

COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

**Cig. 7615278634**  
**Cup. J49F18000470004**

## **CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI PEGLIO**

### **Art. 1 OGGETTO DELL’APPALTO**

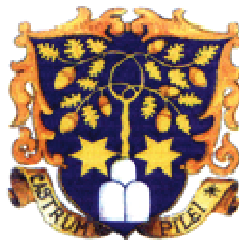
Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica comunale Scuola dell’Infanzia e Primaria “Fausta Fratesi” che consiste nella fornitura di derrate alimentari comprensive di acqua minerale naturale, tovaglie e tovaglioli di carta, preparazione, cottura, e confezionamento dei pasti caldi (circa 17.000 annui), trasporto, distribuzione, sporzionamento dei pasti, preparazione dei tavoli, la pulizia dei locali e la raccolta differenziata dei rifiuti relativi al servizio mensa.

Il servizio è rivolto a:

- alunni della Scuola dell’Infanzia e Primaria “F. Fratesi” che fruiscono del tempo pieno;
- insegnanti ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto, secondo la disciplina vigente in materia tempo per tempo, che saranno indicati dalle Direzioni Didattiche e dall’Amministrazione Comunale;
- cittadini che usufruiscono del servizio “pasti a domicilio”, se attivato;
- Bambini del Centro Infanzia Baobab se richiesto dalla ditta aggiudicataria della concessione del servizio medesimo (circa 2.700, pasti annui).

Inoltre, forma oggetto dell'appalto:

- La manutenzione ordinaria dei locali (cucine, dispense, refettorio, spogliatoi del personale di cucina e tutti i locali annessi alla cucina);
- La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, ivi compreso l’onere della loro sostituzione integrale e/o della sostituzione di componenti nel caso di rotture o cattivo funzionamento;
- Raccolta dei dati sulle presenze nominative mensili degli alunni, insegnanti ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto della Scuola dell’Infanzia e Primaria e degli utenti del servizio pasti a domicilio, se attivato, dei bambini del Centro Infanzia Baobab se richiesto dalla ditta aggiudicataria del servizio medesimo.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Il servizio sarà svolto presso locali della cucina centralizzata presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria "F. Fratesi".

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale, anche in caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero dei pasti.

In accordo con l'Amministrazione la ditta potrà procedere anche alla gestione dei buoni pasto in modalità pre-pagato, sia in forma cartacea che informatica. Tale ulteriore impegno sarà oggetto di apposita proposta della ditta da valutarsi in sede di gara ai fini della valutazione delle offerte.

**Art. 2**  
**FINALITA' DEL SERVIZIO**

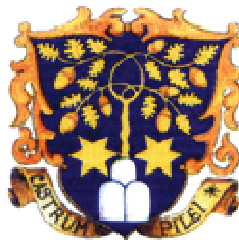
Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione Comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino. Si propone, inoltre, di uniformare il servizio alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza Unificata in data 29/04/2010 provv. N. 46175, i cui obiettivi possono essere riassunti nei seguenti punti:

- promozione di abitudini alimentari corrette;
- sicurezza e conformità alle norme;
- appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;
- rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
- congruo rapporto tra qualità e prezzo;
- soddisfazione dell'utenza;
- qualsiasi necessità legata all'organizzazione e alle problematiche dell'aggiudicatario sarà a carico della ditta stessa, comprese le relative certificazioni.

**ART. 3**  
**FORMA DELL'APPALTO**

La forma dell'appalto è quella di "procedura aperta", ai sensi dell'Art. 60 del D.Lgs. N. 50/2016. L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio "**dell'offerta economicamente più vantaggiosa**", da determinarsi ai sensi dell'art. 95, comma 2 e 3, lett. a) del D. Lgs. 50 del 18/04/2016.

Le ditte che intendono partecipare alla gara sono invitate a prendere visione della struttura nella sua globalità, dell'area di pertinenza, degli arredi e delle attrezzature a disposizione.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

È obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare il sopralluogo dove devono eseguirsi i servizi oggetto dell' affidamento. Il sopralluogo dovrà essere effettuato prima della formulazione dell'offerta, dovrà essere presa visione delle strutture, degli impianti e delle

dotazioni esistenti verificando entità, tipologia e modalità di funzionamento di tutte le attrezzature di tipo fisso o mobile e degli impianti.

Il sopralluogo potrà essere effettuato nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì, previo appuntamento da fissare con l'incaricato preposto, telefonando al numero: 0722 310100.

Le richieste di sopralluogo saranno accolte secondo l'ordine temporale di arrivo.

L'incaricato rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da loro incaricato munito di delega. Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese.

**Art. 4**  
**DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto del servizio ha durata di n. 04 anni , con decorrenza dalla stipula del contratto, secondo il calendario scolastico, per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022, con facoltà di rinnovo agli stessi patti e condizioni per ulteriori due anni scolastici da esercitarsi mediante atto espresso dell'Amministrazione Comunale. Nel caso in cui, alla data di scadenza del contratto, il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la ditta aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo, in caso di richiesta da parte dell'Amministrazione, alle condizioni convenute fino a nuova aggiudicazione.

**ART. 5**  
**VALORE DELL'APPALTO**

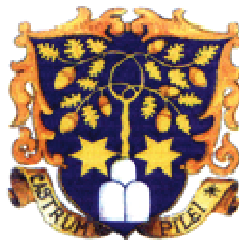
L'importo a base di gara del servizio è fissato in € 5,10 (I.V.A. esclusa) a pasto e, pertanto ipotizzando la fornitura di circa 17.000 , pasti per anno scolastico, si prevede un valore dell'appalto annuo di euro 86.700,00 (iva esclusa) di cui euro 40.969,00 costo manodopera corrispondente ad:

- euro 346.800,00 ( iva esclusa) per i quattro anni di appalto;
- euro 520.200,00 (iva esclusa) per eventuale rinnovo di ulteriori due - anni.

**Art. 6**  
**CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MODALITA'**  
**DI ESECUZIONE**

Il servizio verrà espletato:

- a) nei centri refezionali dotati di cucina: preparazione, cottura e distribuzione in "loco" di pasti



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

caldi;

b) nei centri refezionali non dotati di cucina (terminale di consumo): i pasti saranno preparati presso le strutture dotate di cucina e trasferiti al terminale di consumo e distribuiti secondo le

modalità indicate di seguito nel presente capitolato;

c) la fornitura di diete speciali come da successivo Art. 22 "Diete Speciali" del presente capitolato.

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue:

- i tavoli dei refettori devono essere apparecchiati con tovaglie e tovaglioli monouso, mentre i piatti le posate ed e bicchieri di materiale lavabile. Tutto il necessario per apparecchiare i tavoli deve essere fornito dalla ditta aggiudicataria e deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente. La ditta potrà utilizzare le stoviglie già in dotazione alla mensa.

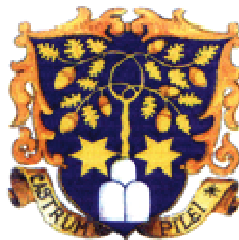
Il servizio prevede inoltre:

- l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati.

In particolare il servizio per gli utenti sarà così erogato:

**Scuola dell'Infanzia e Primaria:**

- preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, apparecchiatura dei tavoli, porzionatura nel piatto, distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, lavaggio delle stoviglie, rimozione e pulizia di eventuali residui dopo il consumo dei pasti, ritiro dei contenitori per il trasporto ed il loro successivo lavaggio che avverrà presso i locali dotati di lavastoviglie. Altresì il servizio prevede ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente l'erogazione della ristorazione. In particolare il servizio dovrà prevedere la somministrazione della colazione e pasti nelle singole classi e, ove richiesto, il servizio può prevedere lo sbucciamento della frutta e/o spremuta. Tali operazioni devono essere compiute 15 (quindici) minuti prima della loro somministrazione. Per alcune varietà di frutta ed in particolare per quella proveniente dall'agricoltura biologica, è possibile il consumo con la buccia (es: mele, pere, susine, ecc.) previo adeguato lavaggio. Si precisa che per pasto giornaliero si intende il pranzo e la colazione/merenda del mattino. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione nella mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare i Trenta minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

E' prevista la fornitura della colazione per la scuola dell'Infanzia del mattino anche per i bambini che non usufruiscono del pasto giornaliero..

