



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

Allegato A_Capitolato speciale d'appalto

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI E IL PERSONALE AUTORIZZATO DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA “C. COLLODI”, “F.LLI GRIMM” E DELLA SCUOLA PRIMARIA “G. LEOPARDI” – A.S. 2025/26 – 2026/2027 – 2027/2028

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

SOMMARIO

TITOLO 1 – APPALTO E SERVIZI	5
ART. 1 - INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PROCEDURA	5
ART. 2 – DEFINIZIONI	5
ART. 3 – OGGETTO DELL'APPALTO	6
ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO	7
ART. 5 - VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO	7
ART. 6 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	11
ART. 7 – DESCRIZIONE DEI SERVIZI	11
ART. 8 - DISCIPLINA DEI BENI E RISORSE STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZIO	13
ART. 9 – CONDIZIONI GENERALI E PARTICOLARI	14
ART. 10 - CESSIONE, SUBAPPALTO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	14
ART. 11 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI, CONVALIDA MENÙ	15
ART. 12 - COMUNICAZIONE QUANTITATIVO FRUITORI DEI PASTI	15
ART. 13 - MODALITÀ DI PAGAMENTO	15
TITOLO II - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16
ART. 14 - APPROVVIGIONAMENTO	16
ART. 15 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	17
ART. 16 - MODALITÀ DI STOCCAGGIO E UTILIZZO DEI PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE	18
ART. 17 - MANIPOLAZIONE E COTTURA	18
ART. 18 - CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEI PASTI	21
ART. 19 - TRASPORTO DEI PASTI	22
ART. 20 - CONSUMI ENERGETICI	23
ART. 21 - SERVIZIO NEI REFETTORI	23
ART. 22 – FLUSSI INFORMATIVI	25
ART. 23 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI	25
ART. 24 - RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI	26
TITOLO III – ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI	26
ART. 25 - VERIFICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	26
ART. 26 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, A LOTTA INTEGRATA, TIPICI E TRADIZIONALI	27
ART. 27 - ASSENZA DI OGM	27
ART. 28 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE	27



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

ART. 29 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI	27
ART. 30 - TRACCIABILITÀ - RINTRACCIABILITÀ	28
ART. 31 - RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI.....	28
ART. 32 - MENU'	28
ART. 33 - COMPOSIZIONE DEI PASTI	29
ART. 34 - VARIAZIONE MENÙ.....	29
ART. 35 - MENÙ PER DIETE SPECIALI	31
ART. 36 - DIETE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI E/O PER MOTIVI DI SALUTE.....	32
ART. 37 - DIETE PER MOTIVI ETICI E RELIGIOSI	33
ART. 38 - RISERVATEZZA	33
ART. 39 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI.....	33
TITOLO IV - IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEI CENTRI DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO	33
ART. 40 - RIASSETTO, PULIZIA, SANIFICAZIONE	33
ART. 41 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI.....	33
ART. 42 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE	34
ART. 43 - IGIENE DELLA PRODUZIONE	34
ART. 44 - IGIENE DEL PERSONALE.....	35
ART. 45 - IGIENE E PULIZIA DELLE CUCINE	35
ART. 46 - IGIENE E PULIZIA DEI REFETTORI	36
ART. 47 - PRODOTTI PER LA PULIZIA	37
ART. 48 - RIFIUTI.....	38
TITOLO V - STRUMENTI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLO	38
ART. 49 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	38
ART. 50 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	39
ART. 51 - BLOCCO DELLE DERRATE	40
ART. 52 - CONSERVAZIONE DEL PASTO CAMPIONE	40
ART. 53 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL FORNITORE.....	40
ART. 54 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DEL FORNITORE	40
TITOLO VI - STRUTTURE DI PROPRIETÀ' COMUNALE DESTINATE AL SERVIZIO	41
ART. 55 - CUCINE, REFETTORI E LOCALI ANNESSI.....	41
ART. 56 - MANUTENZIONI CUCINE, REFETTORI E LOCALI ANNESSI	41
ART. 57 - MANUTENZIONI ATTREZZATURE, ARREDI ED ALTRO	41
ART. 58 - SPESE DI FUNZIONAMENTO	41



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

ART. 59 - TUTELA DEI DATI PERSONALI RELATIVI ALL'UTENZA.....	42
TITOLO VII - PERSONALE	42
ART. 61 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE	42
ART. 62 - ORGANICO E CLAUSOLE SOCIALI	43
ART. 63 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE	45
ART. 64 - VESTIARIO	46
ART. 65 - IGIENE PERSONALE	46
TITOLO VIII - ONERI A CARICO DEL FORNITORE	47
ART. 66 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI	47
ART. 67 - CAUZIONE DEFINITIVA	47
ART. 68 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO	48
ART. 69 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO E NUTRIZIONISTA	48
TITOLO IX - PENALITÀ, RECESSO E RISOLUZIONE	49
ART. 70 - PENALITÀ.....	49
ART. 71 - RECESSO	51
ART. 72 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	51
TITOLO X - DOMICILIO E CONTROVERSIE.....	53
ART. 73 - FORO COMPETENTE.....	53
TITOLO XI - ELENCO ALLEGATI.....	53



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

TITOLO 1 – APPALTO E SERVIZI

ART. 1 - INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PROCEDURA

STAZIONE APPALTANTE O S.A.: Comune di Monte San Vito, Via Matteotti n. 2 - (di seguito denominato semplicemente "Amministrazione") – C.F.: 00182280420 - Codice AUSA 0000157871;

CPV: 55524000-9;

LUOGO DI ESECUZIONE: Comune di Monte San Vito – Centro cottura presso la scuola dell'infanzia "C. Collodi", refettori presso scuola dell'Infanzia "Collodi", scuola dell'infanzia "F.lli Grimm" e scuola primaria "G. Leopardi".

Le strutture utilizzate per il servizio di ristorazione, sono messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e saranno concesse in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti.

RUP - Responsabile Unico di Progetto è il Responsabile del 1° Settore – Servizi al cittadino – Dott.ssa Martina Perticaroli – Via Congiu Nello n. 3 – Comune di Monte San Vito - email: martina.perticaroli@comune.montesanvito.an.it;

PROCEDURA TELEMATICA: per l'espletamento della presente procedura la Stazione Appaltante si avvale del sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto, mediante piattaforma GT-SUAM, attraverso la quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, presentazione delle offerte, analisi delle stesse e aggiudicazione, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, conformemente all'art. 40 del Codice e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 82/2005.

