

**UNIONE DEI COMUNI DI
BELVEDERE OSTRENSE – MORRO D'ALBA – SAN MARCELLO**
Provincia di Ancona

AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL' INFANZIA “IL GIARDINO FIORITO” DI BELVEDERE OSTRENSE E LA SCUOLA PRIMARIA COMPrensoriaLE “G. VERDI” DI SAN MARCELLO.

ANNI SCOLASTICI
2017/2018 – 2018/2019

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

INDICE

- ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**
- ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO**
- ART. 3 – VALORE DELL'AFFIDAMENTO**
- ART. 4 – ELENCO DELLE SCUOLE INTERESSATE E CONSISTENZA PRESUMIBILE DELL'UTENZA**
- ART. 5 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO**
- ART. 6 – SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE**
- ART. 7 – DESCRIZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO**
- ART. 8 – PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA MATERIE PRIME**
- ART. 9 – CALENDARIO ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**
- ART. 10 – TRASPORTO DERRATE E TRASPOSTO PASTI**
- ART. 11 – LICENZE – AUTORIZZAZIONI**
- ART. 12 – LOCALI ED ATTREZZATURE**
- ART. 13 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ALTRI SERVIZI NELLA MENSA SCOLASTICA**
- ART. 14 – PERSONALE**
- ART. 15 – CONTROLLO SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI**
- ART. 16 – DIRITTO DI CONTROLLO**
- ART. 17 – COMMISSIONE MENSA**
- ART. 18 – PULIZIA DELLE MENSE SCOLASTICHE**
- ART. 19 – CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE-PIANO DI SICUREZZA**
- ART. 20 – PENALITA' PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**
- ART. 21 – CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE E PENALITA'**
- ART. 22 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**
- ART. 23 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**
- ART. 24 – RESPONSABILITA' ED OBBLIGO ASSICURAZIONI**
- ART. 25 – CAUZIONE DEFINITIVA**
- ART. 26 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO**
- ART. 27 – REVISIONI DEL PREZZO**
- ART. 28 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI**
- ART. 29 – STIPULA DEL CONTRATTO**
- ART. 30 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**
- ART. 31 – TRATTAMENTO DATI**
- ART. 32 – RINVIO, NORME APPLICABILI**

Allegati

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato nelle sotto elencate scuole:

scuola dell'Infanzia “Il Giardino Fiorito” con sede in Belvedere Ostrense, Via Castagna n. 3.
scuola Primaria comprensoriale “G. Verdi” con sede in San Marcello, Via dell'Unione n. 4;

L'appalto rientra nell'ambito dei servizi di cui all'allegato IX del codice dei contratti pubblici approvato con decreto legislativo n. 50 del 2016 (CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica).

Per quanto riguarda la Scuola dell'Infanzia i pasti dovranno essere prodotti (preparati e cucinati) presso la cucina che la Committenza metterà a disposizione della Ditta, cucina situata all'interno dell'edificio di Via Castagna n. 3, con porzionatura, distribuzione e consumo nella medesima sede scolastica.

Per quanto riguarda la Scuola Primaria i pasti dovranno essere prodotti presso la medesima cucina che la Committenza metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria, situata nell'edificio della Scuola dell'Infanzia di Via Castagna n. 3 e veicolati (porzionatura, distribuzione e consumo) al refettorio della scuola prima “G.Verdi” distante circa Km. 3 dal centro di cottura di cui sopra.

L'appalto comprende altresì la somministrazione di pasti al personale docente e non docente che ne abbia titolo.

L'affidatario disporrà delle suddette strutture e di tutti gli arredi/attrezzature ivi presenti, per l'intera durata dell'appalto come descritto nel presente capitolato.

Gli arredi e le attrezzature messe a disposizione sono elencate nell' ALLEGATO C

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà durata biennale dal 1 settembre 2017 al 30 giugno 2019.

E' prevista la possibilità di rinnovo (espreso) del presente contratto, per 1 ulteriore anno scolastico. Alla facoltà della Committenza di rinnovare l'appalto è correlato l'obbligo dell'affidatario di accettare il rinnovo medesimo.

Potrà inoltre essere disposto l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, una volta divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva.

L'Amministrazione appaltatrice si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more di svolgimento delle procedure di scelta del nuovo aggiudicatario ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione appaltante ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs 50/2016.

ART. 3 – VALORE DELL'AFFIDAMENTO

Il calcolo del valore presunto dell'appalto è stato determinato sulla base di quanto disposto dall'articolo 35 del codice dei contratti (D.Lgs. 50/2016).

Il valore presunto dell'affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è, pertanto, stimato in € 476.868,60, oltre ad IVA di legge, ed oltre € 1.962,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 23 c. 16 D.Lgs., il costo della manodopera per l'appalto è determinato in € 2,29 a pasto.

I prezzi unitari posti a base di gara, rispetto ai quali gli operatori economici dovranno praticare un unico ribasso percentuale, sono i seguenti:

- Il prezzo unitario posto a base di gara è pari ad € 0,26, IVA esclusa (oltre € 0,166 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) per ogni colazione (refezione parziale) presso la Scuola dell'Infanzia;

- Il prezzo unitario posto a base di gara è pari ad € 5,15, IVA esclusa (oltre € 0,166 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) per ogni pranzo presso la scuola dell'Infanzia "Il Giardino Fiorito" e la scuola Primaria comprensoriale "G. Verdi";

ART. 4 - ELENCO DELLE SCUOLE INTERESSATE E CONSISTENZA PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il numero dei pasti annuali previsti per il periodo contrattuale, determinato in base alle iscrizioni al servizio di refezione, viene illustrato nella tabella seguente:

Descrizione	NUMERO PASTI PRESUNTO ANNUALE	IMPORTO UNITARIO soggetto a ribasso	TOTALE importo ANNUALE	TOTALE APPALTO
Pranzo scuola primaria	21.600	€ 5,15	€ 111.240,00	€ 333.720,00
Pasto scuola infanzia	8.820	€ 5,15	€ 45.423,00	€ 136.269,00
Refezione parziale (solo colazione) scuola infanzia	8.820	€ 0,26	€ 2.293,20	€ 6.879,60

I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'Unione dei Comuni. In tal senso l'affidatario si assume "il rischio" costituito dalla circostanza che il numero dei pasti da fornire sia inferiore a quello previsto. Nulla in tal caso potrà richiedere alla committenza, a titolo di risarcimento e/o indennizzo.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente somministrati.

L'Unione dei Comuni si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa aggiudicatrice.

In particolare rispetto all'erogazione del servizio presso la scuola primaria, nell'eventualità in cui si rendesse necessaria la turnazione dei pasti, l'affidatario dovrà provvedere a propria cura, previa concertazione con la dirigenza scolastica e la committenza, ad organizzare il servizio in maniera tale da non recare alcun danno all'utenza.

Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevedibili o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico della Committenza per il mancato guadagno.

Art. 5 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO

La Committenza ed i tre Comuni alla stessa aderenti, si riservano la facoltà di richiedere la somministrazione di pasti per scuole ed utenze diverse (es. pasti per servizio di assistenza domiciliare) riferibili a servizi erogati sia dalla Committenza che dai tre Comuni. In quest'ultima ipotesi l'affidatario dovrà praticare le stesse condizioni contrattuali convenute per l'appalto di cui trattasi; il tutto sino alle reali potenzialità di preparazione dei pasti della cucina messa a disposizione.

E' in facoltà dell'affidatario di procedere alla preparazione di pasti presso la suindicata struttura, al fine di somministrare gli stessi ad altri Enti pubblici o privati che ne facciano richiesta. In questa ipotesi è necessario il consenso della Committenza e dell'Ente proprietario del cespite. In caso di assenso sarà riconosciuta la corresponsione di royalty a favore della Committenza e dell'ente proprietario del cespite (in eguale misura), royalty 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.

ART. 6 – SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE

Non è ammesso alla Ditta Aggiudicataria di subappaltare in tutto o in parte il servizio pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, è vietata la cessione, anche parziale, del contratto relativo al presente appalto salvo quanto previsto nell'art.106, comma 13, del D.lgs. n.50/2016.

ART. 7 – DESCRIZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio consiste nella preparazione dei pasti riferiti alla colazione e pranzo con il sistema del legume fresco-caldo, (modalità che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), mediante fornitura delle derrate da parte della Ditta Aggiudicataria e preparazione presso il centro di cottura, di cui all'art. 1, e veicolazione dei pasti destinati agli alunni della scuola primaria presso il refettorio di San Marcello con mezzi idonei a carico della ditta aggiudicataria.

Le prestazioni sono, in via indicativa ma non esaustiva, le seguenti:

- fornitura e trasporto dei generi alimentari di prima qualità;
- preparazione dei pasti (**colazione e pranzo per la scuola dell'Infanzia e pranzo per la scuola primaria**);
- assistenza nella somministrazione della colazione nella scuola dell'Infanzia;
- allestimento tavoli del refettorio della scuola dell'Infanzia, con fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta (riconguibili al gruppo di prodotti tessuto-carta, che comprende fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) nonché della reintegrazione, per eventuali rotture, dello stoviglie, piatti, bicchieri e caraffe, necessari per l'erogazione del servizio;
- confezionamento e trasporto dei pasti in legume fresco-caldo dal centro di cottura della scuola dell'Infanzia "il Giardino fiorito" al refettorio della scuola primaria comprensoriale "Verdi" di San Marcello;
- allestimento tavoli del refettorio della scuola primaria di cui all'art. 1, con fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta (riconguibili al gruppo di prodotti tessuto-carta, che comprende fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici);
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in materiale monouso, necessari per l'erogazione del servizio degli utenti della scuola primaria;
- riempimento caraffe d'acqua e disposizione sui tavoli;
- fornitura acqua minerale naturale per gli utenti della scuola dell'Infanzia (o utilizzo di sistema equivalente);
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- sparecchiamento e pulizia dei tavoli dei refettori delle scuole suddette con pulizia e posizionamento delle sedie sopra i tavoli e pulizia dei locali;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione e della eventuale biancheria impiegata. Il lavaggio delle stoviglie e delle posate va effettuato con attrezzature idonee presso il centro di cottura;
- fornitura dei prodotti per la pulizia dei contenitori e delle stoviglie e per la pulizia dei locali cucina e dei servizi annessi che debbono essere certificati Ecolabel o equivalenti;

- pulizia e cura del centro di cottura;
- monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione almeno semestrale con prodotti preferibilmente conformi alla normativa Ecolabel o equivalenti;
- smaltimento rifiuti secondo le regole della raccolta differenziata;
- ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
- mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla vigente normativa in materia.
- raccolta dei buoni pasto qualora l'Amministrazione appaltante introduca questo sistema per l'accesso al servizio di mensa scolastica.

Resta inteso che la ditta aggiudicataria dovrà accettare senza eccezione qualunque modifica e/o integrazione non strutturale e che non incida economicamente nella modalità di espletamento del servizio, purché comunicata con una settimana di preavviso.

ART. 8 – PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA MATERIE PRIME

8.1 Il pasto tipo è costituito da: un primo piatto, un secondo piatto (o piatto unico), contorno, pane, frutta di stagione (dolce o gelato quando previsti nel menu'), acqua potabile della rete idrica cittadina ad eccezione di eventuali emergenze della rete idrica in cui si fornirà acqua minerale naturale.

Lo spuntino di metà mattina, distribuito ai bambini delle scuole dell'Infanzia, è costituito da: frutta fresca (la ditta dovrà prevedere l'utilizzo di almeno 3-4 tipi di frutta diversi nell'arco della settimana, preferibilmente nel rispetto della stagionalità e delle vitamine in essa contenute), succhi 100% frutta, yogurt, biscotti secchi, fiocchi di cereali, prodotti da forno, pane e marmellata, pane e miele, pane e crema di nocciole, bruschette con pomodoro, bruschette con olio extra vergine di oliva e origano.

I pasti dovranno essere prodotti in base alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche predisposte dall'Unione dei Comuni di concerto con la ditta appaltatrice e validate dal dipartimento di prevenzione, servizio igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Asur Marche Area Vasta 2 (ALLEGATO A): tabella dietetica per i bambini delle scuole dell'infanzia e primarie; Eventuali prodotti specifici prescritti dai singoli pediatri.

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente la tabella dietetica elaborata e le indicazioni contenute in tutte le sue parti:

Premessa; Informazioni per l'uso corretto della tabella; Prodotti alimentari da utilizzare; Altre raccomandazioni; Metodi di cottura; Variazioni consentite alla tabella; menu offerti nel corso dell'anno scolastico articolati ogni due settimane o eventuali modifiche; Menù di riserva per eventuali variazioni.

I Prodotti freschi utilizzati dovranno essere possibilmente di provenienza regionale, a cosiddetta "filiera corta" o biologici esclusivamente di origine italiana e non estera o comunque, se non biologici, di provenienza italiana e non estera. Dovrà essere utilizzato olio extra vergine di oliva di alta qualità dei produttori siti nel territorio comprensoriale o, in caso di indisponibilità, olio extra vergine di oliva regionale con un tasso di acidità inferiore allo 0,8 per cento;

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la distribuzione dei pasti, dovranno essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle di confezionamento e di etichettatura (D.Lgs. n.109/1992).

I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente o salvo difficoltà di approvvigionamento: l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati o alla passata di pomodoro.