**Pasti a domicilio:**

Preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, trasporto al domicilio degli utenti, se attivato dall'Amministrazione su richiesta degli utenti che ne abbiano diritto (se attivato).

**Centro Infanzia Baobab:**

Preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, trasporto alla sede del Centro Infanzia (Adiacente la Scuola Infanzia e Primaria Fausta Fratesi). Se richiesto dalla ditta aggiudicataria della concessione del servizio medesimo.

**Art. 7**  
**DISPONIBILITA' PER ATTIVAZIONE NUOVI SERVIZI**

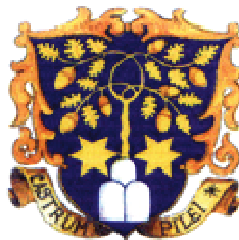
Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale, nel corso dell'appalto, attivasse altri servizi, o altri servizi analoghi o attività di natura complementare, la ditta aggiudicataria, su richiesta ed a seguito precise indicazioni dell'Amministrazione Comunale, si impegna a dare disponibilità ad ampliare i servizi già erogati con il personale necessario alle stesse condizioni e tariffe del presente servizio di appalto.

Per i servizi aggiuntivi su richiesta il corrispettivo spettante alla ditta aggiudicataria sarà pari al costo del pasto offerto in sede della presente gara.

E' inoltre facoltà della ditta aggiudicataria di procedere alla preparazione di pasti, presso i locali di cui al successivo art. 8, al fine di somministrare gli stessi ad altri Enti pubblici o privati che ne facciano richiesta. In questa ipotesi è necessario l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. In caso di assenso sarà riconosciuta la corresponsione di royalty a favore dell'Amministrazione Comunale, il cui ammontare sarà definito di volta in volta sulla scorta di appositi accordi convenzionali. Il tutto sino alle reali potenzialità di preparazione dei pasti della cucina messa a disposizione. E' fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 in relazione ai Bambini del Centro Infanzia Baobab, fattispecie rispetto alla quale non è prevista la corresponsione di alcuna royalty.

**Art. 8**  
**LOCALI ED ATTREZZATURE**

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione ad un canone mensile di Euro 450,00 + IVA ( canone annualmente rivalutato in base all'aumento ISTAT) della ditta aggiudicatrice per il servizio di cui alla presente appalto e per la durata del contratto, i locali e le attrezzature



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

attualmente in uso ed adibiti allo scopo come di seguito elencati:

**1. cucina centralizzata** ubicata al piano seminterrato della Scuola dell'Infanzia e Primaria "Fausta Fratesi" sita in questo Comune in Via Cavalieri di Vittorio Veneto, n. 29;

**2. refettorio (c/o Scuola dell'Infanzia e Primaria)** capienza posti n. 150 circa con utenza media di pasti così suddivisi:

a) **Scuola Infanzia** dal lunedì al venerdì per circa n. 20 pasti giornalieri;

b) **Scuola Primaria** dal lunedì al venerdì per circa n. 80 pasti giornalieri.

La ditta aggiudicataria, all'atto della consegna del servizio ed in aggiunta agli ulteriori obblighi di cui al presente capitolato (vedasi ad es. art. 1), per il miglioramento del servizio di mensa scolastica si impegna, a proprie spese alla :

- sostituzione e acquisto di nuovo pentolame;
- tinteggiatura dei locali adibiti a mensa scolastica (cucina, dispensa, refettorio, spogliatoi del personale di cucina e tutti i locali annessi alla cucina);
- all'acquisto di un frigorifero e scaffalature.

**Art. 9**  
**MACCHINARI ED ATTREZZATURE**

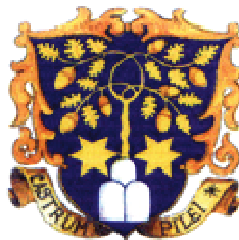
La ditta aggiudicataria si potrà avvalere delle attrezzature e dei macchinari di proprietà del Comune e, solo dopo una verifica in loco, farà un atto d'accettazione dell'equipaggiamento per il numero e per la qualità. Le attrezzature o macchinari che la ditta fornisce per migliorare l'esecuzione del servizio, saranno messe a disposizione senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale che ne diverrà proprietaria. Antecedente all'inizio del servizio, sarà redatto un verbale tra il Responsabile dell'esecuzione del contratto presso il Comune e quello della Ditta aggiudicataria sulla consegna e gestione dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali.

**Art. 10**  
**CUSTODIA E MANUTENZIONE DEI BENI COMUNI**

La ditta aggiudicataria è responsabile del corretto funzionamento di tutti macchinari e della loro conservazione e custodia.

Inoltre, la stessa ha l'obbligo di eseguire:

- la manutenzione ordinaria e pulizia dei locali (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettorio, spogliatoi) e degli impianti;



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo al loro rimpiazzo o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.
- La sostituzione di tutti gli utensili e pentolame ( frullatori, bollitori, minipinner, eccetera....) ed elettrodomestici (piano cottura, forno, frigo ecc....) in uso presso la cucina per colazione, pranzo e cena, utilizzati a qualsiasi titolo, sono a carico della ditta aggiudicataria.

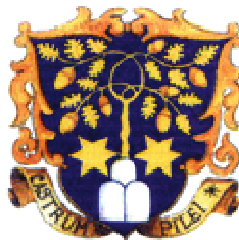
Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, vale a dire la pulizia ed il controllo del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche ed idrauliche delle attrezzature e delle loro eventuali riparazioni o sostituzioni, devono essere eseguite con scadenze temporali costanti e comunque in ottemperanza alle normative in materia vigenti.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato, tempestivamente con specifici interventi nel più breve tempo possibile (massimo 5 giorni lavorativi e consecutivi). L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà fare pervenire all' Amministrazione Comunale la documentazione rilasciata dalla Ditta specializzata intervenuta, riportante i dati relativi agli interventi eseguiti. In caso di mancato intervento da parte della Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione provvederà, previa diffida scritta, ad intervenire, applicando le penalità previste dal presente capitolato con il diritto a richiedere ed ottenere il rimborso di quanto speso cui è correlato l'obbligo dell'appaltatore di rimborsare il Comune entro 5 giorni dalla richiesta, fatta salva la richiesta di eventuale ulteriore risarcimento danni. Tutti gli interventi di manutenzione, ordinaria e straordinaria, devono essere annotati su un apposito registro tenuto presso il centro refezionale. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine riguardo alla sicurezza. L'Ufficio di competenza dell'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale della Ditta aggiudicataria, e l'effettivo stato delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti, degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto dichiarato.

**Art. 11**  
**PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO**

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell' impresa secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità d'impiego occorrente per la gestione in relazione al servizio che esso è tenuto a fornire. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme d'igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. La Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

A tal fine il personale in servizio deve:



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- conoscere le mansioni cui è addetto e le norme di igiene degli alimenti, nonché le norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- garantire il rispetto delle normative vigenti nel tempo, in materia igienico-sanitaria;
- indossare indumenti di lavoro adeguati come prescritto dalle norme vigenti in materia e gli eventuali dispositivi di sicurezza (D.Lgs.81/08) previsti per le diverse procedure;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su dati personali, fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;
- segnalare tempestivamente al Referente del servizio ristorazione o suo incaricato, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle mansioni sia presso i locali della mensa centralizzata che presso i refettori ;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge nonché nei confronti del personale dell'Amministrazione o da questa incaricato.

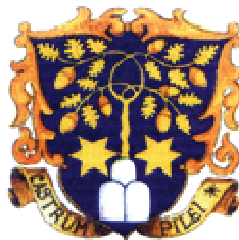
Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta aggiudicataria, fornita e rinnovata a cura del gestore del contratto, di un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, di guanti igienici, ove necessario, e del tesserino di riconoscimento. Tutto il personale dovrà essere munito dell' attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti. Tra il personale dovrà essere compresa anche la figura professionale di un dietista che avrà il compito di stilare i menù secondo i criteri generali della A.S.U.R.. e predisporre le diete differenziate. La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale e per conoscenza all'Amministrazione Scolastica, l'elenco nominativo del personale. L'elenco dovrà essere suddiviso per qualifica, competenze, orari di lavoro e comunque con un organico che preveda la figura professionali sottoelencate, in numero adeguato rispetto al servizio da prestare:

- cuochi;
- aiuto cuochi;
- autisti/magazzinieri;
- addetti al servizio mensa;
- direttore di mensa ( con esperienza richiesta di almeno 3 anni nel campo della ristorazione scolastica);
- Responsabile del piano di autocontrollo;
- dietista e/o nutrizionista.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dagli accordi locali





COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

integrativi degli stessi vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore nella località e nel tempo in cui si svolge il servizio. Nel caso d'inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione alle autorità competenti. Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all' Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere tempestivamente comunicata per iscritto all' Amministrazione Comunale.