ART. 2 – DEFINIZIONI

"AGGIUDICATARIA", "GESTORE", "IMPRESA", "SOCIETÀ" O "DITTA APPALTATRICE" "AFFIDATARIO" "O.E.A.": il soggetto giuridico aggiudicatario dell'appalto al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale;

Operatori Economici o O.E.: i partecipanti al presente avviso;

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (CSA): il presente atto, compresi tutti i suoi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale;

Codice: D.Lgs. 36/2023

COMITATO MENSA": organismo di partecipazione formato da rappresentanti dei vari portatori di interesse, con compiti di proposta e di controllo;



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

SERVIZIO DI REFEZIONE: il servizio di ristorazione per gli alunni e il personale autorizzato delle scuole dell'infanzia "C. Collodi", "F.lli Grimm" e della scuola primaria "G. Leopardi" – attività che include l'acquisto di alimenti e bevande, la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate, il trasporto e la somministrazione dei pasti, la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate, la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e somministrazione dei pasti;

CENTRO DI COTTURA: struttura presso la quale vengono prodotti i pasti;

REFETTORIO: struttura presso la quale vengono trasportati e consumati i pasti e le merende prodotti dal centro di cottura dotato di cucina;

VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA: l'atto con il quale l'Amministrazione Comunale consegna all'Impresa i locali refezionali, comprendente l'Inventario dei beni presenti al momento della consegna;

INVENTARIO: l'elenco dei beni mobili e immobili presi in consegna dall'Impresa, che è parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;

MENU: la lista delle preparazioni gastronomiche/alimenti proposte all'utenza;

DIETA SPECIALE PER MOTIVI DI SALUTE: pasto destinato a utenti affetti da patologie, di tipo cronico o transitorio, o portatori di allergie o di intolleranze alimentari;

DIETA LEGGERA O DIETA IN BIANCO: pasto a basso residuo, approntato, mediante cottura al vapore e/o lessatura, con utilizzo di condimenti semplici;

DIETA SPECIALE A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO: pasto che si differenzia dallo standard ordinariamente servito per motivi etico-religiosi;

DERRATE ALIMENTARI: prodotti ortofrutticoli, prodotti ittici; latte e latticini, carne e derivati; uova e altri prodotti alimentari trasformati.

ART. 3 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni e del personale autorizzato delle scuole dell'Infanzia "C. Collodi" e "F.lli Grimm" e della scuola primaria "G. Leopardi" ubicate nel territorio del Comune di MONTE SAN VITO, mediante fornitura delle derrate da parte della ditta aggiudicataria e utilizzando per la preparazione, il centro cottura ubicato presso la scuola dell'Infanzia "C. Collodi", sita in Piazza U. Foscolo.

I pasti preparati nel centro cottura dovranno essere:

- distribuiti presso il refettorio della scuola dell'Infanzia "C. Collodi" per gli utenti della predetta scuola;



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

- veicolati al refettorio della scuola primaria "G. Leopardi", distante circa 300 metri dal centro di cottura;
- veicolati al refettorio della scuola dell'Infanzia "F.lli Grimm", distante circa 2 km dal centro di cottura.

Il servizio dovrà essere espletato nel pieno rispetto delle "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di cui al D.M. 10/03/2020, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica – Serie Generale – N. 90 del 04/04/2020, di seguito CAM.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto decorre presumibilmente dal 01.09.2025 per i successivi 3 (tre) anni scolastici, sino al 30.06.2028.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico. L'impresa aggiudicataria, qualora richiesto, in base alla normativa vigente, sarà tenuta ad iniziare il servizio anche nelle more di stipula del contratto. In particolare:

- ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D. Lgs. n. 36/2023 l'esecuzione del contratto può essere iniziata anche prima della stipula per motivate ragioni. E' sempre iniziata prima della stipula se sussistono ragioni di urgenza di cui al comma 9 del medesimo art.17 del D. Lgs. n. 36/2023;

La durata dell'appalto è di 3 (tre) anni dalla data di attivazione del servizio, con possibilità di "proroga contrattuale", ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice per ulteriori 3 anni. In tal caso il contraente originario è tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs 36/2023 la Stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di prorogare il contratto con l'affidatario uscente per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente. In tal caso il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

ART. 5 - VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO

Il valore stimato dell'appalto, riferito ad un anno scolastico è pari ad € 204.700,00 (IVA esclusa). Detto importo è stato stimato sulla base del numero dei pasti annuali moltiplicato per l'importo unitario/pasto a base di gara pari a Euro 5,35 (cinque/35) IVA esclusa, per ogni singolo pasto preparato e somministrato, senza distinzione tra pasto per bambino e pasto per adulto e tra menù normale rispetto a quello differenziato per patologie, allergie, prescrizioni mediche e diete speciali e sulla base del numero delle colazioni (refezione parziale) moltiplicato per l'importo unitario/pasto a base di gara pari a Euro 1,00 (uno/00) IVA esclusa.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

Il prezzo del pasto si intende onnicomprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, qualsiasi altro onere espresso e non, inerente e conseguente il servizio di cui trattasi e necessario alla perfetta esecuzione dell'appalto.

L'importo è stato determinato sulla base della stima del fabbisogno dell'Amministrazione tenuto conto del calendario scolastico.

Il numero complessivo dei pasti da fornire negli Istituti Scolastici corrisponde a presuntivi:

- 38.000 pasti annuali;

- 1.400 colazioni.

Tale numero è stato stimato sulla base della media dei pasti erogati negli ultimi 3 anni e sull'andamento delle iscrizioni relativo all'ultimo triennio.

Il quantitativo dei pasti annuali ha valore puramente indicativo in quanto suscettibile di variazione a causa delle assenze giornaliere e in base alle fluttuazioni delle iscrizioni scolastiche e non costituisce impegno per la stazione appaltante nei limiti del c.d. "quinto d'obbligo" di cui all'art. 120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, relativo al periodo oggetto del contratto è stimato in € 614.100,00 + I.V.A. 4%, inclusi costi per la manodopera pari a € 280.781,85 per la durata di 3 (tre) anni, presumibilmente dal 01/09/2025 al 30/06/2028, secondo il seguente quadro economico:

SOMME A BASE DI GARA		IMPORTO ANNUO	IMPORTO TRIENNIO
A1	IMPORTO CORRISPETTIVO SCUOLA INFANZIA "C. COLLODI"	€ 58.850,00	€ 176.550,00
A2	IMPORTO CORRISPETTIVO SCUOLA INFANZIA "F. LLI GRIMM"	€ 13.375,00	€ 40.125,00
A3	IMPORTO CORRISPETTIVO SCUOLA PRIMARIA "G. LEOPARDI"	€ 115.025,00	€ 345.075,00
A4	IMPORTO CORRISPETTIVO PASTI PERSONALE AUTORIZZATO	€ 16.050,00	€ 48.150,00
A5	IMPORTO CORRISPETTIVO REFEZIONE PARZIALE (INFANZIA)	€ 1.400,00	€ 4.200,00
	TOTALE REFEZIONE	€ 204.700,00	€ 614.100,00
B1	IMPORTO ONERI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	€ 0,00	€ 0,00
1	TOTALE A BASE DI GARA AL NETTO DELL'IVA	€ 204.700,00	€ 614.100,00

	SOMME A DISPOSIZIONE	IMPORTO
C	IVA 4% (CALCOLATA SUL TOTALE A BASE DI GARA)	€ 24.564,00
D	CONTRIBUTO ANAC STAZIONE APPALTANTE	€ 660,00
2	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	€ 25.224,00



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

3	TOTALE GENERALE (1+2)	€ 639.324,00
F	IMPORTO EVENTUALE PROROGA CONTRATTUALE AL NETTO DELL'IVA (3 ANNI)	€ 614.100,00
G	IVA 4% (CALCOLATA SULL'IMPORTO DELLA PROROGA CONTRATTUALE)	€ 24.564,00
4	VALORE RINNOVO PROROGA CONTRATTUALE IVA INCLUSA	€ 638.664,00
H	IMPORTO EVENTUALE PROROGA TECNICA AL NETTO DELL'IVA	€ 102.350,00
I	IVA 4% (CALCOLATA SULL'IMPORTO DELLA PROROGA TECNICA)	€ 4.094,00
5	VALORE PROROGA TECNICA IVA INCLUSA	€ 106.444,00
6	INCENTIVI FUNZIONI TECNICHE PERIODO AFFIDAMENTO	€ 11.053,80
7	INCENTIVI FUNZIONI TECNICHE PROROGA CONTRATT.	€ 11.053,80
8	TOTALE GENERALE COMPRESO DI EVENTUALI OPZIONI O RINNOVO (3+4+5+6+7)	€ 1.406.539,60

L'importo presunto dell'opzione di proroga contrattuale, ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice per ulteriori 3 (tre) anni è pari a € 614.100,00 + I.V.A. 4%, inclusi costi per la manodopera pari a € 280.781,85.