Non sono permessi i prodotti a base di glutammato monosodico come dadi, gli estratti per brodo, ecc., preferendo la preparazione quotidiana di brodo vegetale con verdure fresche.

E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla L.R. n.9/2000.

Nella fase di approvvigionamento, si devono prevedere gli imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili (cassette di legno o cartone per l'ortofrutta, vetro verde per l'olio, confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, per i cereali, per i legumi e per la pasta).

8.2 - *Caratteristiche delle derrate alimentari*

1. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle caratteristiche merceologiche indicate nell'ALLEGATO B.

“Caratteristiche delle derrate alimentari”, con particolare riguardo all'origine “biologica” esclusivamente italiana di alcuni alimenti, requisito inderogabile minimo richiesto in accordo al Regolamento CE n. 834/07. In alternativa vengono richiesti alimenti non biologici ma di origine esclusivamente italiana.

2. Per i pasti non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati (solo occasionalmente), fatta eccezione per quelli indicati nel suddetto Allegato.

3. In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e di prodotti alimentari contenenti olio di palma.

4. La committenza può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee. In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico-sanitaria, la committenza si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzioni e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione dei menu e fino al ripristino della situazione di normalità.

8.3 – *Norme igieniche*

1. Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui l'affidatario dovrà attenersi:

1) Tutti gli alimenti, ad eccezione eventualmente della carne da utilizzare per il ragù, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per il raffreddamento del ragù deve essere usato l'abbattitore.

2) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C .

3) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente.

4) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro, soprattutto da alimenti crudi a cotti, e dopo l'uso del WC.

5) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.

6) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati.

7) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti salvo casi per i quali è possibile tale evenienza.

8) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi.

9) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

10) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.

11) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

12) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine.

- 13) E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina.
 - 14) I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.
 - 15) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.
2. La committenza si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla ASUR per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

8.4 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio dovranno essere conservati in uno spazio adeguato e suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.
2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.
3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti.
4. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
5. I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
6. E' tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio, né possibilmente di plastica, per la conservazione degli alimenti.
7. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio o in altro modo tale da garantire la chiusura ermetica.
8. Gli spinaci e le bietole devono essere molto ben strizzati e tagliati finemente. Le insalate miste devono corrispondere nei tipi e nelle grammature a quanto indicato nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé, salvo diverse indicazioni che saranno fornite dal competente ufficio comunale; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.
9. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.
10. La frutta deve essere fornita nei calibri indicati e, a rotazione, nella gamma reperibile sul mercato secondo la stagione, fornendone almeno 3-4 tipi diversi nella settimana.

8.5 - Riciclo

111. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

8.6 – Conservazione dei piatti freddi

1. La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327 e successive modifiche/integrazioni.

8.7 - Linea refrigerata

1. E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente di distribuzione, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.
3. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

8.8 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Oltre a quanto previsto al successivo paragrafo 7.10, le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio deve essere grattugiato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di affettati e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua e di bicarbonato di sodio.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

8.9 - Condimenti

1. Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano con la grammatura secondo ricetta e che deve essere consegnato in vaschette separate. La distribuzione del Parmigiano dovrà rispettare la quantità giornaliera indicata sul menu e prevista per ogni singolo bambino

2. Il condimento per la pastasciutta o il riso deve essere consegnato in vaschette separate da quelle della pasta/riso. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva dei produttori siti nel territorio comprensoriale.

3. La "pommarola", comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto. Nell'etichettatura della passata di pomodoro, quale definita dal decreto ministeriale, deve essere indicata la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato. Il predetto riferimento può essere realizzato con la presenza dell'indicazione:

- a) la zona effettiva di coltivazione del pomodoro fresco coincidente con la Regione oppure;
- b) lo Stato ove il pomodoro fresco è stato coltivato.

I sughi per la pasta, i secondi, le verdure, i minestrini e le zuppe di legumi devono essere preparati solo con brodo vegetale fresco di giornata, senza soffritto e altri oli o grassi, ma conditi alla fine solo con olio extra vergine di oliva nella quantità giornaliera prevista.

8.10 - Menù

1. Durante l'a.s. 2016/2017 i pasti sono stati confezionati attenendosi a dieci tipologie di menu, due menu per ogni stagione (ogni menu sviluppato per quindici giorni). La predetta sequenza dei pasti potrebbe subire variazioni; i piatti che normalmente compongono i suddetti menu e le grammature impiegate sono contenuti nell' ALLEGATO A al presente capitolato, validi anche per gli adulti.

2. Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menu fossero necessari ingredienti al momento non previsti, questi dovranno essere comunque forniti dall'affidatario senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. La frutta dovrà essere alternata nelle varie tipologie, a seconda la stagionalità, non porzionata ma fornita, nel rispetto della sua interezza, ad ogni singolo utente per la scuola della primaria, solo ed esclusivamente a fine pasto e sporzionata per gli utenti della scuola dell'infanzia, garantendo una tipologia di frutta nella giornata (nel momento dello spuntino di metà mattina o alla fine del pranzo) e assicurando almeno 3-4 tipi diversi di frutta nella settimana, per garantire l'assunzione delle vitamine necessarie,

3. La committenza si riserva di apportare, nel periodo di servizio, variazioni ai menu (da concordare con la dietista della ASUR competente per territorio tenendo conto del costo complessivo presunto

per ciascun ciclo mensile (oneri di preparazione compresi), senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo per gli eventuali maggiori oneri.

4. E' consentito, in via temporanea, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

5. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della committenza. Non sono ammesse deroghe al menu per problemi dovuti al reperimento delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti salvo casi particolari.

8.11 – Pasti Speciali

In occasione delle feste (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico o particolari eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale) potranno essere concordati menù particolari senza che ciò comporti oneri ulteriori.

Nel mercoledì delle Ceneri e nei venerdì della Quaresima dovrà essere fornita una dieta alternativa da concordare con la committenza per coloro che ne facciano richiesta.

8.12 – Diete Speciali

Con il termine “diete speciali” si intendono quei regimi alimentari destinati a particolari condizioni patologiche a breve e/o a lungo termine.

4. L'affidatario deve, pertanto, garantire la preparazione di “diete speciali” che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche degli utenti, certificate dal Medico Pediatra del bambino.

5. Tali diete richieste dall'utenza tramite certificazione medica sono destinate a:

- Soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- Soggetti diabetici
- Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti;

Le diete speciali devono essere formulate da personale esperto su prescrizione medica per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole.

Il Servizio di Ristorazione scolastica deve quindi sempre prevedere che siano concesse alternative ai pasti previsti nei menù in caso di particolari patologie che rendano necessaria l'erogazione di diete speciali per le motivazioni su indicate.

La gestione delle diete speciali da parte della Ditta aggiudicataria, nelle sue diverse fasi (richiesta, attuazione, modifica sospensione, annullamento della dieta) deve seguire la procedura di seguito dettagliata.