**Art. 12**  
**CLAUSOLA SOCIALE**

La Ditta aggiudicataria è tenuta, al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, a mantenere alle proprie dipendenze il personale già assunto dall'appaltatore uscente per l'esecuzione del servizio, salvo i casi in cui il personale incorra in gravi e verificate inadempienze. Il personale non può essere destinato a sedi più lontane se non con il consenso dell'interessato. La ditta è altresì tenuta all'applicazione dei vigenti contratti collettivi di settore.

**Art. 13**  
**SERVIZIO CIVILE E VOLONTARIATO – TIROCINI**

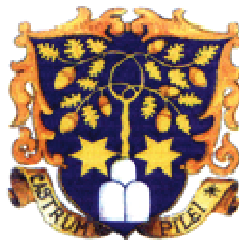
L'aggiudicataria potrà inserire nel servizio, compatibilmente con il regolare andamento dei servizi, volontari, persone in servizio civile volontario, volontari europei ed addetti ai lavori socialmente utili in misura complementare e comunque non sostitutiva rispetto all'organico previsto, previa comunicazione all'amministrazione. L'utilizzo deve avvenire nel pieno e totale rispetto delle vigenti normative che disciplinano le diverse fattispecie e fermo restando preventiva e idonea copertura di polizze RCT/O ed infortuni a carico dell'aggiudicataria il quale è unico responsabile della incolumità e dell'operato dei soggetti inseriti in tal senso.

L'aggiudicataria inoltre potrà inserire nel servizio, compatibilmente con il regolare andamento dei servizi, a scopo di tirocinio, allievi frequentanti corsi scolastici, universitari o di formazione riconosciuti da enti Pubblici.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, di inviare persone in servizio civile volontario, volontari, addetti ai lavori socialmente utili e tirocinanti nelle modalità concordate con l'aggiudicataria.

In ogni caso la presenza di volontari e tirocinanti, deve essere aggiuntiva e non essere sostitutiva rispetto al personale messo a disposizione da parte dell'impresa aggiudicataria.

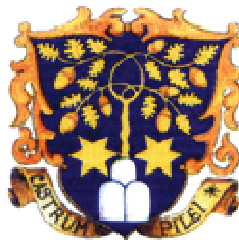
L'aggiudicataria si farà carico della formazione in materia di sicurezza fornendo le necessarie informazioni sui rischi specifici esistenti nelle strutture oggetto di espletamento del servizio.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

**Art. 14**  
**CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

1. La conservazione delle derrate alimentari deve rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme. Per quanto riguarda gli alimenti deperibili, da conservare a regime di temperatura controllata, e/o gli alimenti surgelati, la ditta aggiudicataria dovrà essere provvista di un sistema di registrazione in continuo delle temperature di conservazione. Tali registrazioni dovranno, a richiesta, essere messe a disposizione del Comune per la verifica, e conservate per la durata di un anno.
2. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; uno per le carni, uno per le verdure i salumi ed i formaggi. Le carni rosse o bianche, non confezionate devono essere conservate in celle frigorifere distinte separate.
3. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in adeguati locali freschi, asciutti ed in buono stato igienico.
4. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto deve essere immediatamente consumato.
5. I prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte bisogna conservarli in adatti contenitori di vetro o plastica per alimenti.
6. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei ed al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".
7. I prodotti iniziati (formaggio, prosciutto, salami. ecc..) devono essere riconfezionati o richiusi ermeticamente utilizzando idonea carta stagnola, posti in appositi contenitori e riposti immediatamente nei frigoriferi. Scrivere sull'etichetta la data di scadenza e la data di apertura del prodotto.
8. In presenza di pesce surgelato, lo stesso deve essere rimosso dai contenitori di cartone e posto in idonee buste per alimenti avendo cura di apporvi l'etichetta con la data di scadenza.
9. Le uova fresche devono essere conservate nel frigorifero nella loro confezione originale.
10. Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere rimossi dai loro contenitori originali e posti in altri idonei contenitori avendo cura di apporvi l'etichetta.
11. I prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati ben chiusi e separatamente dagli altri alimenti. Tutti i contenitori devono essere etichettati.
12. Le confezioni degli alimenti sottovuoto devono essere visibilmente integri fino al momento dell'utilizzo.
13. Tutti i prodotti non conformi e destinati alla resa devono essere custoditi nella dispensa, nel congelatore o nel frigorifero con appositi cartelli ben visibili con la dicitura "Prodotto non conforme in attesa della resa".



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

**Art. 15**  
**RICICLO E RESIDUI ALIMENTARI**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo. Tutti i cibi erogati devono essere preparati nella giornata. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, gli alimenti non consumati possono essere ritirati dalle organizzazioni non lucrative d'utilità sociale che ne fanno regolare richiesta all'Amministrazione Comunale.

**Art. 16**  
**PENTOLAME E UTENSILI PER LA COTTURA**

Per la cottura e la conservazione dei cibi cotti devono essere impiegati solo utensili e pentole in acciaio. E' vietato usare pentole in alluminio o utensili di legno o materiale diverso da quello in acciaio inox.

**Art. 17**  
**ABBATTITORI**

Per il raffreddamento dei cibi cotti a temperatura ambiente, la Ditta aggiudicataria deve servirsi di un abbattitore di temperatura. E' tassativamente vietato raffreddare i cibi cotti immergendoli in acqua.

**Art. 18**  
**MENU'**

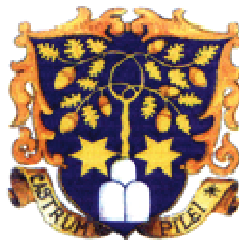
I menù vengono indicati dall'ASUR Zona Territoriale n. 2 di Urbino (PU), come da **Allegato n. 1.**

La Ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'articolo n. 1 del presente capitolato. Non dovranno essere somministrati cibi preconfezionati, non dovranno essere utilizzati prevalentemente ingredienti freschi e non surgelati.

**Art. 19**  
**STRUTTURA DEL MENU' PER LE UTENZE SCOLASTICHE**

La struttura del menù per tutti gli utenti della mensa è la seguente:

- Merenda Mattino (Scuola dell'infanzia e primaria "F. Fratesi)
- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- dessert: frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi tipi nella



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- medesima settimana),
- Acqua minerale naturale.

La Scuola inoltre potrà richiedere la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere fornite in caso di situazioni eccezionali. I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione del Responsabile del contratto, al massimo il giorno precedente alla consumazione e correttamente conservati. I cestini devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici, e devono rispettare le vigenti normative specifiche igienico sanitarie.

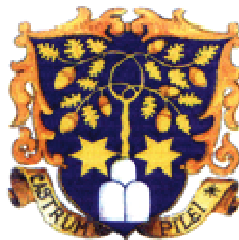
#### **Art. 20 DISTRIBUZIONE – SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO**

Il servizio all'interno della mensa scolastica deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il personale dovrà essere formato professionalmente, dovrà curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal DPR 327/80. Dovrà indossare guanti monouso durante la fase di distribuzione e di condimento delle pietanze.
- b) il concessionario sarà tenuto al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature;
- c) la ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiatura dei tavoli, al ricevimento dei pasti, alla porzionatura nel piatto ed alla distribuzione delle vivande, alle indispensabili funzioni di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica ed educativa preposta alla vigilanza e all'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, alla sparecchiatura dei tavoli, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia e di riordino dei tavoli, lavaggio degli utensili e del pentolame, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio pavimenti, alla gestione dei rifiuti come da disposizioni dell'autorità comunale, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale. Il personale dovrà avere un comportamento corretto e professionale sia nei confronti degli alunni che del personale scolastico autorizzato ad usufruire del servizio mensa.
- d) I tavoli dovranno essere apparecchiati disponendo ordinatamente: la tovaglia, e per ciascun utente: n° 1 tovagliolo di carta, le posate, n° 1 bicchiere e l'acqua in bottiglia di vetro.