Il valore complessivo stimato dell'appalto, ivi compresa qualsiasi forma di eventuali opzioni o rinnovo del contratto, ai sensi dell'art. 14 comma 4 del D. Lgs 36/2023, risulta pari ad € **1.330.550,00** comprensivo dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze pari a zero, in quanto non esiste contiguità fisica né di spazio tra i dipendenti comunali e l'operatore economico affidatario del servizio, cui si aggiungono € 660,00 quale contributo ANAC, per un totale di € **1.331.210,00 (iva esclusa)**.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la SA ha stimato in una somma complessiva, pari ad € 608.295,67, oltre IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.

Il calcolo della manodopera deriva dalla moltiplicazione del costo orario delle diverse figure impiegate per il numero di ore presunto di servizio durante il periodo di riferimento dell'appalto secondo le tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali "Costo orario del lavoro per i dipendenti dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" elaborate sulla base del CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo dicembre 2021, comprensivo di incremento giugno 2024 e settembre 2025.

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso. Tuttavia, ai sensi dell'art. 41, comma 14 del Codice "resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso dell'importo



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

deriva da una più efficiente organizzazione aziendale”.

Ai sensi dell’art. 11 co. 2 del D.Lgs. 36/2023, il CCNL applicabile al personale dipendente impiegato nell’appalto risulta essere: Codice CNEL H05Y – CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo. Ai sensi dell’art. 11, comma 3, del d.lgs. 36/2023 e s.m.i., nei casi di cui ai commi 2 e 2-bis, gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantiscano ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante.

In ogni caso, l’operatore economico affidatario, prima dell’aggiudicazione della stessa, dovrà fornire alla stazione appaltante la dichiarazione con la quale si impegna ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nell’esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata, ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele. In quest’ultimo caso, la dichiarazione è anche verificata con le modalità di cui all’articolo 110 del D.Lgs. 36/2023, in conformità all’allegato I.01 del medesimo decreto legislativo.

Ai sensi dell’art. 120, comma 9 del D. Lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell’importo del contratto, la ditta appaltatrice potrà imporre alla ditta appaltante l’esecuzione delle stesse alle condizioni originariamente previste. In tal caso l’appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il valore massimo effettivo, in aumento o in diminuzione, dell’opzione della variazione fino a concorrenza del quinto dell’importo del contratto sarà calcolato sulla base dell’importo contrattuale così come derivante dal ribasso percentuale offerto in sede di gara dall’aggiudicatario.

Ai sensi dell’art. 60, comma 2, del d.lgs. 36/2023 è prevista la revisione del corrispettivo avverrà annualmente a partire dal secondo anno di durata dell’appalto solo qualora vi sia una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell’importo complessivo. La revisione opera nella misura dell’80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui ai periodi precedenti, considerando che il CPV dei servizi principali del presente appalto è 55524000-9, si applicherà, sulla base della tabella D.3, riportata nell’allegato II.2-bis al d.lgs. 36/2023 e s.m.i., l’indice composto con ponderazione dei seguenti indici ISTAT:

Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	PC	[01] -- prodotti alimentari e bevande analcoliche	PC	[00ST] Indice generale senza tabacchi	IR	[562] Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione
--	----	---	----	---------------------------------------	----	---



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

La variazione e l'indice verranno calcolati secondo le indicazioni contenute nell'allegato II.2-bis al d.lgs. 36/2023 e s.m.i..

ART. 6 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti nelle mense degli istituti scolastici avverrà di norma dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico comunicato annualmente all'affidatario dalla struttura organizzativa comunale. A titolo meramente indicativo, si informa che il calendario delle attività scolastiche è deliberato annualmente dalla Regione Marche.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere assicurato per i bambini dei plessi scolastici e per il personale adulto autorizzato, presumibilmente, come di seguito indicato:

	DENOMINAZIONE SCUOLA	ORARIO COLAZIONE	ORARIO PRANZO
1	Scuola primaria "G. Leopardi"	Non prevista	12,30
2	Scuola infanzia "C. Collodi"	9,15	11,45
3	Scuola infanzia "F.lli Grimm"	9,15	11,45

Il calendario scolastico potrebbe subire variazioni all'inizio o in corso d'anno, così come l'avvio del servizio mensa potrebbe non coincidere con l'inizio dell'anno scolastico.

ART. 7 – DESCRIZIONE DEI SERVIZI

L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica CPV 55524000-9 consistente nella preparazione dei pasti riferiti alla colazione e pranzo per le scuole dell'infanzia e pranzo per la scuola prima "G. Leopardi", mediante fornitura delle derrate e preparazione presso il Centro cottura messo a disposizione dal Comune, oltrech  la veicolazione dei pasti presso i refettori, cos  come indicato all'articolo 3 del presente CSA.

Il servizio si articola, in via indicativa e non esaustiva, nelle seguenti attivit :

1. preparazione e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo, sulla base dei men  e delle grammature approvati, mediante il legame fresco-caldo (cio , senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati alle scuole dell'Infanzia e alla scuola Primaria "G. Leopardi" del Comune, con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati;
2. preparazione e fornitura degli spuntini di met  mattinata presso le scuole dell'infanzia;
3. trasporto e la consegna dei pasti ai terminali di consumo mediante il sistema del legame



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

fresco caldo in multi-porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio;

4. allestimento dei tavoli, precedentemente puliti e sanificati, del refettorio/aule con fornitura di tovaglie e tovaglioli conformi alle specifiche CAM, nonché reintegro, per eventuali rotture, dello stovigliame, piatti, bicchieri e caraffe, necessari per l'erogazione del servizio, anch'essi conformi alle specifiche CAM. È consentito l'utilizzo di tovagliette monoposto e tovaglioli monouso conformi ai requisiti CAM per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee, ad esempio in caso di pranzi al sacco, diete speciali. È consentito altresì, per le medesime esigenze, l'utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili/compostabili, conformi alla norma UNIEN 13432.
5. sporzionamento nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, ivi compresi apparecchi per erogazione acqua, chiamati fontanelli. Detto servizio di pulizia, riordino e sanificazione dovrà essere svolto in conformità ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 51 del 29 gennaio 2021, pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021;
6. smaltimento rifiuti collegati all'attività oggetto d'appalto, secondo la vigente normativa.
7. fornitura di attrezzature ed utensili, di detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo predisposto dall' O.E.A. e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e dispenser con sapone liquido per i servizi igienici ad uso del personale della Ditta Aggiudicataria.
8. fornitura e integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere in caso di emergenze, ecc.) o di altri materiali che si rendessero necessari durante la gestione (es. contenitori termici, carrelli scaldavivande, carrelli, elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, ecc.);
9. coordinamento e organizzazione complessiva del servizio svolto nel centro di produzione pasti e nelle sedi di consumo secondo quanto previsto dal presente capitolato;
10. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto.
11. per l'espletamento dei servizi sopra descritti l'O.E.A. dovrà anche provvedere a:
 - tutti i trasporti previsti dai servizi in appalto (trasporto alimenti, trasporto pasti e ritiro contenitori, ecc.) con utilizzo di propri speciali automezzi;



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

- pulizia e sanificazione, nei refettori di attrezzature, pentolame e stoviglie, lavaggio di tovaglie, tovaglioli e simili, nonché lavaggio e sanificazione dei contenitori per trasporto alimenti.

12. Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, secondo il calendario scolastico. I pasti dovranno essere preparati nel centro cottura ubicato presso la scuola dell'Infanzia "C. Collodi", sita in Piazza U. Foscolo, ovvero - in caso di emergenza in una cucina centralizzata a disposizione della ditta offerente che assicuri la consumazione del pasto entro i trenta minuti successivi alla cottura. Pertanto, per le emergenze legate ad una sopravvenuta indisponibilità del centro cottura, la ditta appaltatrice dovrà documentare di avere a disposizione, sin dal momento della presentazione dell'offerta, ovvero di impegnarsi ad avere tale disponibilità entro la data di stipula del contratto, un punto idoneo e debitamente autorizzato per la produzione del numero dei pasti presunti del presente capitolato da utilizzare in caso di emergenza e/o indisponibilità del centro di cottura messo a disposizione dal Comune.

ART. 8 - DISCIPLINA DEI BENI E RISORSE STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione concede i locali della Cucina e dei Refettori nello stato di fatto in cui si trovano e la Ditta, in sede di sopralluogo, potrà verificarne la consistenza, senza poter eccepire alcunché nei confronti del Comune di Monte San Vito, in sede di avvio ed esecuzione del servizio, in relazione allo stato dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature.

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio è concesso l'utilizzo dei locali destinati alla preparazione dei pasti e dei refettori, ivi inclusi gli arredi e le attrezzature fisse e mobili presenti.

All'atto della presa di possesso dei locali e delle attrezzature è redatto un verbale in contraddittorio, da sottoscrivere da entrambe le parti, per l'inventario delle attrezzature esistenti e per la descrizione dello stato dei locali.

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.

Non è consentito apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali concessi in uso ed ai relativi impianti senza l'autorizzazione scritta del Comune. Qualsiasi addizione o miglioria effettuata dalla Ditta ed autorizzata dal Comune resterà di proprietà di quest'ultimo alla cessazione del contratto e alla stessa non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie della struttura adibita a centro cottura e refettori e gli eventuali interventi devono risultare da idonei documenti depositati presso la struttura e a disposizione della stazione appaltante in caso di verifica. Per espletare al meglio le manutenzioni necessarie, la ditta aggiudicataria deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

guasti e provvedere a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo della ditta deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio di ristorazione.

La ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere alla integrazione e sostituzione di arredi e attrezzature rotte o deteriorate e non più idonee all'uso.

La ditta aggiudicataria deve curare la manutenzione e sostituzione delle lampade, dei corpi illuminanti deteriorati esistenti nell'area della cucina, dispensario e locale lavaggio della struttura della scuola G. Leopardi compresa la sala grande e le due piccole. Inoltre, è inclusa la cura e manutenzione degli scarichi del locale cucina, locale lavaggio adiacente la cucina e locale lavaggio presente nella struttura della scuola G. Leopardi. Sono a carico della stazione appaltante i costi per la gestione e manutenzione ordinaria dell'impianto di riscaldamento della cucina.

Tutti i locali, gli arredi, le attrezzature e i macchinari concessi in uso all'affidatario devono essere riconsegnati alla scadenza contrattuale nelle stesse quantità e condizioni, fatto salvo l'ordinario deterioramento dovuto ad un uso corretto dei medesimi. Eventuali danni dovuti ad incuria e negligenza dell'affidatario saranno addebitati al medesimo.

ART. 9 – CONDIZIONI GENERALI E PARTICOLARI

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Bando e disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile e dalla vigente legislazione in materia, fra cui il Decreto Legislativo in materia di sicurezza sul lavoro n. 81/2008 e s.m.i. Si precisa che per il presente appalto si applicano le disposizioni previste dai criteri ambientali minimi relativi al servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvate con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (pubblicato in G.U. n. 90 del 4/4/2020), di seguito, per brevità, anche solo C.A.M.

Si specifica che tutto quanto non espressamente indicato nel presente C.S.A. si intende integrato dalle disposizioni di cui ai predetti C.A.M. con riferimento, tra l'altro, a clausole contrattuali, requisiti alimentari, prodotti utilizzati, modalità di esecuzione del servizio. La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa nonché di completa accettazione del presente Capitolato. L'Amministrazione potrà comunque disporre tutte le modifiche ed integrazioni derivanti da sopravvenute esigenze dell'utenza e quelle che si rendessero necessarie per il miglioramento del servizio medesimo, comunicandole alla ditta affidataria e, quando possibile, concordandole con la stessa.

In caso di gite scolastiche o altri casi particolari, potrà essere richiesto il "pranzo al sacco".

ART. 10 - CESSIONE, SUBAPPALTO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

È vietata ogni forma di cessione del servizio. L'Impresa aggiudicataria è direttamente responsabile della perfetta esecuzione del contratto. Il subappalto è ammesso entro i limiti e con l'osservanza degli obblighi di cui all'articolo 119 del D. Lgs. n. 36/2023.

Il servizio di ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

pubblico essenziale. L' O.E.A. nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e confezionamento saranno concordati con il DEC.

ART. 11 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI, CONVALIDA MENÙ

L'affidatario del servizio deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio delle attività, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle 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.

L'affidatario, a seguito di richieste di variazione di ricette e/o proposizione di nuovi menù concordate con l'Ente affidante, si farà carico di ottenere la convalida prevista dal competente Servizio dell'ASUR Marche AV/2.

ART. 12 - COMUNICAZIONE QUANTITATIVO FRUITORI DEI PASTI

L'Impresa dovrà provvedere all'acquisizione delle presenze giornaliere dei pasti via WEB, mediante un sistema di rilevazione automatizzata delle presenze messo a disposizione dall'Ente affidante.

Mediante accesso al portale dedicato, il Centro Cottura provvederà ad acquisire giornalmente, il numero di presenze e le relative prenotazioni dei pasti, suddivise per adulti e bambini, comprese le diete speciali, le diete alternative e le diete in bianco.

È a totale carico dell'affidatario la strumentazione informatica necessaria alla visualizzazione dei dati trasmessi via WEB dalle scuole.

L'affidatario è tenuto a fornire soltanto i pasti acquisiti mediante il sistema di prenotazione sopra descritto ed a non accettare prenotazioni telefoniche da parte delle scuole, poiché eventuali pasti fatturati in modo difforme e non risultanti dai prospetti riepilogativi mensili generati dal sistema non saranno liquidati.

Nei giorni in cui non venga consumata la colazione nelle scuole dell'infanzia, a causa dell'entrata posticipata degli alunni (ad esempio per assemblee del personale, scioperi, corsi di formazione dei docenti, etc..) la ditta affidataria dovrà fatturare tali pasti detraendo dal corrispettivo giornaliero il prezzo aggiudicato per lo spuntino.

ART. 13 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

Alla fine di ogni mese di servizio l'O.E.A. è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati, indicando CIG, Codice



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

Univoco, riferimenti della determina di impegno di spesa ed allegando un prospetto di dettaglio, nel quale deve essere specificato: plesso/classe/giorno/n. pasti bambini/n. pasti adulti/colazioni.

Le fatture verranno liquidate nei termini di legge previo controllo dell'ufficio preposto. Eventuali segnalazioni e contestazioni in merito all'irregolarità del servizio sospenderanno il termine di pagamento. Il pagamento è in ogni caso subordinato alla verifica della regolarità contributiva dell'impresa mediante acquisizione del DURC.