RICHIESTA DELLA DIETA

La richiesta di dieta speciale deve essere inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci, direttamente all'Ufficio comunale competente o alla Scuola di appartenenza, allegando:

1. la relazione dello specialista e/o del medico curante;
2. la prescrizione dietetica specifica, completa degli alimenti concessi e quelli da escludere comprensivi di additivi e/o conservanti;
3. la durata della dieta.

Si ricorda che, in base alla legge sulla privacy, trattandosi di dati riservati di natura sanitaria, è opportuno informare il richiedente di come verranno gestiti gli stessi.

Si precisa che non sono da ritenersi accettabili indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere: ad esempio indicare una categoria merceologica o commerciale come cereali, latticini, semi, tuberi, legumi...; oppure escludere una preparazione gastronomica e non gli ingredienti da cui questa è prodotta (ad esempio sugo al pesto, frittata alle verdure, ravioli, pesce impanato...)

Si precisa inoltre che non sono da ritenersi valide quelle prescrizioni contenenti indicazioni generiche come *non gradisce...rifiuta...è ipersensibile... non assume.....ha idiosincrasia a ...*

Per quanto riguarda la richiesta di diete leggere/in bianco temporanee questa viene concessa senza prescrizione medica per un periodo non superiore ai tre giorni; la richiesta può essere effettuata direttamente dal genitore o da chi esercita potestà genitoriale alla Scuola di appartenenza che dovrà trasmetterla nei modi e tempi necessari per permettere l'attuazione della dieta stessa. In caso di malessere da parte del bambino a scuola la richiesta potrà pervenire anche dall'insegnante. Questa dieta solitamente è per bambini riammessi in comunità a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali.

Nel caso invece di richieste di più lunga durata, ma comunque non oltre le due settimane, la procedura per la richiesta è la stessa che per qualsiasi altra dieta speciale.

Si precisa infine che l'eventuale richiesta di "dieta leggera" o "in bianco" comporta la somministrazione degli alimenti previsti nello specifico schema dietetico e NON esclusivamente di pasta in bianco, prosciutto o formaggio.

E' garantito il rispetto dei regimi alimentari conseguenti l'appartenenza a determinate confessioni religiose previa richiesta da parte del genitore o di chi ne fa le veci.

In questo caso lo schema dietetico e la preparazione del pasto dovranno tenere conto dell'elenco degli alimenti di cui la famiglia richiede l'esclusione dal menu scolastico, ma anche delle indicazioni nutrizionali per bambini di quella età per evitare squilibri.

8.13 La committenza si riserva altresì di richiedere alla ditta aggiudicataria, in caso di adesione delle Scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

8.14 - *Variazione del menu*

1. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Ente affidante. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dall'Ente affidante medesimo. Di norma, la variazione del menu potrà avvenire esclusivamente dietro autorizzazione scritta del Responsabile del Dipartimento di Prevenzione servizio igiene degli alimenti e nutrizione ASUR MARCHE - Area vasta n. 2. In tal caso la ditta aggiudicataria adotta la variazione concordata con l'Unione dei Comuni, dietro autorizzazione ASUR MARCHE, equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

2. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'affidatario deve proporre alla committenza i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall'Unione dei Comuni.

8.15 - *Quantità degli ingredienti*

1. Le quantità da somministrare sono quelle previste nell'allegato A) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menu.

2. Per i pasti da somministrare agli adulti, si fa riferimento alle grammature previste per la scuola primaria nell'allegato al presente Capitolato.

3. I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento, salvo diversa indicazione.

4. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, la ditta aggiudicataria deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per la committenza.

8.16 - *Contenitori*

1. I contenitori esterni da utilizzare per il trasporto dei pasti devono essere in condizioni ottimali e preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori in acciaio inox del tipo gastronorm, di varie altezze in relazione al prodotto da servire, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art.31 e ss. mm.). Detti contenitori devono avere preferibilmente apertura frontale.
2. Nel caso di necessità la ditta aggiudicataria affidatario dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione.
3. Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronomie non deve superare i tre quarti dell'altezza del contenitore, al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".
4. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza.
5. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati ad un'utenza diversa da quella indicata sul contenitore medesimo.
6. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale dell'affidatario, il luogo e la data di produzione dei pasti, le modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicato la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto.
7. La pulizia, il lavaggio, la sanificazione di detti contenitori resteranno a carico della ditta aggiudicataria,
8. Il pane, che dovrà essere di giornata, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, distribuito con il secondo piatto o con il contorno.
9. La ditta aggiudicataria deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato nei luoghi dove si effettua il confezionamento o dove si effettua la distribuzione. In ogni caso la frutta deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

8.17 – Norme per la somministrazione

1. Dovrà essere effettuato il servizio di distribuzione del pranzo nella scuola primaria e nella scuola dell'Infanzia oltre le colazioni nella scuola dell'infanzia, comprensivo anche delle operazioni necessarie a riordinare i tavoli e alla sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio, da effettuare al termine di ogni servizio.
2. L'affidatario dovrà provvedere anche al lavaggio dei piatti, stoviglie, bicchieri e brocche attraverso l'utilizzo della lavastoviglie, o con altre modalità laddove questa non fosse disponibile. In ogni caso, come previsto all'art. 12 resta a carico della ditta aggiudicataria la manutenzione delle attrezzature ed elettrodomestici esistenti e la loro sostituzione nel caso di rottura definitiva.
3. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire il tovagliato necessario ad ogni refettorio comunale quotidianamente, dovrà altresì provvedere alla presa in consegna della fornitura di sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti in collaborazione con l'Ufficio ambiente del Comune.
5. Qualora dovesse essere impiegato materiale monouso, l'affidatario dovrà provvedere a proprie cure e spese, a fornirlo nelle quantità e con le caratteristiche da concordare con il competente ufficio comunale. Sono a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di tovaglioli di carta necessari agli utenti dei servizi refezione.
6. In particolare, per uso temporaneo in caso di mancata funzionalità della lavastoviglie, dovranno essere previsti piatti monouso del peso di gr. 9,00 e ø 21 cm. e ciotole con manici di peso minimo di gr. 8,00 entrambi in polistirolo atossico, o altro materiale idoneo all'uso, di colore bianco.

7. L'Ente affidante si riserva di chiedere la sostituzione dei suddetti prodotti qualora non ritenuti idonei.

8. Prima dell'inizio del servizio di distribuzione, sarà compilato in ogni scuola l'inventario dei materiali che vengono dati in uso per la distribuzione alla ditta aggiudicataria, che dovrà renderne conto al termine del servizio provvedendo al loro reintegro in caso di mancanza o danneggiamento.

9. La ditta aggiudicataria deve altresì provvedere al reintegro dei materiali che, all'inizio o nel corso del servizio, venissero a mancare per qualsiasi motivo.