I pasti dovranno essere conditi al momento della distribuzione. Per i condimenti si utilizzeranno: olio extravergine d'oliva, aceto, sale iodato e limone nei giorni in cui è previsto pesce in menù.

Le verdure crude potranno essere condite qualche istante prima dell'arrivo degli utenti.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

L'inizio della distribuzione dovrà avvenire solo quando gli utenti saranno giunti in refettorio.

I contenitori termici dei pasti veicolati dovranno essere mantenuti sollevati da terra.

**Art. 21**

**SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui al presente capitolato.

Le materie prime utilizzate debbono essere "di qualità superiore". Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza alle caratteristiche merceologiche delle derrate descritte nel capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;
- le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste (esempio: lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate, cartoni non lacerati);
- integrità del prodotto consegnato (esempio: confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (esempio: colore, aspetto, odore, sapore, consistenza);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

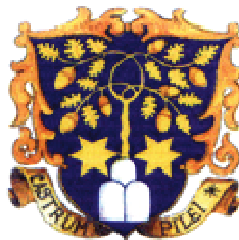
**ASSENZA DI OGM.**

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

**SPECIFICHE TECNICHE DI BASE**

Produzione degli alimenti e delle bevande:

- *Frutta, verdure e 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 esclusivamente: da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, da "sistemi di produzione integrata" (con



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG 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, esse devono provenire da allevamenti biologici o almeno 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.

• *La carne* deve provenire da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e da prodotti IGP e DOP 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 Pollame deve provenire obbligatoriamente da produzione biologica.

• *Il Pesce* deve provenire 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.

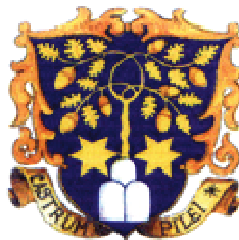
Saranno preferibili altresì alimenti a filiera corta e per i prodotti non reperibili sul mercato locale, i prodotti del mercato equo e solidale.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

**Art. 22**  
**DIETE SPECIALI**

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere erogati dalla Ditta aggiudicataria solo ed unicamente dietro indicazione della dietista. La ditta aggiudicataria dovrà individuare tra i cuochi presenti un responsabile delle diete speciali. In particolare la Ditta aggiudicataria deve garantire l'erogazione di diete speciali, senza nessun costo aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, per:

- utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti affetti dal morbo celiaco e da favismo;
- per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche o patologie con definito vincolo dietetico;
- richieste da parte di utenti appartenenti a comunità religiose ebraica o musulmana;
- richiesta da parte di vegetariani.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

**Diete speciali leggere**

Qualora entro le ore 9:30 ne venga fatta richiesta, la Ditta aggiudicataria si impegna alla somministrazione di diete leggere. La richiesta della dieta leggera non richiede certificato medico ed il menu conserva la medesima struttura di cui all' Art. 19 ed è costituito da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine e parmigiano reggiano, da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, patate lessate o da altre pietanze che verranno concordate con la dietista.

**Diete speciali per motivi religiosi.**

La Ditta aggiudicataria deve garantire a tutti gli utenti che fanno richiesta per iscritto all'Amministrazione Comunale, l'erogazione di diete speciali compatibili con le scelte religiose.

**Diete speciali per vegetariani**

La Ditta aggiudicataria deve garantire a tutti gli utenti che fanno richiesta per iscritto all'Amministrazione Comunale, un menù vegetariano. Alle richieste d'erogazione di menù differenziati per diete vegetariane, si deve applicare la struttura del menù di cui all' Art. 19 .

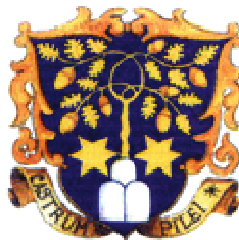
**Diete speciali per motivi di salute (allergie)**

Gli utenti interessati dovranno presentare domanda allegando il certificato del medico curante o di una struttura pubblica. La dietista della ditta aggiudicataria, dopo un accurato controllo sulla regolarità dei certificati medici, provvederà alla disposizione delle diete speciali con comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Per i pasti trasportati devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

**Art. 23  
VARIAZIONI DEL MENU'**

I menù non possono essere modificati se non dietro comunicazione scritta al Responsabile del contratto, con indicazione esplicita della motivazione. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria da parte della Ditta aggiudicataria, e dopo il benestare del Responsabile del contratto, variazioni del menù nei seguenti casi;

- guasti di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause di sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione del gas;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- assemblee sindacali del personale operante presso i plessi scolastici/nidi tali da impedire la regolare prenotazione dei pasti o l'organizzazione del servizio di ristorazione;
- sciopero del personale della Ditta aggiudicataria del personale scolastico in proporzione all'estensione dello sciopero stesso.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, dovrà essere assicurata la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico rispetto a quelli abitualmente previsti nel menù.

L'Amministrazione Comunale si riserva di eseguire variazioni del menù in caso:

- a) di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie;
- b) per tenere conto della stagionalità e dell'evoluzione dell'offerta dei prodotti locali.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari, presentando a supporto adeguata documentazione.

**Art. 24**  
**INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI**

Qualora la Ditta aggiudicataria intendesse proporre diverse preparazioni per festività od occorrenze particolari, deve inoltrare richiesta scritta al Responsabile del Contratto e comunicare tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Se nel menù (Allegato 1) sono già presenti i piatti degli ingredienti, la Ditta aggiudicataria è tenuta solo a ricevere l'autorizzazione dal Responsabile del contratto. Il gestore del contratto non può richiedere nessun incremento di prezzo del pasto per le variazioni adottate.

**Art. 25**  
**INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO**

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere all' inizio di ciascuna settimana, all' ingresso delle scuole o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile, il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente capitolato. Inoltre, il gestore del contratto deve collocare nella sala di distribuzione del pasto il menù del giorno. Lo schema di menù dovrà essere distribuito a tutte le famiglie all' inizio di ogni anno scolastico.

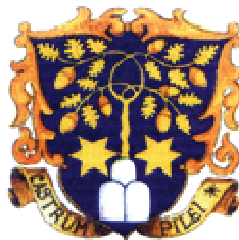
**Art. 26**  
**TRASPORTO DEI PASTI PRESSO I TERMINALI DI CONSUMO**

La Ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate qualora si verificano spostamenti di scuole in altri edifici comunque ricadenti nell'ambito del territorio comunale.

Relativamente al servizio aggiudicato la Ditta aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione Comunale il Piano dei Trasporti comprensivo delle indicazioni:

- tipologia dei mezzi di trasporto;





COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- numeri dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto
- l'idoneità dei mezzi ai sensi della normativa vigente per trasporto di alimenti.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale copia del libretto di circolazione di ciascun mezzo di trasporto impiegato nel servizio.

E' tenuta altresì ad effettuare la manutenzione periodica dei suddetti automezzi e a tenerli in perfetta efficienza.

**Art. 27**  
**RIFIUTI**

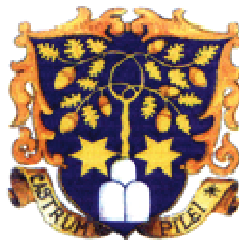
I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti in sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria. La Ditta aggiudicataria s'impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall' Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

**Art. 28**  
**DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

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 al D. Lgs. 81 del 09/04/2008 e successive modificazioni. Rimane a carico della Ditta aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di dispositivi di protezione individuale ed ad uso promiscuo necessari all' espletamento del lavoro in sicurezza.