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 14 - APPROVVIGIONAMENTO

Il gestore dovrà definire nel proprio manuale di autocontrollo adeguati parametri di selezione dei fornitori. La selezione dei fornitori dovrà possibilmente avvenire sulla base della conoscenza delle strutture produttive e del sistema di autocontrollo effettivamente messo in atto dal fornitore. In ogni caso il gestore dovrà assicurare l'utilizzo di derrate alimentari salubri, di prima qualità, prive di residui chimici dannosi alla salute del consumatore, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Le derrate alimentari dovranno rispondere ai criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale. Dovranno avere, inoltre, confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. La fornitura delle derrate deve essere il più possibile diretta affinché i passaggi tra il produttore e il gestore siano ridotti al minimo.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica. Inoltre, il Fornitore dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a) le derrate alimentari sono esclusivamente quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nel menù scolastico valutato e validato dal S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione territorialmente competente;
- b) la fornitura deve essere regolare e il peso delle derrate rispondente a quanto richiesto considerando le grammature per ogni fascia d'età prevista e il numero dei pasti da erogare e prevedere la fornitura di prodotti alimentari destinati alle diete speciali (ad esempio celiachia). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere quindi esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato;
- c) all'avvio del servizio e, comunque, all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, il Gestore avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo;
- d) la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

e) le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate alle caratteristiche merceologiche;

f) gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture;

g) i parametri microbiologici degli alimenti devono corrispondere ai valori stabiliti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni e da specifiche normative nazionali o normative e indirizzi regionali;

h) il Gestore è tenuto a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal capitolato di appalto e suoi allegati. In particolare, dovranno essere utilizzati fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari il Gestore è tenuto, in particolare, a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità dei prodotti, conformemente alle norme vigenti in materia;

i) i mezzi di trasporto devono essere idonei igienicamente e tecnologicamente e non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati.

ART. 15 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Lo stoccaggio delle derrate non deperibili deve avvenire negli appositi locali, fino alla quantità massima consentita dalla capienza. Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, etc....). È vietato conservare i prodotti ortofrutticoli nei contenitori e/o imballaggi utilizzati durante il trasporto. Non devono essere mantenuti negli appositi locali i prodotti posteriormente alla data di scadenza o a quella indicata come termine minimo di conservazione (TMC). È vietato l'uso di recipienti non specificatamente destinati agli alimenti ed in particolare quelli in alluminio per la conservazione dei cibi. Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali. Le bevande in tetrapak, in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici e dalla luce diretta. I prodotti utilizzati per la preparazione delle diete speciali ed in particolare quelli per utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti in contenitori ermeticamente chiusi ed adeguatamente etichettati. I prodotti deperibili come carne, pesce, formaggi ecc. devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o, qualora si tratti di alimenti congelati o surgelati, in cella di congelamento, al momento della consegna e rimanervi per tutta la loro conservazione.

Il Gestore deve evitare di sovraccaricare eccessivamente celle e frigoriferi e non deve introdurre recipienti caldi e alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo). In



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

particolare, devono essere assicurate le seguenti modalità di conservazione:

- le carni avicole e le uova, il latte e i latticini, i formaggi stagionati ed i salumi, le carni rosse, frutta e verdura fresca, i prodotti surgelati, distinti per ciascuna tipologia, dovranno essere conservati in celle frigorifere, secondo le modalità e temperature previste dalle norme vigenti;
- ogni qualvolta 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;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modifiche e integrazioni;
- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani di lavoro distinti;
- è tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

ART. 16 - MODALITÀ DI STOCCAGGIO E UTILIZZO DEI PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE

I prodotti per la sanificazione devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazioni dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni riportate sulle schede tecniche dei prodotti forniti dalle case produttrici.

ART. 17 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame conforme alla normativa vigente. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata. Una volta che i cibi e le pietanze sono stati preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi per il servizio di



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

ristorazione in oggetto. È vietata altresì ogni forma di riutilizzo del cibo che sia stato già sporzionato. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi al Reg. CE 852/04 (igiene produzione alimenti) sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi, operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo). Dovrà altresì depositare presso il Comune copia del Piano di autocontrollo. I pasti e le merende da cuocere devono essere preparati nell'assoluto rispetto delle normative vigenti riguardanti la disciplina igienica dei prodotti alimentari, lo stato degli alimenti impiegati ed il rispetto delle temperature prescritte durante tutte le fasi di preparazione e cottura. Tenuto conto che gli utenti del servizio sono prevalentemente bambini, la preparazione delle varie pietanze dovrà essere effettuata in maniera semplice, con alimenti freschi o surgelati, escludendo le frittiture di ogni genere e preferendo la cottura al forno, a vapore o in umido.

Nell'organizzazione di tutte le attività il Gestore dovrà attenersi scrupolosamente ai principi di autocontrollo. Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10 °C, in conformità alle leggi vigenti. Il parmigiano grattugiato dovrà essere aggiunto al primo piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati in giornata. Gli eventuali residui dovranno essere smaltiti o destinati ad altri usi in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 e della Legge 166/2016. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido di scongelamento. Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato;
- nel caso del pesce fresco, il personale preposto alla preparazione dovrà controllare ogni singolo filetto per accertarsi dell'assenza totale delle lisce;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione in corso di esecuzione al fine di evitare rischi igienici per i prodotti alimentari in lavorazione;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi/detergenti di qualsiasi genere e tipo;

- la porzionatura della carne cruda dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;

- la carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata della cottura;

- per gli utenti della scuola dell'Infanzia, se richiesto dalle educatrici, la carne deve essere tagliata dal personale di cucina ed immediatamente somministrata;

- i formati di pasta devono essere adeguati alla tipologia di preparazione e di utenza. Lo stesso formato di pasta non può essere somministrato per più di 2 volte nella stessa settimana;

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata e conservato ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei adeguatamente protetti e coperti. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte prossima alla crosta fino a 1 cm.;

- la verdura deve essere accuratamente lavata intera e successivamente tagliata, l'operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

- i limoni, se previsti per la preparazione dei secondi piatti, devono essere spremuti ed aggiunti alla pietanza al momento del servizio;

- la frutta deve essere sottoposta ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo. Per le scuole dell'infanzia (ed eventualmente per le prime classi della scuola primaria) la frutta, se richiesto dalle educatrici, deve essere tagliata dal personale di cucina ed immediatamente somministrata utilizzando idonei contenitori. Qualora sia prevista la somministrazione del kiwi come frutto, dovranno essere forniti cucchiaini in acciaio inox a ciascun utente;

- devono essere tassativamente vietate preparazioni anticipate dei pasti. Tutti i piatti previsti dal menù devono essere prodotti nella stessa giornata della somministrazione;

- in caso di doppi e più turni, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) dei primi piatti;

- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

- la cottura di carni, pollame e pesce deve essere effettuata fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75° C.;

- tutte le pietanze calde, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, devono essere riposte nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi;

- per i piatti che richiedono diverse fasi di cottura l'esposizione a temperatura ambiente dei cibi già



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

cotti deve limitarsi allo stretto necessario per terminare la preparazione mantenendo una temperatura non inferiore a + 65°C;

- al termine della cottura i cibi caldi devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura non inferiore a +65°C sino alla distribuzione;

- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione e conservate ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei adeguatamente protetti e coperti;

- legumi secchi: a mollo per 24 ore, con due ricambi di acqua, ad eccezione delle lenticchie. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;

- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati. Le cotture dovranno essere effettuate dal personale con la qualifica di cuoco.