8.18 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'affidatario per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla cucina ed alla distribuzione dei pasti dovrà indossare apposito camice e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali; Tutto il vestiario necessario al personale dovrà essere fornito dalla Ditta Aggiudicataria;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Sui tavoli sanificati dovranno essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che, all'occorrenza, dovranno essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione;
- Per ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo con la quantità giornaliera di olio extra vergine di oliva indicata;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal Centro di Cottura, valutare l'esatta porzionatura delle singole pietanze per ogni bambino;
- Dovrà altresì verificare la corretta fornitura da parte del centro cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto al competente ufficio comunale.

- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
 - La distribuzione del secondo piatto e del contorno o solo del contorno se preceduto da piatto unico, deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. La distribuzione del pane deve avvenire solo con il secondo piatto o con il contorno se preceduto da piatto unico. La distribuzione della frutta deve avvenire esclusivamente a fine pasto e deve attenersi alla quantità prevista dal menu giornaliero. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati da parte dell'Ufficio comunale competente.
 - E' richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta per gli utenti della scuola dell'infanzia e della prima classe della primaria.
 - Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante i gusti personali. Le pietanze non prevedono una seconda distribuzione al fine di rispettare la corretta quantità prevista per il pasto del pranzo del bambino.
 - Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi (salvo il prelievo per iniziative di riuso a scopo benefico e/o recupero degli sprechi, riduzione dei rifiuti regolarmente autorizzate dall'Ente affidante), ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti (per la frazione organica).
 - L'affidatario dovrà inoltre dotare i refettori di appositi trespoli con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.
 - In presenza dei rappresentanti del Comitato Mensa e referenti dell'alimentazione scolastica agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla ditta aggiudicataria alcun corrispettivo.
 - Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura, lavaggio sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, della zona office, degli eventuali corridoi di collegamento.
- Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti, delle travature e di ogni altra superficie che si rendesse necessario.
- La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla pulizia straordinaria di tutti i locali destinati alla cucina, alla refezione prima dell'inizio dell'anno scolastico ed alla conclusione dello stesso ovvero qualora si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura.
 - Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie dei locali sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

8.19 – Clausola di continuità del servizio

1. Sciopero del personale dell'affidatario: il servizio di refezione scolastica/sociale dovrà essere garantito anche in caso di sciopero del personale della ditta aggiudicataria, in quanto trattasi di servizio pubblico ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Sciopero del personale della Scuola: In caso di sciopero del personale scolastico, l'affidatario verrà avvisato con congruo anticipo e comunque entro le 24 ore precedenti alla giornata di sciopero; in ogni caso, l'affidatario dovrà garantire la continuità del servizio, anche se ridotto e parziale. A tal fine, nei casi sopra ricorrenti, potranno essere concordate con i Servizi Scolastici, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.
3. Cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della ditta aggiudicataria che della committenza e che non si possa evitare con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia dovute.

4. In ogni caso l'affidatario non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART. 9 – CALENDARIO ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole che di norma avverrà dal lunedì al venerdì sia per la refezione della scuola dell'Infanzia che per la refezione della scuola Primaria, fatte salve diverse disposizioni da parte dell'Istituto Comprensivo.

Il calendario scolastico potrebbe subire variazioni all'inizio o in corso d'anno, così come l'avvio del servizio di mensa potrebbe non coincidere con l'inizio dell'anno scolastico. Pertanto i quantitativi dei pasti potranno variare sia in difetto che in eccesso, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

A titolo meramente indicativo, si informa che il calendario triennale delle attività scolastiche deliberato dalla Regione Marche è determinato come segue:

- scuole dell'Infanzia dal 15/09 al 30/06 (ultimo giorno senza mensa)
- scuola primaria dal 15/09 all'08/06

I referenti dei plessi scolastici comunicheranno quotidianamente al referente del centro di cottura, entro le ore 9,30, i pasti necessari per la giornata, indicando: - il numero dei pasti per i bambini – il numero dei pasti per gli adulti – le eventuali diete speciali.

I pasti andranno prodotti nelle quantità richieste e somministrati nelle ore prestabilite.

La distribuzione è prevista per le ore 12,30 per la Scuola dell'Infanzia e per le ore 12,30 per la Scuola Primaria, salvo diverso accordo con l'Amministrazione e l'Istituto Comprensivo e, fatto salvo quanto previsto all'articolo 4.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo per la preparazione del pasto ed il momento della effettiva distribuzione presso la mensa, non dovrà superare i 20 minuti e comunque tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge (indicate dal DPR 327/1980).

Il tempo di distribuzione dei pasti devono essere contenuti in un'ora al massimo.

ART. 10 – TRASPORTO DERRATE E TRASPORTO PASTI

1. Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa.

Le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine di scadenza del prodotto.

2. Il trasporto dei pasti deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il trasporto deve essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- b) le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dalla disciplina legislativa e regolamentare vigente; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- c) gli alimenti e le derrate alimentari in genere dovranno essere sigillate presso il centro di cottura e trasportati in contenitori idonei e lavabili;
- d) i mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere perfettamente in regola con le disposizioni del DPR 327/80 art. 46 e ss.mm.ii. dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere puliti giornalmente e sanificati settimanalmente.
- e) la Ditta appaltatrice dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo nelle mense scolastiche sia il più possibile ridotto e tale comunque da consentire il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo;
- f) la ditta appaltatrice s'impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità offerte dallo sviluppo tecnologico nel settore;

g) i pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

Le derrate crude saranno confezionate con polietilene alimentare in sacchetti di carta, conformi ai dettami legislativi in materia;

h) il trasporto dei pasti sarà effettuato nella scuola primaria, in tempi tali da consentire il regolare inizio del servizio mensa all'ora stabilita dalle autorità scolastiche.

Ove si verificassero modificazioni dell'orario di inizio della mensa in corso d'anno, sarà data tempestiva comunicazione alla Ditta che sarà tenuta a adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di bicchieri, piatti, posate occorrenti per la refezione presso la scuola Primaria in materiale monouso, biodegradabili e compostabili in conformità dalla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

ART. 11 - LICENZE - AUTORIZZAZIONI

L'affidatario del servizio deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio dell'attività, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene. Tali provvedimenti dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso della gestione del servizio.

ART. 12 – LOCALI ED ATTREZZATURE

La preparazione e la cottura dei pasti dovrà avvenire obbligatoriamente presso il centro di cottura di cui all'art. 1.

Le ditte che intendono partecipare alla presente procedura sono tenute, pertanto, a visionare **OBBLIGATORIAMENTE** i locali, ivi compresi i refettori, e le attrezzature messe a disposizione per l'esecuzione del servizio.