**Art. 29**  
**DIRITTO DI CONTROLLO**

E' facoltà dell' Amministrazione Comunale di eseguire controlli in qualsiasi momento, senza alcun preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare le conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali. E' facoltà dell' Amministrazione Comunale disporre, senza limiti d'orario, la presenza presso la cucina ed i locali refezionali di un proprio incaricato con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge e delle condizioni contrattuali. Il gestore del contratto dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

**Art. 30**  
**SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO E RELATIVE**  
**COMPETENZE**

I soggetti e gli organismi preposti al controllo, oltre agli organismi istituzionali legittimati al controllo, il personale dell' A.S.U.R, sono organizzati in un comitato di controllo così costituito:

- Responsabile del Contratto o suo incaricato;
- Rappresentanti dei genitori;
- Rappresentanti dell'Amministrazione Comunale.

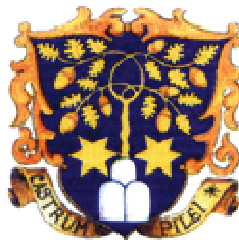
L'attività dell'incaricato dall' Amministrazione Comunale e del responsabile del contratto deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che vengano a contatto con gli alimenti. Tutti i soggetti preposti al controllo dovranno indossare, in sede d'effettuazione dei controlli delle qualità presso le cucine e presso i refettori, apposito camice di colore chiaro e copricapo che la Ditta metterà a disposizione. Non è soggetto ad indossare il camice ed il copricapo il personale incaricato dal Comune a consumare, sporadicamente, il pasto che viene proposto all'utenza scolastica.

Al fine di valutare il gradimento dei pasti, è facoltà dei soggetti preposti al controllo la verifica della palatabilità dei pasti attraverso la somministrazione di questionari agli utenti.

**Art. 31**  
**CONTROLLI E MODALITA' D'ISPEZIONE**

E' fatto obbligo alla ditta di conservare il Pasto Test giornaliero che dovrà essere mantenuto nel surgelatore per 4 giorni. Il Comune, per l'esecuzione dei controlli qualitativi e quantitativi, potrà avvalersi d'ispettori della A.S.U.R. per quanto di competenza di legge. Inoltre, l'Amministrazione comunale potrà esercitare il controllo sul servizio come segue:

- fornire i suggerimenti, al fine di ottimizzare il servizio stesso;
- controllare la distribuzione dei pasti con riferimento al rispetto del menù ed agli effettivi consumi (resi e avanzi);
- monitoraggio del gradimento del cibo da parte dell'utenza;
- verificare la pulizia dei locali e stoviglie;
- verificare il rispetto da parte del personale delle norme igienico-sanitarie;
- controllare le modalità dello stoccaggio delle derrate alimentari;
- verificare le condizioni igieniche del centro cottura;
- verificare le date di scadenza dei prodotti alimentari;
- verificare che la qualità e la tracciabilità siano effettivamente controllabili e rispondenti al progetto gestionale presentato in sede di gara.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Lo stesso personale, inoltre, può richiedere l'assaggio del cibo presso i relativi centri di cottura e prendere visione della documentazione sulle forniture. I controlli devono essere compiuti, sempre ed in ogni caso, in modo da non intralciare la normale attività lavorativa del personale e nelle fasce orarie concordate preventivamente con la ditta aggiudicataria e con il responsabile del contratto.

**Art. 32**  
**SCIOPERI O ASSEMBLEE**

La ditta aggiudicataria, nel caso di sciopero o assemblee sindacali del proprio personale, fermo restando il pieno rispetto della normativa vigente in materia di servizi pubblici essenziali con particolare riferimento ai contingenti minimi, è tenuto ad avvisare con modalità di comunicazione che ne garantiscano la piena efficacia l'Amministrazione almeno cinque giorni prima della data in cui è previsto lo sciopero dandone contestualmente conferma all'Amministrazione salvo che la stessa aggiudicataria ne sia informata, nel rispetto delle disposizioni contrattuali e normative vigenti in materia di scioperi, in tempi più brevi. Eventuali responsabilità e danni per il mancato rispetto dei necessari preavvisi saranno a carico della aggiudicataria, fermo restando i diversi termini previsti dai contratti di lavoro di riferimento o dalla normativa in materia di sciopero per questa categoria di servizi.

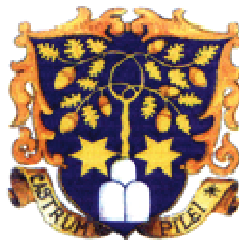
Al verificarsi di queste condizioni la ditta aggiudicataria, fermo restando il rispetto della normativa in materia di sciopero, è tenuto sempre a valutare la fornitura di un menu semplificato oppure di un servizio alternativo, come previsto all'Art. 23 del presente capitolato. In caso di sospensione o revoca dello sciopero, la ditta aggiudicataria dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se diverso dal menu concordato.

La ditta aggiudicataria nulla potrà pretendere da parte dell'Amministrazione per la mancata prestazione del servizio, anche se causata da scioperi o assemblee del personale della Scuola o dell'impresa stessa.

**ART. 33**  
**PREVENZIONE, PROTEZIONE E TUTELE AI FINI DELLA SICUREZZA E  
SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO**

1) La ditta aggiudicataria dovrà presentare un'autocertificazione nella quale attesta che lo stesso, ha adempiuto a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro necessari e propedeutici all'avvio del servizio oggetto di affidamento.

2) La ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 nonché normative collegate e comunica il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione che si dovrà coordinare con quello dell'Amministrazione.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

3) La ditta aggiudicataria è tenuto inoltre alla redazione ed aggiornamento del Documento di Valutazione dei rischi previsto ai sensi dell'articolo 17, comma 1 lettera a, D.Lgs. n. 81/08 ed alla redazione ed aggiornamento del Piano di emergenza ed evacuazione; alla regolare tenuta della cassetta di Pronto Soccorso, a dotare il personale della tessera di riconoscimento di cui all'articolo 26, comma 8° del D.Lgs. n. 81/2008 con indicazione di appartenenza alla ditta aggiudicataria, a fornire i necessari dispositivi di protezione individuale, alla formazione/informazione/addestramento del personale anche con riferimento alle attrezzature e strumenti utilizzati nella gestione dei servizi e attività anche qualora messi a disposizione dall'Amministrazione, in conformità ai rispettivi libretti d'uso e manutenzione, nonché ad ogni altro obbligo previsto dalla vigente normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ivi inclusi i Nuclei d'Emergenza e di Pronto Soccorso, ad eccezione degli interventi a carattere strutturale sugli edifici che ospitano i servizi, che configurino lavori di straordinaria manutenzione.

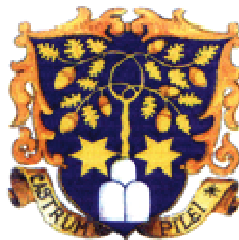
4) La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire nella gestione della sede tutte le condizioni di sicurezza a favore degli utenti ed a rimuovere direttamente le condizioni di rischio relative ad interventi ordinari (es. prodotti chimici conservati in armadi chiusi a chiave, vie d'uscita mantenute sgombre da intralci, rimozione specchi non protetti contro l'antisfondamento, fissare scansie e simili alle pareti, accorgimenti idonei ad evitare la caduta oggetti, utilizzo corretto delle prese multiple, rimozione di apparecchiature a rischio, etc.). Qualora il personale dell'aggiudicataria rilevi la presenza di fattori di rischio alla sicurezza non immediatamente rimovibili, provvede ad informare tempestivamente e contestualmente, il proprio Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, il Responsabile del Contratto dell'Ente.

5) Il concorrente deve prendere visione della documentazione a disposizione del committente ai sensi dell'art.26 , comma 3 del D.Lgs. 81/08, in previsione della redazione del “Documento unico di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.)” definitivo che costituirà allegato al contratto da stipulare con l'aggiudicataria.

6) La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare in forma scritta, entro 5 giorni precedenti l'avvio del servizio le informazioni, allegate al contratto, con riferimento a:

- Nominativo del Datore di Lavoro;
- Nominativo del Responsabile della sicurezza;
- Nominativo del Rappresentante dei lavoratori;
- Nominativo del Medico competente;
- Formazione professionale documentata in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto di appalto;
- Mezzi e attrezzature previste e disponibili per l'esecuzione del lavoro;
- Dotazioni di protezione individuale;
- Altre informazioni che ritenga utili fornire in merito al proprio servizio di prevenzione e protezione in materia di sicurezza.

7) Divieto di fumare: la ditta aggiudicataria è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla Legge n. 584/1975 e successive modifiche e integrazioni concernente il divieto di fumare nei locali pubblici .