ART. 18 - CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEI PASTI

I contenitori termici usati per il trasporto delle derrate ai terminali di consumo sono costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e sanificabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox G/N 1/1, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e sanificati giornalmente. I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti ad eccezione dei casi nei quali la preparazione non preveda diversamente. La pasta ed il parmigiano reggiano, devono essere trasportati in contenitori termici separati e uniti solo al momento della distribuzione.

Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo. Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta, oltre il plesso scolastico di destinazione, il nominativo dell'utente. È vietato aprire i contenitori delle diete speciali in anticipo e lasciarli aperti a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento. Tali contenitori sono a completo carico del Gestore.

Fra il termine di preparazione-confezionamento dei pasti e la consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 30 minuti. La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata tra i 15 e 5 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo. La consegna dei pasti alle scuole dovrà essere garantita con mezzi idonei come precisato nei successivi articoli e dovrà avvenire nei seguenti orari:

	DENOMINAZIONE SCUOLA	ORARIO CONSEGNA PASTO	ORARIO PRANZO
1	Scuola primaria "G. Leopardi"	12,15/12,25	12,30 – 13,30
3	Scuola infanzia "F.lli Grimm"	11,30/11,40	11,45 – 12,45



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

E' prevista una flessibilità di orario del pasto di massimo 30 minuti – legata a necessità organizzative del servizio - che in ogni caso deve essere autorizzata dall'Amministrazione.

Orari diversi di consegna potranno essere stabiliti dal RUP per necessità particolari di turnazione di alcuni plessi ed altre circostanze che dovessero emergere successivamente.

Il Fornitore emette quotidianamente una bolla di consegna (che dovrà essere allegata alla fattura mensile e consegnata quotidianamente ad ogni plesso) con l'indicazione dell'ora di inizio del trasporto, dell'ora di consegna, della scuola destinataria dei pasti e del numero dei pasti stessi, nel rispetto delle vigenti norme. A cura del Fornitore, in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto pasti e dei vuoti dell'acqua minerale. Il Fornitore resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

ART. 19 - TRASPORTO DEI PASTI

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro di cottura e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo, siano ridotti al minimo. Il piano di trasporto dei pasti deve essere rispettato ed eventualmente rivisto concordemente per migliorarlo. Ogni trasporto verso le singole sedi dei refettori deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legume caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Il trasporto dei pasti e delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei alla tipologia del servizio, alla quantità dei contenitori di pasti da trasportare e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa; in particolare gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere almeno di categoria EURO 6 o, in alternativa, ad alimentazione elettrica, ibrida elettrica, bifuel a metano o a GPL e rispettare il dettato dell'art. 43 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., evitando, inoltre, la promiscuità di carico con altre sostanze. Le temperature del mezzo di trasporto dovranno essere adeguate alla merce da consegnare, come specificato dall'art. 51 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari è necessario utilizzare contenitori isotermeici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alle normative vigenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura. Gli automezzi impiegati dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. In particolare, per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, gli automezzi dovranno essere dotati di idonee attrezzature. L'aggiudicatario è tenuto a provvedere a proprie spese con regolarità alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il proprio piano di autocontrollo.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

ART. 20 - CONSUMI ENERGETICI

Il Fornitore, nel caso in cui dovesse installare apparecchi nuovi (frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni), dovrà utilizzare apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150.

A decorrere dal 1° gennaio 2023 i frigoriferi e i congelatori professionali non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete, «doppia parete», possibilità di effettuare prelavaggi integrati. In sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali.

ART. 21 - SERVIZIO NEI REFETTORI

Nei plessi scolastici indicati, il Fornitore dovrà provvedere al servizio di Refettorio con proprio personale. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. All'inizio dell'anno scolastico dovrà essere trasmesso all'Ufficio Servizi scolastici comunali l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi.

Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di eventuali variazioni organizzative. Il servizio di ristorazione dovrà effettuarsi rispettando le seguenti fasi di lavoro:

a) Ricevimento dei pasti. Il personale in servizio dovrà aver cura che i contenitori termici, le ceste per il pane e la frutta siano sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico. Cottura in loco della pasta e/o del riso quando prevista dal menù nei terminali di cottura nei refettori scolastici che ne sono provvisti.

b) Predisposizione del Refettorio. Il personale in servizio dovrà aver cura che i locali siano stati areati per un tempo congruo e necessario, prima dell'inizio del servizio. Nel caso di doppio turno si dovrà provvedere, tra un turno e l'altro, al ricambio dell'aria nei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e all'apparecchiatura, nonché allo spazzamento dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

c) Preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti compresa la sanificazione degli stessi e apparecchiatura con le tovaglie e stoviglie. In presenza dei rappresentanti del Comitato Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente, in tavolo separato, assaggi di pietanze del giorno per i quali non verrà riconosciuta all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo.

d) Scodellamento e distribuzione pasti. Il personale in servizio dovrà aver cura che:

- prima di iniziare la distribuzione, venga valutato adeguatamente lo sporzionamento delle singole pietanze ai singoli utenti, vengano integrati i condimenti dei contorni. Nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), la distribuzione dovrà essere immediatamente sospesa ed avvertito il centro cottura, al fine di avviare la procedura di sostituzione delle suddette pietanze e per tutti gli altri adempimenti connessi e derivanti;

- i contenitori vengano tenuti chiusi fino al momento in cui si inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;

- la distribuzione del secondo piatto e del contorno avvenga solo dopo che gli alunni abbiano consumato il primo piatto;

- non è consentita alcuna somministrazione supplementare (salvo l'eventuale ripasso di frutta e verdura) in quanto ciò andrebbe ad inficiare i valori nutrizionali previsti per ogni fascia di età dell'utenza. Le quantità e la tipologia di alimenti previsti dalle grammature soddisfano i fabbisogni energetici e di nutrienti degli utenti. Per tale motivo è importante non eccedere con un singolo piatto, rispettando le grammature indicate. Quest'aspetto evita sprechi considerevoli e favorisce (almeno) l'assaggio di ogni piatto proposto;

- il personale dell'O.E.A. preposto allo sporzionamento dei pasti deve utilizzare le tabelle di conversione delle tabelle dietetiche relative al peso, al volume o al numero delle pietanze crude che saranno all'uopo rese disponibili;

- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;

- qualora la somministrazione dei pasti sia organizzata in più turni, l'O.E.A. dovrà garantire per gli utenti della scuola dell'infanzia almeno 45 minuti di tempo per il consumo del pasto. A tutti gli altri utenti dovrà essere garantito un tempo congruo al regolare consumo del pasto;

e) Pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti e, ove previsto, anche al termine di ogni turno.

f) Raccolta rifiuti (compresi gli avanzi dei contenitori) in appositi sacchetti. In particolare, il personale in servizio dovrà aver cura di:

- non scaricare rifiuti negli scarichi fognari (lavandini, ecc.).



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

- uniformarsi alla normativa del Comune di Monte San Vito in materia di raccolta differenziata.

g) Lavaggio utensili e accessori utilizzati per la distribuzione.

h) Lavaggio e riordino delle stoviglie.

i) Pulizia del Refettorio e dei terminali di cottura ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività. In particolare, il personale in servizio dovrà aver cura di iniziare le operazioni di pulizia solo dopo che gli utenti abbiano lasciato i locali. Il personale in servizio presso i terminali di consumo dovrà avere cura degli arredi presenti nei Refettori (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.), nonché degli eventuali strumenti ed attrezzature meccaniche. Il personale addetto al servizio nel Refettorio dovrà, infine, osservare tutte le procedure inerenti il Piano di Autocontrollo in attuazione di quanto previsto dal Regolamento CE 852/04.