Al riguardo, si specifica che le attrezzature di cui all'elenco ALLECATO C sono di proprietà del Comune di Belvedere Ostrense.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese all'acquisto di macchinari, attrezzature, utensili, stoviglie etc. in aggiunta a quanto messo a disposizione dal Comune per assicurare la corretta esecuzione del servizio.

Analogamente, è a carico della Ditta aggiudicataria garantire la manutenzione, le probabili riparazioni con sostituzione di eventuali pezzi di ricambio dell'elettrodomestico o sostituzione dell'intero elettrodomestico interessato ed assumere l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria di locali e attrezzature consegnate, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado.

Alla scadenza del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà procedere entro 15 giorni alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti salvo il normale degrado, procedendo a tal fine alla redazione di apposito verbale in contraddittorio con l'Unione dei Comuni.

La Ditta Aggiudicataria dovrà redigere, prima dell'inizio dell'attività, tutte le necessarie certificazioni (NIA) ed autorizzazioni idonee a garantire lo svolgimento del servizio per la produzione del numero dei pasti previsto nella struttura. Tali provvedimenti dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso della gestione del servizio.

In caso di variazioni di ricette o proposizione di nuovi menù, sarà cura della Ditta appaltatrice ottenere le previste convalide dal competente servizio dell'ASUR Marche.

E' previsto un rimborso forfettario a favore dell'Ente proprietario del cespite ed a carico dell'affidatario per le utenze per l'acqua, l'elettricità, il gas e il riscaldamento, nonché ogni altra fonte di energia necessaria per l'espletamento del servizio, che viene forfettariamente quantificato in € 500,00 mensili (escluse le mensilità di luglio ed agosto). La Ditta dovrà provvedere a versare detta quota alla committenza (la quale la verserà a vantaggio dell'ente proprietario del cespite ed intestatario delle utenze) in due rate di pari importo nel corso di ciascun anno scolastico, come segue: la 1^a entro il mese di febbraio, la 2^a Entro il mese di settembre.

In caso di occasionale mancanza di fonti di energia la Ditta aggiudicataria è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi, etc.) per garantire la funzionalità del servizio.

Per consentire il regolare avvio del servizio e per eventuali emergenze, l'aggiudicatario, come già precedentemente indicato, deve comunque garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti sempre con il metodo del legame fresco-caldo presso strutture di cui abbia la disponibilità; in tal caso saranno a carico della ditta aggiudicataria la fornitura dei contenitori per il trasporto dei pasti, il trasporto stesso ed ogni ulteriore spesa che si renda necessaria a garantire l'esecuzione del servizio.

I locali di cucina e refettori devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato, salvo quanto previsto all'art. 5.

L'ingresso alla cucina e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatto salvo quanto previsto dall'art. 7.18 (comitato mensa, rappresentanti dei genitori, e referenti del Comune) e dall'art. 15.

Art. 13 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ALTRI SERVIZI NELLA MENSA SCOLASTICA

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

1. il personale dovrà curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come previsto dalla disciplina legislativa e regolamentare vigente;
2. la Ditta sarà tenuta al rispetto dell'art.29 del DPR 327/80 e s.m.i. per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguire secondo il programma specificato nell'art. 19;
3. la Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, al ricevimento dei contenitori del cibo cucinato, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparcchiamento dei tavoli, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia di cui al precedente punto 2, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento ed aggiornamento professionale;
4. la Ditta dovrà predisporre ed attuare un sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) per ciascuna mensa scolastica;

ART. 14 – PERSONALE

La ditta Aggiudicataria assicura che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'appalto verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici richiesti (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore della ristorazione, compresa quella scolastica ed in ogni caso in conformità a quanto previsto dall'art. 51 del D.Lgs 81/2015.

I nominativi e qualifica dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati all'Unione dei Comuni. La produzione e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di persone organizzate in turni di lavoro tali da garantire un servizio veloce, continuativo ed ottimizzato e, comunque, in modi e tempi tali da non pregiudicare in nessun caso le caratteristiche organolettiche del pasto (sistema del legume fresco-caldo). L'organizzazione del lavoro, per ottenere gli obiettivi citati, resta sotto l'esclusivo onere e responsabilità della ditta aggiudicataria.

La ditta Aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio in caso di sciopero del personale, darne preventiva comunicazione al Comune in un termine non inferiore a tre giorni dalla data dello sciopero e comunicare tutte le eventuali modalità operative alternative per assicurare comunque e in ogni caso il servizio oggetto dell'appalto.

La ditta Aggiudicataria è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile/coordinatore del servizio, che sarà la figura di riferimento per il Comune in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, il quale risulterà munito e quindi disporrà dell'apposito potere direttivo per l'organizzazione e l'impiego della prestazione di lavoro del personale impegnato nell'esecuzione dell'appalto. I dati personali del Responsabile del servizio (cognome e nome, numero cellulare, posta elettronica) saranno comunicati al Comune.

La ditta Aggiudicataria si impegna ad osservare e ad applicare integralmente, in favore del proprio personale adibito al servizio oggetto dell'appalto, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro previsto per il settore di appartenenza e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio medesimo, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La ditta Aggiudicataria dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche, sollevando il Comune da qualsiasi onere e responsabilità in merito.

La ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di assumersi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro prendendo in carico il documento di valutazione dei rischi di cui al medesimo D.Lgs. 81/2008 esistente ed allegato al presente capitolato e produrre eventualmente il prima possibile un proprio documento di valutazione dei rischi tenendo presente le caratteristiche specifiche dei luoghi di lavoro dove andrà ad operare e le eventuali interferenze.

L'inottemperanza ad uno qualsiasi degli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penali e l'escussione della cauzione posta a garanzia dell'adempimento degli obblighi medesimi; lo svincolo potrà essere effettuato solo dopo che si sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti mediante rilascio del certificato di verifica di conformità.

Il personale della ditta aggiudicataria deve:

- osservare le prescrizioni igieniche/sanitarie e applicare le procedure e le prescrizioni previste nel piano HACCP e compilare le schede di autocontrollo;
- tenere un comportamento irreprensibile ed agire in ogni circostanza con la massima diligenza, mantenere un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto, in particolare nei riguardi dell'utenza;
- essere disponibile alla collaborazione con gli altri operatori, con il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo delle scuole, per il buon esito del servizio;
- osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato nonché rispettare i propri orari di lavoro;
- assicurare il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- indossare specifico abbigliamento (fornito dalla ditta aggiudicataria) idoneo e conforme alla specifica attività lavorativa e dovrà esibire distintivo di riconoscimento visibile corredato di

fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta come previsto dall'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008.

La ditta aggiudicataria deve garantire al proprio personale corsi di formazione ed aggiornamento professionale e che siano affrontate le tematiche, inerenti l'ambito della gestione ambientale, relative a: 1) alimentazione e salute; 2) alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamenti di animali; 3) caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; 4) stagionalità degli alimenti; 5) corretta gestione dei rifiuti; 6) uso dei detersivi a basso impatto ambientale.

