rinunciare al servizio in oggetto, senza che in entrambi i casi la ditta possa vantare risarcimento di danni o altro per qualsiasi titolo.

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente appalto.

ART. 24 – INVENTARIO BENI

All'inizio della gestione in appalto, verrà fatto, a cura del servizio Tributi/Economato e in presenza della ditta appaltatrice, un inventario delle quantità fisiche di tutti i beni mobili ed immobili che il Comune metterà a disposizione. I locali e le attrezzature dovranno essere restituiti dalla ditta appaltatrice, alla fine dell'appalto, perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario iniziale, salvo il normale deterioramento d'uso. Qualora la ditta appaltatrice sia diversa dalla precedente gestione tale inventario viene fatto con la presenza di entrambe le ditte.

ART. 25 – USO DEI LOCALI

Il Comune metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria l'uso gratuito dei locali adibiti a cucina, alla conservazione dei cibi ed alla somministrazione dei pasti ed inoltre delle attrezzature necessarie. Il Comune dovrà provvedere a sue spese alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento, riservandosi di emanare, qualora si rendesse necessario, provvedimenti per limitare consumi eccessivi.

ART. 26 – LINEE GUIDA

La ditta dovrà attenersi alle linee guida d'indirizzo per i menù della refezione scolastica, linee guida attualmente vigenti o da emanare da parte dello Stato e/o della Regione Marche. Se nelle linee guida (vigenti o nuove) vi fossero disposizioni contrastanti con l'attuale menù, la ditta dovrà informare immediatamente l'Amministrazione Comunale e il Presidente della Commissione Mensa proprio al fine di risolvere i problemi riscontrati.

ART. 27 – RISARCIMENTO

Il Comune ha diritto ad essere risarcito completamente per gli eventuali ammanchi o danni accertati sui beni concessi in uso alla ditta appaltatrice, qualora venga riscontrata l'effettiva responsabilità di quest'ultima. Il risarcimento verrà quantificato tramite l'applicazione del prezzo di sostituzione, nel caso di ammanchi o completa distruzione, oppure sulla base della spesa effettiva sostenuta nel caso di riparazioni ed aggiustamenti.

ART. 28 – DIRITTO DI SCIOPERO

La Ditta si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali". Nessun risarcimento potrà essere richiesto dalla Ditta per l'eventuale sospensione del servizio mensa in conseguenza della sospensione delle attività scolastiche per sciopero.

ART. 29 - INFORMAZIONI E PROMOZIONE

Il Comune dovrà fornire alla Ditta tutte le informazioni richieste e necessarie ad agevolare e migliorare la gestione del servizio. Alla ditta appaltatrice dovranno essere notificati tutti gli atti e i provvedimenti che riguardano direttamente essa o i servizi che svolge. L'Amministrazione comunale può inserire il logo della ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica all'interno del materiale promozionale riguardante le iniziative culturali e ricreative dell'estate monturanese. Per tale promozione può richiedere alla ditta il pagamento di una quota di sponsorizzazione non superiore ad euro 1.500,00.

ART. 30 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicatario, a garanzia degli obblighi contrattuali, prima della stipulazione del contratto (ovvero, in pendenza della stipula del contratto, prima dell'inizio delle attività oggetto di affidamento) dovrà effettuare un deposito cauzionale pari al 5% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 53, comma 4, con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023. Alla garanzia definitiva non si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, e gli aumenti previsti dall'articolo 117, comma 2.

ART. 31 – PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Operatore Economico riconosce alla stazione appaltante il diritto di applicare le seguenti penalità:

- a) mancato avvio del servizio alla data fissata, penale di € 1.000,00= per ogni giorno di ritardo;
- b) in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate sia al centro cottura durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto: sanzione pari ad € 500,00 = per ogni inosservanza;
- c) per somministrazione di alimenti contaminati: sanzione pari ad € 500,00 = per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- d) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte

tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: sanzione pari ad € 500,00 = per ciascuna omissione.

- e) mancata fornitura dei pasti per singolo plesso per colpa del Fornitore e della sua organizzazione, sia per quanto riguarda pasti totalmente mancanti, sia in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, sia per pasti non conformi (la non conformità deve considerarsi oggettivamente riscontrabile e rilevata in contraddittorio tra le parti), garantendo comunque la sostituzione o il reintegro entro i 30 minuti dall'inizio della distribuzione. sanzione pari ad € 500,00= per ogni inosservanza;
- f) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, che possano causare danno alla salute (allergie o similari): sanzione pari ad € 500,00 = per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- g) mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti: sanzione pari ad € 500,00= per ogni inosservanza;
- h) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura: sanzione pari ad € 500,00= per ogni inosservanza;
- i) utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato: sanzione pari ad € 500,00 per ogni giorno di utilizzo;
- j) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: sanzione pari ad € 500,00 = per ogni inosservanza;
- k) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle Linee Guida: sanzione pari ad € 1.000,00 = per ogni inosservanza;
- l) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: sanzione pari ad € 500,00 = per ogni inosservanza;
- m) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) sanzione pari ad € 500,00 = per ogni dieta interessata;
- n) mancato rispetto delle temperature sia nelle pietanze calde che devono raggiungere almeno la temperatura di 60°C misurata al cuore della vivanda, sia nelle pietanze da consumare fredde che non devono superare la temperatura di 10°C sanzione pari ad € 100,00 = per ogni inosservanza;