ART. 22 – FLUSSI INFORMATIVI

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

ART. 23 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, componenti del comitato mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la Stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la AST, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

- idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

ART. 24 - RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Il Fornitore dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate e stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

TITOLO III – ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI

ART. 25 - VERIFICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal D.E.C. (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i componenti del Comitato Mensa anche senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto. Sarà il responsabile del Centro di cottura ad accertare la quantità e qualità delle derrate alimentari fornite. Se la fornitura risultasse, a giudizio del responsabile, di quantità e qualità diverse da quelle stabilite e, per qualunque causa fosse inaccettabile, lo stesso dovrà darne immediata comunicazione all'Ufficio Servizi scolastici che intimerà al Fornitore di integrarla e/o sostituirla nel modo più opportuno ed a sue spese, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di ordinare i prodotti sostitutivi a terzi ed addebitarne i costi al Fornitore. Sarà obbligo del responsabile del Centro di cottura conservare per 24 ore una campionatura di tutte le derrate utilizzate nella giornata per la preparazione dei pasti per consentire, su eventuale segnalazione di problemi da parte delle singole scuole, immediate verifiche attraverso il Personale Comunale addetto. Le merci devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente e devono, inoltre, mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta "originale". Le confezioni di prodotti con marchio D.O.P. o I.G.P. dovranno riportare in etichetta l'attestazione della certificazione di prodotto fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. Il Fornitore dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione i certificati rilasciati dalle Ditte fornitrici circa la conformità della provenienza D.O.P. e I.G.P. I prodotti biologici dovranno rispondere ai dettami normativi stabiliti dalla vigente normativa in materia e, in particolare, dal Reg. CE 834/2007.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

ART. 26 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, A LOTTA INTEGRATA, TIPICI E TRADIZIONALI

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per le preparazioni dei menù sono quelli previsti nell'allegato al presente Capitolato denominato *Allegato "B" - Specifiche Tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*". Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà del Fornitore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), il Fornitore dovrà proporre la sostituzione della derrata biologica con quella corrispondente convenzionale, previa tassativa autorizzazione preventiva del competente Servizio. Il Fornitore dovrà inviare all'Ufficio comunale preposto l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal legale rappresentante del Fornitore.

Il Fornitore è tenuto a concordare con il Comune ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato. I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal Comune per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

ART. 27 - ASSENZA DI OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale delle Marche n. 9 del 23/02/2000.

ART. 28 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg. n.1169/2011 e successive modifiche e della Circolare del Ministero della Salute ide 06/03/2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011).

ART. 29 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione degli alimenti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. In particolare, è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico del Fornitore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

ART. 30 - TRACCIABILITÀ - RINTRACCIABILITÀ

Il Fornitore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ai sensi dell'art. 18 Reg. 178/02.

ART. 31 - RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI

In un rapporto quadrimestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

ART. 32 - MENU'

I pasti saranno confezionati attenendosi a due tipologie di menù (uno invernale e uno estivo). È a carico del fornitore la predisposizione dei menù con piatti non ripetitivi, da sottoporre al Comitato mensa e alla validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione territorialmente competente. Il menù dovrà ruotare su almeno 4 settimane e avere una versione primavera-estate ed una autunno-inverno. In ogni modo il menù sarà calendarizzato.

Il menù dovrà essere redatto sulla base delle Linee di indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica e le linee guida regionali. Il menù avrà un periodo di validazione "sul campo" della durata di 3 mesi trascorsi i quali sarà possibile effettuare modifiche nell'ottica di un miglioramento del Servizio di Refezione Scolastica e di soddisfazione dell'utente.

Il servizio comunale potrà richiedere la modifica delle ricette in base all'andamento dei consumi e quindi del gradimento. Le richieste di variazione/modifiche del menù dovranno essere supportate da un monitoraggio del consumo del pasto oggettivo e riscontrabile. Le tabelle dietetiche dovranno essere fornite all'inizio di ciascun anno scolastico.

Le modifiche di cui al precedente capoverso potranno essere richieste anche dal Comitato mensa e dall'AST.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

ART. 33 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

I pasti devono essere composti da:

- un primo;
 - un secondo;
 - un contorno;
 - pane;
 - frutta o dessert;
- acqua: l'acqua da somministrare è quella della rete idrica comunale. In caso di problematiche o guasti alla rete idrica dovrà essere fornita, senza costi aggiuntivi ed in quantità sufficiente, acqua minerale naturale in sostituzione.

E' possibile proporre piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto, adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micronutrienti.

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.

Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.

I pasti dovranno essere prodotti in base alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche, fornite dal Comune, secondo le linee guida del SIAN (Servizio di igiene degli alimenti e della 8 nutrizione), nel rispetto delle indicazioni e raccomandazioni dei LARN 2014 (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti e energia per la popolazione italiana).

Le quantità da somministrare sono quelle previste nell'*Allegato "A" _ Linee guida redazione menù*, nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menu.

Per i pasti da somministrare al personale autorizzato si fa riferimento alle grammature standard per gli adulti. 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. 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 stazione appaltante.

ART. 34 - VARIAZIONE MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'ufficio Servizi scolastici del Comune. Nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta Appaltatrice senza la specifica



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

autorizzazione del Comune di Monte San Vito. Variazioni di menù apportate unilateralmente dalla ditta appaltatrice saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato. La Ditta Appaltatrice può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio Servizi scolastici per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasti agli impianti indispensabili alla realizzazione del pasto o di singole pietanze previste e/o avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- interruzione temporanea della produzione del pasto per cause dipendenti dal gestore (es. sciopero del personale della ditta, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.);
- problematiche e/o impedimenti motivati relativi alla fornitura di derrate alimentari;
- ritardo nella consegna dei prodotti, blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive non conformi.

In tali circostanze dovranno essere garantiti pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie di utenza. Nel corso della durata dell'appalto i menù potranno subire modificazioni in virtù della stagione e/o per esigenze particolari dell'utenza nonché per un programma specifico di educazione alimentare (ivi compresa la somministrazione di merende a base di frutta quale spuntino a metà mattinata per le scuole dell'Infanzia) che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare, ecc.; tali modifiche non produrranno variazioni sul prezzo-pasto fissato in sede di assegnazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole o comunque per necessità/gradibilità dell'utenza, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in prossimità dei periodi di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico o altro.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere all'Impresa 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, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali. Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, diete in bianco, diete speciali per motivi sanitari e diete speciali per motivi etico-religiosi, su esplicita richiesta e quantificazione giornaliera. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di richiedere all'Impresa Aggiudicataria la preparazione di eventuali pasti aggiuntivi legate all'articolazione dell'orario scolastico comunicato dall'Istituto comprensivo ed in rapporto alle eventuali attività pomeridiane didattico/integrative.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

ART. 35 - MENÙ PER DIETE SPECIALI

L'Aggiudicatario dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale.

La gestione delle diete speciali - sanitarie e non - dovrà avvenire nel rispetto delle procedure operative indicate dall'Amministrazione comunale.

I genitori dell'alunno che necessita per esigenze di salute o per scelte etico/religiose di consumare a scuola pasti sostitutivi al menù di base, devono inoltrare all'Amministrazione comunale apposita richiesta di dieta speciale con variazione rispetto al menu standard erogato, approvato dal SIAN.