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

**Art. 34**  
**PENALITA'**

A seguito dei controlli da parte del personale autorizzato o degli organismi istituzionali legittimati se si riscontrino inadempienze della Ditta aggiudicataria nell' esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale procederà, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, all'applicazione delle penali in relazione alla gravità dell'inadempienza secondo i parametri dell'Allegato n. 2. Per i casi non specificatamente previsti nell'allegato di riferimento, l'importo della penale sarà determinato e comparato alla violazione più assimilabile. Per gravi irregolarità sotto il profilo igienico-sanitario e che possono arrecare un danno all'Amministrazione Comunale, si applicheranno le seguenti penalità:

1. alla prima segnalazione si applicherà una trattenuta pari al 10% del prezzo unitario del pasto, moltiplicato per il numero dei pasti che avrebbero dovuto essere erogati dal centro di cottura, ove si è constatata l'inadempienza, in quel dato giorno.
2. alla seconda segnalazione una trattenuta (calcolata secondo i criteri citati al punto 1 del presente articolo) pari al 20%.

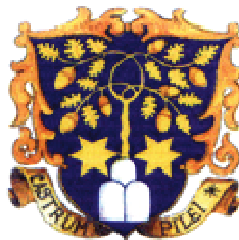
**Art. 35**  
**APPLICAZIONI DELLE PENALITA'**

L'applicazione delle penalità è di competenza dell'Amministrazione Comunale attraverso il Responsabile del Contratto. Ogni applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dei soggetti preposti al controllo, alla quale la Ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso il termine di 3 (tre) giorni o qualora le controdeduzioni della Ditta aggiudicataria non siano ritenute valide l'Amministrazione procederà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall' allegato n. 2 e risoluzione di diritto del contratto art. 37 del presente capitolato.

**Art. 36**  
**RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO**

Alla presenza d'inadempienze gravi e ripetute, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della stessa Ditta aggiudicataria e salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi degli art. 1454 e 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- per ripetute infrazioni per le quali sono state applicate le penali;



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- apertura di una procedura fallimentare della Ditta aggiudicataria;
- per arbitrio abbandono dei servizi oggetto dell' appalto da parte del gestore;
- per cessione, da parte della Ditta aggiudicataria, ad altri degli obblighi relativi al contratto senza il preventivo consenso dell' Amministrazione Comunale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- interruzione non motivata del servizio;
- ripetute violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche; casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa della Ditta aggiudicataria.

La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione della Ditta aggiudicataria alla partecipazione di successive gare per la ristorazione nel Comune di Peglio. Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di interpellare la seconda Ditta classificata per procedere all'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche proposte dalla stessa in sede d'offerta e, in caso di rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto. Nel caso che le ditte in graduatoria interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente d'ogni conseguente spesa o danno. Alla Ditta aggiudicataria, inadempiente, sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alla normativa vigente in materia ed in specie alle fattispecie di risoluzione e recesso contrattuale contemplate dal d.lgs. n. 50 del 2016.

**Art. 37**

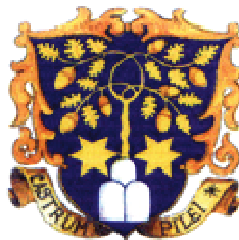
**LICENZE E AUTORIZZAZIONI**

La Ditta aggiudicataria deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Le licenze e le necessarie autorizzazioni in questione, saranno richieste dalla Ditta aggiudicataria, a sua cura e spese, e saranno intestate al Legale Rappresentante la Ditta stessa. Una copia autenticata di tutta la documentazione sarà depositata presso gli uffici dell' Amministrazione Comunale entro e non oltre i 120 giorni dalla data d'affidamento dell'Appalto.

**Art. 38**

**CAUZIONE DEFINITIVA, ASSICURAZIONE E GARANZIE**

La ditta aggiudicataria, al momento della stipula del contratto di appalto, dovrà costituire una cauzione definitiva a favore del Comune, con le modalità e nella misura di cui all'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni ed alle ulteriori norme vigenti in materia tempo per tempo. Qualora la ditta utilizzi il metodo della polizza fidejussoria, questa,



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

accesa presso primari istituti autorizzati, dovrà essere esigibile per tutta la durata dell'appalto a semplice richiesta scritta della stazione Appaltante, senza obbligo di preventiva escussione.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

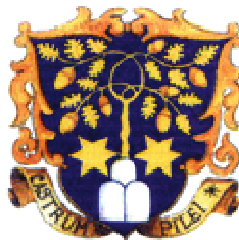
La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue in graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di conclusione del servizio oggetto della concessione.

La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo la Ditta aggiudicataria s'impegna a consegnare all'Amministrazione Comunale, prima della stipula del contratto, una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria compagnia d'assicurazione, nella quale venga indicato che l'Amministrazione Comunale e Scolastica devono essere considerate "terze" a tutti gli effetti. L'Amministrazione Comunale e quella Scolastica sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente durante l'esecuzione del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà provvedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dalla Ditta aggiudicataria. Inoltre, dovranno essere compresi i danni occorsi e accaduti a causa e in occasione dello svolgimento dei servizi e/o lavori oggetto della presente concessione. L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (euro cinque milioni/00) e per ogni anno assicurativo.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. Copia delle polizze deve essere consegnata all'Ufficio di competenza dell'Amministrazione Comunale, almeno 7 (sette) giorni prima della firma del contratto. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che potrebbe accadere al personale dell'impresa durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

**Art. 39**  
**CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta aggiudicataria, così durante la concessione come al suo termine qualunque sia la natura, giuridica od Amministrativa, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello di Urbino.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

**Art. 40**  
**SPESE**

Qualsiasi spesa inerente la stipula del contratto o a questa conseguente, nessuna eccettuata o esclusa sarà a carico della Ditta aggiudicataria. Di dette spese la Ditta aggiudicataria non potrà esercitare diritto di rivalsa.

**Art. 41**  
**ALTRE NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento alle normative vigenti in materia di appalti, concessioni e servizi in vigore al momento della gara o che saranno emanate nel corso di validità del contratto, se e in quanto applicabili. La Ditta aggiudicataria è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno emanate.

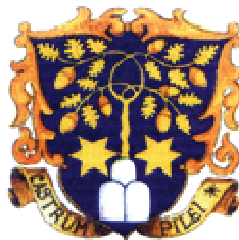
**Art. 42**  
**PREZZO DEL PASTO**

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla Ditta aggiudicataria con l'Amministrazione Comunale a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quando stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente acclusi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Per le annate successive alla prima, con decorrenza 01/09/2019 è possibile procedere all'adeguamento del prezzo contrattuale, previa richiesta da parte della Ditta aggiudicataria sulla base di apposita istruttoria condotta dal responsabile del servizio, secondo l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati del mese di novembre dell'anno precedente.

**Art. 43**  
**MODALITA' DI PAGAMENTO**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni in oggetto del presente capitolato saranno effettuate dall'Amministrazione Comunale in favore della Ditta aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento, previa acquisizione del DURC, la quale si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010. L'inadempimento dei citati obblighi di tracciabilità finanziaria comporterà l'immediata risoluzione del rapporto contrattuale.





COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

**Art. 44**

**INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO**

Alla scadenza del contratto la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti ed attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale, oltre alle migliorie, sostituzione etc. effettuate nel corso dell'appalto. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la ditta ha messo a disposizione per l'esecuzione del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta aggiudicataria.

**Art. 45**

**REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E TECNICA MINIMI PER LA  
PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA**

Ai fini dell'ammissione alla selezione le ditte partecipanti devono possedere (a pena di esclusione) i seguenti requisiti:

- requisiti di cui agli artt. 80 – 83 del D.Lgs. 50/2016;
- iscrizione alla CCIAA nel Registro delle Imprese o all'Albo delle Imprese Artigiane aventi oggetto sociale la ristorazione collettiva;
- possesso di certificazione di sistema qualità conforme alle norme UNI EN ISO serie 9001/2008 rilasciata per attività corrispondenti della concessione;
- le imprese che nei tre anni precedenti (ultimi tre bilanci approvati) abbiano avuto un fatturato annuo nel settore di almeno € 1.000.000,00 annui, iva esclusa.
- Esperienza conseguita nello svolgimento del servizio oggetto di affidamento da parte di un ente pubblico, per un periodo continuativo di almeno tre anni nell'ultimo quadriennio, consistente nella gestione di un servizio avente importo almeno pari a quello del presente bando (euro 520.200,00).