ART. 15 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltre che le conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriverà a favore della Committenza il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste nell'art. 21, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ART. 16 – DIRITTO DI CONTROLLO

L'Unione dei Comuni si riserva, per tutta la durata contrattuale e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta Aggiudicataria possa eccepire alcunché, il diritto di effettuare, mediante il Responsabile del Procedimento, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso i locali di produzione e somministrazione dei pasti, per verificare:

- la corrispondenza dell'attività svolta dalla ditta Aggiudicataria alle norme stabilite nel presente capitolato e nelle altre disposizioni regolanti lo svolgimento del servizio;
- la corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato;
- la corrispondenza dell'organizzazione e la funzionalità del servizio rispetto all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Nell'attività di controllo il Responsabile del Procedimento potrà avvalersi di dipendenti comunali o appositi incaricati e collaboratori. Potrà disporre prelievi di campioni, analisi, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri, ed ogni altro strumento ritenuto utile a verificare l'osservanza di quanto sopra detto ed, in modo particolare, dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

L'Unione dei Comuni si riserva inoltre la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa: in particolare detto intervento può riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione dei pasti, il rispetto delle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti nonché delle regole che la ditta Aggiudicataria si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e delle regole fissate dal presente capitolato, anche mediante l'effettuazione di prelievi nel modo che detti tecnici riterranno più opportuno. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione ed i tecnici non potranno muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell'appalto. Il personale della ditta Aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Al fine di garantire la funzionalità delle attività suddette, la ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'appalto viene effettuato. La ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dei soggetti sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso, per consentire l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente al servizio oggetto dell'appalto.

L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di verbali in contraddittorio con allegate specifiche schede valutative, a farne parte integrante e sostanziale, nelle quali dovranno essere indicati:

1. Dati del locale valutato,
2. Valutazione della qualità del cibo;
3. Valutazione della gestione delle diete speciali;
4. Valutazione della qualità del servizio e HACCP;
5. Valutazione della qualità dell'ambiente e degli arredi;
6. Sintesi della visita ispettiva.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la ditta Aggiudicataria sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l'applicazione delle previste penali.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la ditta Aggiudicataria dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese, per l'intera durata dell'appalto n. 1 campionatura trimestrale sul prodotto fornito e n. 1 tampone trimestrale sulle attrezzature utilizzate.

ART. 17 - COMMISSIONE MENSA

L'Unione dei Comuni si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi della "Commissione Mensa", istituita presso i due plessi scolastici, giuste delibere Consiliari n. 8 del 25.05.2016 dell'Unione e n. 59 del 29.11.2012 del Comune di Belvedere Ostrense.

La ditta aggiudicataria dovrà consentire l'accesso ai locali ai rappresentanti dei genitori al fine dell'effettuazione dei seguenti controlli:

- Rispetto del menù di cui alle tabelle dietetiche ASUR;
- Controllo della temperatura del pasto al momento della somministrazione;
- Rispetto della grammatura prevista, da farsi su almeno dieci campioni;
- Gradibilità del pasto mediante assaggi e/o mediante rilevazione della percentuale di scarto;
- Pulizia degli ambienti cucina e refettorio.

Il controllo potrà essere effettuato, previo preavviso di almeno due giorni, e con l'autorizzazione del Responsabile del Procedimento, da un rappresentante dei genitori della scuola d'infanzia e da un rappresentante dei genitori della scuola primaria e non potrà essere autorizzato più di un sopralluogo al mese.

ART. 18- PULIZIA DELLE MENSE SCOLASTICHE

La Ditta appaltatrice si impegna a adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali (di cucina, di refezione e di servizio) di ciascuna mensa scolastica e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme all'art. 29 del DPR 327/80 e s.m.i. e comunque non inferiore allo standard minimo come di seguito individuato:

PROGRAMMA MINIMO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

FREQUENZA ATTREZZATURE, SUPERFICI, LOCALI

Dopo ogni uso Fornelli e simili, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio.

Giornalmente Pavimenti, lavelli e lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici utilizzati dal personale di cucina, spogliatoio.

Settimanalmente Frigoriferi e congelatori, davanzali

quindicinalmente Cappa, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte.

Mensilmente Pareti lavabili area cucina, cappa, lavastoviglie.

bimestralmente Tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, ecc. altre pareti.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detersione, disinfezione e

sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ed eventuali specifiche prescrizioni stabilite dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria nonché alla conformazione e alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge il servizio.

ART. 19 - CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE – PIANO DI SICUREZZA

Prima dell'affidamento del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio riguardo la verifica dello stato dei locali e delle attrezzature delle singole mense scolastiche presso le quali saranno distribuiti

i pasti.

La Ditta appaltatrice si impegna, entro la data di avvio del servizio, a produrre il Piano Operativo di Sicurezza redatto ai sensi dell'Allegato XV punto 3 del D.Lgs. 81/2008 e ad integrare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI), allegato al presente capitolato sotto la lettera "E", anche sulla scorta delle informazioni che saranno formalizzate nel verbale di consegna dei locali e delle attrezzature.

Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

ART. 20 – PENALITÀ PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario. Nel caso in cui si verificassero inefficienze e/o sospensioni del servizio verrà applicato alla Ditta Aggiudicataria una penale corrispondente al doppio dell'intera quota dovuta per la prestazione interrotta oggetto del disservizio.

ART. 21 - CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE E PENALITÀ

Sono considerate gravi inadempienze con la conseguente applicazione, per ciascuna, della relativa penalità:

- 1) utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti ai sensi di legge. Penalità: Euro 500/00. La ditta dovrà inoltre risarcire all'Ente le eventuali sanzioni comminate allo stesso da parte delle Autorità pubbliche competenti a seguito di comportamento inadempiente della ditta esecutrice;
- 2) quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali in termini quantitativi ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere o questi non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge. Penalità: Euro 500/00; la ditta dovrà inoltre risarcire l'Amministrazione comunale per le eventuali sanzioni comminate alla stessa da parte delle Autorità pubbliche competenti a seguito del comportamento inadempiente della ditta esecutrice;
- 3) ritardi nella consegna dei pasti ai refettori. Penalità: Euro 100,00 per ogni ritardo;
- 4) i prodotti consegnati non siano conformi ai dispositivi della L.R. Marche n° 9 del 2.02.2000 "Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche negli ospedali e nei luoghi di cura", e ss.mm.ii.: penale di Euro 500/00;
- 5) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nel centro di cottura in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- 6) Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura: da € 100,00 a € 200,00 per ciascuna infrazione;

7) Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e i refettori: da € 200,00 a € 500,00 per ogni infrazione;

8) Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione: da € 200,00 a € 500,00 per ogni infrazione;

9) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: da € 100,00 a € 500,00 per ogni infrazione;

10) Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione: da € 100,00 a € 500,00 per ogni rilevazione;

11) Mancata, parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 100 per ogni inadempienza.

12) Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: da € 200,00 a 500,00 per ogni caratteristica merceologica violata;

13) Mancata produzione o consegna di dieta speciale: € 200,00 per ogni infrazione;

14) Errata somministrazione di dieta speciale: € 1.000,00 per ogni caso;

15) Mancato rispetto del menù previsto (primo e/o secondo e/o piatto unico e/o contorno e/o spuntino) € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;

L'applicazione della penalità sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza, in conseguenza della quale la ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Se entro tale termine la ditta non fornisca giustificazioni o spiegazioni ovvero le medesime non siano ritenute valide, si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento con escussione parziale della cauzione definitiva di cui al successivo art. 19.

ART. 22 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento di obbligazioni contrattuali, costituiscono causa per la risoluzione del contratto per inadempimento, in aggiunta alle fattispecie disciplinate dall'articolo 108 del d.lgs. 50/2016, le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;

b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;

c) impiego di personale non dipendente dalla ditta, tranne i casi previsti nel presente capitolato;

d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;

e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;

g) casi di grave tossinfezione alimentare;

h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

i) interruzione non motivata del servizio;

j) subappalto totale o parziale del servizio;

k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

l) ogni altra inadempienza non qui contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.;

m) per inosservanza di quanto dichiarato ai fini dell'ottenimento dei punteggi tecnico/qualitativi in sede di gara;

n) per inosservanza degli artt. 10 e 11 del presente capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Unione dei Comuni, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Unione dei Comuni intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

ART. 23 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 24 – RESPONSABILITA' ED OBBLIGO ASSICURAZIONI

L'Impresa aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da utenti o beni (tanto della ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi) durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

L'appaltatrice assume anche tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'Unione dei Comuni, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della Impresa Appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Impresa Appaltatrice né nei confronti dell'Unione dei Comuni, né nei confronti di suoi dipendenti o amministratori.

Pertanto l'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone (anche per danni che dovessero occorrere al personale della ditta), nonché per i danni arrecati all'Amministrazione comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali del centro di cottura, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti.

A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà stipulare con una primaria compagnia assicurativa, apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Unione dei Comuni e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'Impresa appaltatrice in ordine allo svolgimento del servizio appaltato. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e, comunque non inferiore ad Euro 3.000.000,00. Detta polizza nella quale dovrà risultare che l'Unione dei Comuni è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà provvedere, tra l'altro, alla copertura dei rischi di intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'Impresa appaltatrice e relativo alle derrate. La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Impresa appaltatrice si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione del servizio nonché a pagare le rate di premo successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze all'Amministrazione.

L'esecuzione del servizio oggetto del contratto, non può iniziare se l'Impresa Aggiudicatrice non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove le ditta abbia comunque iniziato l'esecuzione dell'appalto e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine, comunicato dall'Amministrazione Pubblica, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente capitolato, essa incorrerà nell'automatica decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 25 - CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta affidataria dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando l'Unione dei Comuni non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;

impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta dell'Unione dei Comuni, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;

Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento del contratto al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'Aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 26 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il prezzo offerto dalla ditta in sede di gara è da intendersi fisso ed immodificabile per l'intera durata del contratto, fatto salvo quanto riportato nell'articolo successivo relativo alla revisione prezzi.

La Ditta Aggiudicataria, indicherà giornalmente in appositi modelli il numero dei pasti prodotti e distinti tra i bambini delle scuole dell'Infanzia e della scuola Primaria come segue:

- n. delle refezioni del pranzo per i bambini della scuola dell'Infanzia e degli adulti autorizzati;
- n. delle refezioni parziali (solo colazione) per i bambini della scuola dell'Infanzia e degli adulti autorizzati;
- n. delle refezioni del pranzo per i bambini della scuola primaria "Verdi" e degli adulti autorizzati.

Mensilmente l'originale dei predetti modelli dovranno essere inoltrati all'Unione dei Comuni per i relativi controlli e, successivamente, re-inviati, per conferma, alla Ditta aggiudicataria che emetterà successivamente le relative fatture elettroniche.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà mensilmente nei termini di legge, previa ricezione delle anzidette fatture elettroniche così formate:

1) una fattura comprendente i servizi prestati presso la scuola dell'Infanzia, con la distinzione tra pasti e refezione parziale (solo colazione). Con la precisazione che la fattura dovrà, altresì, indicare il numero dei pasti e/o colazioni forniti per gli "adulti" autorizzati; 2) una fattura comprendente i

servizi prestati presso la scuola primaria. Con la precisazione che la fattura dovrà, altresì, indicare il numero dei pasti forniti per gli “adulti” autorizzati.

ART. 27 - REVISIONE DEL PREZZO

L'adeguamento del prezzo contrattuale è ammissibile nei limiti di quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n.50/2016.

ART. 28 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto è competente a decidere il Tribunale di Ancona.

ART. 29 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria avverrà per atto pubblico in forma amministrativa solo successivamente all'acquisizione delle certificazioni previste dalla legge.

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria, sono a completo ed esclusivo carico della ditta Aggiudicataria.

Art. 30 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art. 31 - TRATTAMENTO DEI DATI

Tutti i dati forniti dalla committenza relativamente agli utenti interessati al servizio oggetto di appalto sono individuati come “dati personali”, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. e pertanto sono soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa. La committenza conferirà alla Ditta aggiudicataria i dati personali relativi ai fruitori del servizio unicamente in relazione allo svolgimento dello stesso. La Ditta aggiudicataria si obbliga a non diffondere i dati personali gestiti in relazione al servizio oggetto dell'appalto. La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere al RUP, entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto, formale comunicazione concernente il Titolare e il Responsabile del trattamento dei dati. Relativamente al rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento al servizio oggetto del contratto, la Ditta aggiudicataria viene individuata come responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie forniti direttamente dalla committenza e/o dai diretti interessati e pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica/informatica. La Ditta Aggiudicataria non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte e qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D. Lgs. 196/2003 es.m.i., comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Ditta Aggiudicataria che è tenuta a rendere edotto il proprio personale delle suddette norme.

ART. 32 – RINVIO, NORME APPLICABILI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al D.lgs. 50/2016, al codice civile e alla normativa in materia di contrattualistica pubblica.

Allegati:

Allegato A – Guida Menù e grammature

Allegato B – Tabella merceologica delle derrate alimentari

Allegato C – Elenco attrezzature

Allegato D – Planimetria centro di cottura Via Castagna n. 3 Belvedere Ostrense.

Allegato E – D.U.V.R.I.

Allegato F - Criteri di valutazione delle offerte