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato, la Stazione Appaltante si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile con emissione di nota di credito, ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Operatore Economico mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o raccomanda con ricevuta di ritorno anticipata per fax, nelle seguenti ipotesi:

- a) perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- b) protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta per oltre 2 (due) giorni lavorativi;

- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Operatore Economico o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- d) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Operatore Economico, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- e) cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- f) accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- g) mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'amministrazione;
- h) destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- i) gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- j) nel caso in cui l'Ente appaltante accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

I casi di risoluzione del contratto sono disciplinati dall'art. 122 del D.Lgs 36/2023.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- a. cause di forza maggiore dimostrate;
- b. cause imputabili all'Amministrazione.

Sono irrogate altresì le predette penali nei casi di violazione delle seguenti clausole volte a realizzare le pari opportunità generazionali e di genere e per promuovere l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o persone svantaggiate:

- a. mancata consegna della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile, ai sensi dell'art. 1, comma 2 e 6, dell'All. II.3, del D.lgs. 36/23;
- b. mancata consegna della documentazione sul rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità, ai sensi dell'art. 1, comma 3 e 6, dell'All. II.3 del D.lgs. 36/23;
- c. mancato rispetto degli obblighi assunzionali della ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 1, comma 4 e 6, dell'All. II.3 del D. lgs 36/23.

ART. 32 – RITARDI

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'Operatore Economico è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'Operatore Economico dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 48 ore prima.

In caso di sciopero verrà utilizzata la seguente procedura:

- a) in caso di sciopero non rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'istituto comprensivo non informerà la responsabile di settore e l'Operatore Economico sulla previsione dello sciopero medesimo ed i servizi rimarranno pertanto invariati;
- b) in caso di sciopero rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'istituto comprensivo informerà anticipatamente la responsabile di settore che non saranno effettuate lezioni pomeridiane, se previste, il quale provvederà ad informare la ditta appaltante che non sarà

effettuato il servizio mensa, salvo che per gli alunni partecipanti ai laboratori pomeridiani, per i quali dovranno seguire precisi accordi tra il soggetto che gestisce i laboratori medesimi e la ditta appaltante, di concerto con l'istituto comprensivo.

Per scioperi del personale dipendente dell'Operatore Economico, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, l'Operatore Economico dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 33 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni e del GDPR, in ordine al procedimento per l'appalto dei servizi cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- b) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- c) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90.
- e) i diritti spettanti dell'interessato sono quelli di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003;
- f) Il titolare del trattamento in relazione alla procedura di affidamento è il comune di Monte Urano.
- g) L'Operatore Economico procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune di Monte Urano.
- h) In particolare l'operatore:
 - dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
 - non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare);
 - non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni dalla scadenza dell'appalto;
 - dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'Operatore Economico è comunque obbligato per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

ART. 34 – DIRETTORE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell’art. 114 del Codice e dell’art. 32, comma 2, lettera h), dell’Allegato II.14 al Codice, il Comune di Monte Urano individuerà il Direttore dell’Esecuzione del Contratto (D.E.C.) per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell’esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo alla Ditta.

Il D.E.C. deve vigilare sull’andamento dell’esecuzione del contratto, assicurandosi che tutte le clausole siano rispettate.

Egli deve controllare che il servizio o le forniture siano conformi a quanto stabilito nel contratto.

In caso di necessità di modifiche al contratto, il Responsabile deve seguire le procedure previste, documentando le motivazioni e le modalità di attuazione e deve mantenere una corretta e dettagliata documentazione di tutte le attività svolte, le comunicazioni e le decisioni prese.

Al termine dell’esecuzione del contratto, il Responsabile deve redigere una relazione finale che sintetizzi l’andamento del contratto e le eventuali criticità riscontrate.

ART. 35 – CODICE DI COMPORTAMENTO

La ditta appaltatrice si impegna a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Monte Urano approvato con delibera di G.C. n. 02 del 02/01/2024 e reperibile, anche a mezzo il seguente link: https://www.halleyweb.com/c109024_s/zf/index.php/trasparenza/index/index/categoria/399.

Gli obblighi di condotta ivi previsti sono estesi, per quanto compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione delle autorità politiche, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell’amministrazione.

ART. 36 – RECESSO

È facoltà dell’Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi alla controparte mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, l’Operatore Economico dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall’Amministrazione.

In caso di recesso l’Operatore Economico ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d’arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall’art. 1671 c.c.

ART. 37 - DOMICILIO

Per tutti gli effetti del presente atto, la ditta appaltatrice elegge domicilio legale presso il Comune di Monte Urano. Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Fermo.