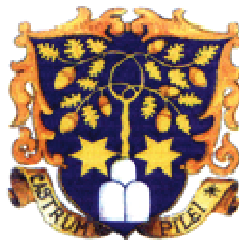
La richiesta di un fatturato minimo, come sopra individuato, trova ragione giustificatrice nella delicatezza del servizio, rivolto a bambini di età, tendenzialmente, non superiore ad anni 10. Detta circostanza ha consigliato la richiesta di prova di adeguata esperienza nel settore attraverso l'attestazione di un determinato fatturato minimo.

**Art. 46**

**MODALITÀ DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base agli elementi di seguito indicati.

La commissione giudicatrice sarà nominata secondo i criteri previsti dall'art. 77 del D.Lgs. n.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

50/2016. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida e conveniente. All' Amministrazione comunale è in ogni modo riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

**Art.47**  
**DOMICILIO DELLA DITTA**

La ditta aggiudicataria elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale. Le notificazioni ed intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC.

**Art. 48**  
**DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE**

Alla ditta aggiudicataria non è consentito di subappaltare o cedere a terzi la gestione del servizio o parte di esso, pena la risoluzione del contratto.

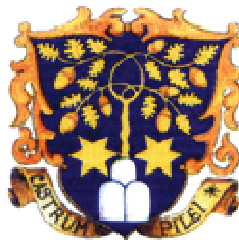
**Art. 49**  
**PERIODO DI PROVA/CLAUSULA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Il Comune di Peglio si riserva l'insindacabile facoltà di riconfermare o meno l'affidamento a conclusione di un periodo di prova la cui durata è stabilita in mesi 6 (rinnovabili una sola volta). In questo arco di tempo è possibile verificare l'adeguatezza qualitativa della ditta aggiudicataria, del suo apparato e delle persone destinate al servizio rispetto a quanto fissato negli atti qualificanti il procedimento a procedura aperta ed, altresì, rispetto a quanto dichiarato in sede di gara. La mancata conferma deve essere motivata.

**Art. 50**  
**RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI  
PERSONALI**

La ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa all'osservanza di tutto quanto stabilito dal D. L.vo 30/06/2003 n. 196 in materia di protezione dei dati personali.

**ART. 51**  
**RISPETTO DEL CODICE DI COMPORTAMENTO**  
L'Affidataria è tenuta, ai sensi e per gli effetti dell'art. 2, comma 3, del DPR 16 Aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, avuto riguardo al ruolo ed all'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti da detto Codice.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

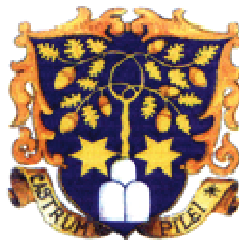
A tal fine, l’Affidataria si dichiara consapevole e deve accettare che, ai fini della completa e piena conoscenza del Codice, il Comune di Peglio ha adempiuto all’obbligo di trasmissione di cui all’art. 17 del DPR 62/2013.

L’Affidataria si impegna a trasmettere copia di detto Codice ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a dar prova dell’avvenuta comunicazione.

L’inosservanza degli obblighi di cui al DPR 62/2013, sopra richiamato, costituisce causa di risoluzione del contratto stipulato secondo la disciplina del presente atto.

**Art. 52**  
**ALLEGATI**

Tutti gli allegati sono parte integrante del presente capitolato.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

ALLEGATO N. 2

PENALITA' PER INADEMPIENZE CONTRATTUALI

	Penali in euro	Tipologia
A	6.000,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli autorizzati ad eseguire i controlli di conformità.
B	2.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato.
C	2.000,00	Per mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione accertato dalla ASL o dall'incaricato del Comune.
D	3.000,00	Per mancata conservazione del Pasto Test giornaliero.
E	1.000,00	In caso di ritardo non giustificato della somministrazione dei pasti oltre i 15 (quindici) minuti.
F	500,00	Per ogni pasto in meno (compreso le diete), non consegnato, rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico.
G	5.000,00	Per carenza igieniche delle cucine, dei refettori, e degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.
H	2.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, su verifica del personale ASL.
I	2.000,00	Per assenza superiore a 3 (tre) giorni del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione.
L	3.000,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'offerta presentata.
M	1.500,00	Per mancata consegna entro i termini previsti dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica ed orario.
N	2.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato.
O	3.000,00	Per mancata somministrazione di eventuali prodotti offerti in sede di gara nel progetto gestionale (DOP, biologici, IGP, filiera corta, km zero, ecc.)
P	3.000,00	Per difformità non autorizzate dei prodotti somministrati rispetto all'elenco delle marche fomite.
Q	3.000,00	Per irregolarità nel versamento di contributi previdenziali assistenziali ed assicurativi.



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

ALLEGATO N. 3

L'Appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo una pluralità di criteri definiti nel seguente prospetto:

<b>1. QUALITA' DEI PRODOTTI</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 25</b>
1.1 - Sistema aziendale e rintracciabilità di filiera	15	
1.2 - Prodotti Locali	10	
<b>2. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 10</b>
2.1 - numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	5	
2.2 Piano di formazione del personale	5	
<b>3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 35</b>
3.1 - Modalità di svolgimento del servizio	7	
3.2 - Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7	
3.3 - Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	2	
3.4 - Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature	6	
3.5 - Gestione del sistema di autocontrollo (HACCCP)	6	
3.6 - Gestione del buono pasto	7	
<b>4. PROPOSTE MIGLIORATIVE</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 10</b>
4.1 - Progetto per giornate formative	8	
4.2. - Destinazione del cibo non somministrato	2	
<b>TOTALE OFFERTA TECNICA</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 80</b>
<b>TOTALE OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 20</b>

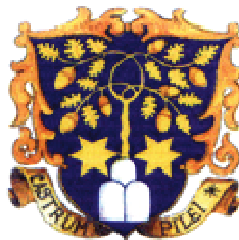
**NOTE PER LA STESURA DELLA RELAZIONE**

La relazione non dovrà essere superiore a 15 pagine formato A4 (non scritta fronte retro, carattere leggibile punto di scrittura 12) esclusi eventuali curricula, pieghevoli/schede tecniche illustranti beni offerti o di presentazione delle aziende fornitrici, i quali non concorrono alla formazione delle 15 pagine richieste. Gli eventuali dépliant non devono essere inseriti nella relazione, ma in un fascicolo separato denominato "Materiale informativo e promozionale".

**La relazione dovrà essere firmata dal legale rappresentante.**

Ciascun commissario attribuirà per ogni criterio di valutazione un giudizio cui corrisponderà un coefficiente compreso tra 0 e 1 come segue:

Valutazione	Coefficiente
OTTIMO	1,00
BUONO	0,80
DISCRETO	0,60
SUFFICIENTE	0,40
PARZIALMENTE SUFFICIENTE	0,20
NON VALUTABILE	0,00



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi.

Saranno ammesse alla fase di valutazione complessiva, solo gli operatori che per quanto riguarda l'offerta tecnica avranno totalizzato un punteggio di valore tecnico almeno pari a 52/80 imi.

SPECIFICHE DESCRITTIVE CRITERI E SUB CRITERI DI VALUTAZIONE  
DELL'OFFERTA TECNICA

PROPOSTA TECNICA PUNTEGGIO MASSIMO: 80 da attribuirsi dalla Commissione giudicatrice con riferimento ai seguenti criteri (riportati con il corrispondente "peso"):

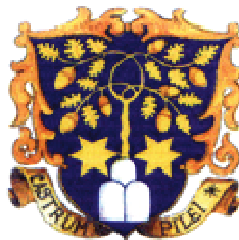
MACROVOCE 1 - QUALITA' DEI PRODOTTI - PUNTI TOTALI 25

SOTTOVOCE 1.1. Sistema aziendale e rintracciabilità della filiera - Punti 15

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 1.1.: Le offerte saranno valutate sulla base dell'evidenza della rintracciabilità delle varie fasi della filiera produttiva dei prodotti agroalimentari impiegati nello svolgimento del servizio. Si terrà in particolare considerazione l'assenza di produttori situati in zone "a rischio sanitario". A tal fine, dovranno essere indicate tutte le fasi della filiera e i soggetti che partecipano alla stessa (produzione, lavorazione, trasformazione, confezionamento, commercializzazione etc.). L'impresa concorrente dovrà indicare quali sono le Imprese che compongono le varie fasi della filiera, allegando per ogni Azienda interessata una dichiarazione di fornitura del prodotto alla impresa concorrente o ad un altro soggetto componente la filiera produttiva. Potranno essere allegate anche dichiarazioni di acquisto dei prodotti. Sarà valutato non solo il numero dei prodotti a filiera rintracciabile ma anche la completezza delle filiere produttive, la tipologia di alimenti a filiera rintracciabile e la loro ricorrenza nel menu' scolastico. Saranno valutati positivamente, altresì, i prodotti a filiera corta di cui si sia dato atto di tutte le fasi della filiera medesima.

SOTTOVOCE 1.2 Prodotti Locali – Punti 10

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 1.2. Il punteggio sarà conseguente alla valutazione complessiva sulla quantità di prodotti di provenienza locale offerti, sul loro valore economico, sulla tipologia e sulla loro ricorrenza nei menù scolastici di cui al Capitolato d'appalto. Per prodotti locali si intendono quelli la cui produzione è compresa in un territorio limitato coincidente con quello



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

delle Regioni Marche ed Emilia Romagna. Dovranno essere indicate le tipologie e i quantitativi annuali di generi alimentari offerti di provenienza locale.

MACROVOCE 2 - ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE – PUNTI TOTALI 10

SOTTOVOCE 2.1 Numero di addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio – Punti 5

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 2.1 saranno oggetto di valutazione il complesso di risorse umane che la ditta intende destinare alla gestione del servizio e relative professionalità (dietisti, cuochi, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino dei refettori).

L'impresa dovrà indicare nella relazione il numero e la qualifica delle persone impiegate e allegare i relativi curriculum professionali. Verrà considerata la rispondenza dell'organizzazione del personale alle esigenze del servizio.

SOTTOVOCE 2.2. Piano di formazione del personale – Punti 5

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 2.2. Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza (bambini e adulti)

MACROVOCE 3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – PUNTI TOTALI 35

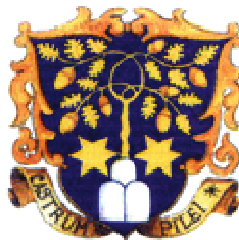
SOTTOVOCE 3.1 Modalità di svolgimento del servizio – Punti 7

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.1 Saranno oggetto di valutazione lo schema organizzativo e funzionale che l'operatore economico intende predisporre per l'organizzazione del servizio di refezione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal capitolato di gara (approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo). Si valuterà la corrispondenza del progetto alle caratteristiche dell'utenza, il livello di correlazione tra contenuti, obiettivi, risorse, strumenti e fasi di intervento, la completezza ed aderenza al capitolato di gara.

SOTTOVOCE 3.2 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori – Punti 7

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.2 Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, la conservazione delle derrate, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori;

SOTTOVOCE 3.3. Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze – Punti 2



COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.3. L'impresa concorrente dovrà illustrare il piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata consegna derrate, mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas., difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc. Nel piano dovranno essere illustrate tutte le misure adottate dall'impresa per la gestione delle emergenze. Potrà anche essere indicata l'eventuale disponibilità di un centro cottura e /o di un magazzino di stoccaggio derrate, in grado di supportare/sostituire in caso di emergenza quelli normalmente utilizzati. Verrà valutata la capacità di disponibilità (1) di un centro di cottura alternativo alla cucina della scuola di Peglio, per affrontare eventuali emergenze, si assegnerà un punteggio fino ad un massimo di 3 in ragione di:

-Ubicazione centro di cottura alternativo - Max Punti 2 Centro di cottura situato ad una distanza massima di percorrenza stradale fino a 10 km dal centro di cottura di Peglio. Max Punti 1 Centro di cottura situato ad una distanza massima di percorrenza stradale da 11 a 20 km.

(1) concetto di disponibilità: per disponibilità di un centro di cottura si intende la titolarità di diritti reali o personali di godimento su cespiti aventi la destinazione richiesta o in alternativa, la disponibilità a qualsiasi altro titolo (es. in virtù di un contratto di appalto in essere alla data di presentazione dell'offerta) di cespiti medesimi.

SOTTOVOCE 3.4 Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature – Punti 6

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.4 Pulizia e sanificazione: Descrizione delle modalità organizzative ed indicazione della frequenza della pulizia ordinaria e straordinaria dei locali , elencazione dei materiali in uso e dei prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione dei locali e dei materiali (utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa su detergenti - utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti “ tessuto-carta)

SOTTOVOCE 3.5 Gestione del sistema di autocontrollo HACCP ai sensi del D.lgs. 193/2007 e della ulteriore eventuale normativa vigente in materia – Punti 6

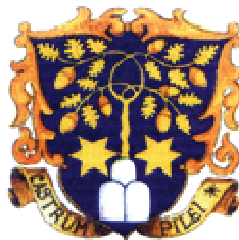
DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.5 Descrizione delle attività relative al Piano di autocontrollo (sistema HACCP);

SOTTOVOCE 3.6 Gestione del buono pasto – Punti 7

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 3.6 Saranno valutate le modalità per l'innovazione della vendita e rendicontazione dei buoni pasto in modalità pre-pagato che:

- Esoneri l'Ente dalla vendita diretta del buono presso la sede municipale e che consenta allo stesso di controllare in tempo reale gli incassi ed il numero di pasti venduti quotidianamente;
- Consenta agli utenti, cioè ai genitori degli alunni, di poter acquistare i buoni senza doversi recare presso la sede municipale per il ritiro degli stessi evitando altresì di dover utilizzare come unici canali di pagamento, gli sportelli degli uffici postali e della banche;
- Consenta agli utenti, cioè ai genitori degli alunni il controllo del proprio estratto





COMUNE DI PEGLIO  
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

conto;

- Per l'attivazione e gestione di ogni nuova modalità operativa non possono essere chiesti costi aggiuntivi ed il Comune di Peglio (PU) resterà l'unico titolare preposto all'incasso dei buoni pasto.

MACROVOCE 4 PROPOSTE MIGLIORATIVE - PUNTI 10 TOTALI  
SOTTOVOCE 4.1. Progetto per giornate formative – Punti 8

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 4.1. Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione Appaltante e alle scuole interessate dal servizio (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Appaltatore, Amministrazione, Dirigente scolastico, personale della Ditta, Genitori e soprattutto bambini), finalizzato allo svolgimento di almeno tre giornate formative.

In particolare saranno positivamente valutati quei progetti che, nell'ambito delle 3 giornate, prevedano:

1 giornata nell'ambito della quale venga organizzata una attività con la presenza di un esperto nutrizionista e di un fornitore dei prodotti alimentari, per la promozione ed informazione all'educazione alimentare per alunni, genitori ed insegnanti;

1 giornata "laboratoriale" che coinvolga attivamente gli alunni nello sporzionamento, nella realizzazione di pietanze etc.;

1 giornata dedicata all'illustrazione di un opuscolo informativo, da realizzare a cura e spese dell'appaltatore in collaborazione con l'amministrazione, che con illustrazione dettagliata del Menù predisposto dal servizio ASUR su quattro o più settimane e con dettaglio di tutti i prodotti biologici e locali utilizzati nel menù giornaliero e la loro provenienza al fine di informare ed offrire suggerimenti per una corretta e sana alimentazione;

SOTTOVOCE 4.2 Destinazione del cibo non somministrato – Punti 2

DESCRIZIONE SOTTOVOCE 4.2. Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con l'Amministrazione Comunale e senza costi aggiuntivi.

SPECIFICHE DESCRITTIVE CRITERI E SUB CRITERI DI VALUTAZIONE  
DELL'OFFERTA ECONOMICA.

PUNTEGGIO MASSIMO: 20

Il punteggio massimo di 20 punti verrà attribuito con la seguente formula:

RIBASSO OFFERTO (in %) X 20  
Ribasso Max (%)