Per le diete speciali c.d. sanitarie dovrà essere allegata la certificazione medica attestante la diagnosi e gli alimenti da escludere, mentre per le richieste personali supportate da motivazioni etico/religiose dovrà essere prodotta una richiesta in autocertificazione da parte della famiglia.

L'erogazione di diete speciali è assicurata, secondo le stesse modalità, anche al personale autorizzato che consuma il pasto a scuola.

A seguito della richiesta la ditta aggiudicataria provvederà alla formulazione di una dieta personalizzata.

L'erogazione delle diete speciali a carattere sanitario non necessita della validazione da parte del SIAN.

L'erogazione di diete speciali non sanitarie (per celiaci) o quelle di cui all'art. 37 devono essere visionate/valutate dal SIAN.

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menu giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti.

Nella produzione e somministrazione dei pasti in osservanza di diete speciali, l'Aggiudicatario dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato. Le fasi di preparazione e distribuzione delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. In ogni caso l'Aggiudicatario deve informare l'Amministrazione sulla procedura utilizzata per la preparazione e somministrazione di diete speciali.

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 ...".

In caso di indisposizione temporanea (per esempio per bambini riammessi in comunità a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, sindromi post-influenzali, ecc.) deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, una dieta leggera. Tale regime dietetico



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

particolare, non potrà essere mantenuto per più di 3 giorni consecutivi. Le richieste di dieta leggera devono essere fatte entro le ore 9:30 direttamente alla scuola di appartenenza, che dovrà trasmetterla al centro cottura nei modi e tempi necessari per permettere l'attuazione della stessa. In caso di malessere da parte del bambino a scuola la richiesta potrà pervenire anche dall'insegnante.

L'eventuale richiesta di "dieta leggera" o "in bianco" comporta la somministrazione di un menu "dieta in bianco" che deve essere predisposto dalla ditta.

Nel caso di richieste di più lunga durata (in ogni caso non oltre le due settimane) la procedura di richiesta è la stessa di qualsiasi altra dieta speciale.

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alla normativa in vigore e Linee di indirizzo nazionali e regionali.

ART. 36 - DIETE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI E/O PER MOTIVI DI SALUTE

Il gestore è tenuto a preparare pasti alternativi qualora essi si rendessero necessari per intolleranze alimentari e/o allergie e/o motivi di salute. Tali pasti saranno indicati e autorizzati dal Comune di Monte San Vito sulla base di apposite certificazioni mediche e sostituiranno tutte o in parte le pietanze del menù. Il Comune si impegna a fornire indicazioni relative ai prodotti specifici ed alle preparazioni utilizzabili per celiaci (evidenziate dal simbolo "spiga barrata") o per altre patologie (diabete, allergie ed intolleranze, etc.). I pasti delle diete speciali dovranno essere preparati su piani di lavoro dedicati allo scopo, avendo rigorosa cura di evitare il contatto e/o contaminazione con i cibi e con gli ingredienti delle diete normali (es. diete per celiaci – rigorosa dieta senza glutine). Confezionamento e trasporto dovranno avvenire mediante vaschette monoporzione, contrassegnate da nome e cognome, incluse in un unico contenitore su cui dovrà essere apposta anche la dicitura "dieta personalizzata" al fine di facilitare le operazioni di distribuzione nei singoli refettori. Gli alimenti ed i prodotti alimentari usati per le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale, dovranno essere i più simili possibili a quelli che compongono i piatti nel menù giornaliero e pertanto la Ditta Aggiudicataria dovrà impegnarsi a trovare derrate e prodotti alimentari idonei a soddisfare tale necessità.

Per le monoporzioni deve essere garantito, oltre l'elemento organolettico e sensoriale dei piatti proposti, il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo. Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, la cottura e il confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti. Particolare attenzione dovrà essere posta in essere anche da tutto il personale addetto allo sporzionamento dei pasti in ogni singolo terminale di consumo, al quale dovrà essere data opportuna informazione, formazione e addestramento. Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

ART. 37 - DIETE PER MOTIVI ETICI E RELIGIOSI

L'Appaltatore è tenuto a fornire menù alternativi dettati da motivazioni etico-religiose, garantendo la massima variabilità delle sostituzioni fra gli alimenti più prossimi, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione. L'appaltatore garantisce, compatibilmente alle esigenze di tipo organizzativo, l'erogazione di tutte le diete a carattere religioso e a carattere etico, per esempio dieta senza carne e derivati, dieta vegetariana senza carne e pesce e derivati, dieta vegana priva di ogni alimento di origine animale.

ART. 38 - RISERVATEZZA

La ditta appaltatrice, per quanto concerne le diete personalizzate e la relativa documentazione, ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza durante l'espletamento dell'Appalto, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto, secondo le regole previste dal Regolamento UE 679/2016 "GDPR" e D. Lgs 196/2003, come modificato dal D. Lgs 101/2018.

ART. 39 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il Fornitore deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- Menù somministrati.

TITOLO IV - IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEI CENTRI DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO

ART. 40 - RIASSETTO, PULIZIA, SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di cottura pasti e dei refettori gestiti attraverso personale del Fornitore dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal Piano di Autocontrollo

ART. 41 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

Il Fornitore deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Si presumono conformi ai suddetti requisiti i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Tutti i prodotti per la pulizia e la sanificazione utilizzati dovranno essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 51 del 29 gennaio 2021, pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

2021. Tutti i prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti relativi alla pulizia delle cucine e dei refettori e relativi locali annessi, compresa la pavimentazione, sono a carico del Fornitore.

ART. 42 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio, di consumo dei pasti e dei servizi igienici sono da riferirsi a campionamenti e tamponi su piani di lavoro e attrezzature effettuati almeno 30 minuti dopo la conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi alla normativa vigente.

ART. 43 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo o delle procedure aziendali, come previsto dalle normative vigenti. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'Impresa Aggiudicataria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- l'Impresa Aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il responsabile dell'Impresa Aggiudicataria avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione Concedente dopo l'aggiudicazione del servizio;
- il responsabile dell'Impresa Aggiudicataria dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.;
- l'Amministrazione potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici, nonché



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

l'adeguamento della relativa documentazione.

ART. 44 - IGIENE DEL PERSONALE

Per quanto concerne l'igiene del personale si fa riferimento all' Allegato II Cap. VIII Reg.852/04, nonché da quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione è tenuto a seguire scrupolosamente le seguenti prescrizioni:

- prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro;
- l'obbligo dell'allontanamento dal posto di lavoro delle persone che presentano affezioni gastroenteriche o processi infiammatori delle prime vie respiratorie o alterazioni alla cute;
- il divieto di fumare in tutti i locali della mensa, anche in orari al di fuori della preparazione dei pasti;
- l'obbligo di proteggere con guanti eventuali tagli o abrasioni delle mani;
- l'obbligo di utilizzo dei guanti nel caso di contatto diretto con i cibi (ad esempio durante la distribuzione di frutta o pane);
- l'obbligo di togliere tutti i monili (anelli, braccialetti, orecchini, ecc.) durante l'orario di lavoro;
- l'obbligo di lavare le mani con il sapone liquido disinfettante prima dell'inizio del lavoro, ogni volta che si esce dalla toilette, dopo aver starnutito e/o essersi soffiato il naso (obbligo d'uso dei fazzoletti di carta a perdere), dopo aver maneggiato oggetti sporchi (cassette di verdura, sacchi di patate, scope, ecc.) e ad ogni inizio e termine della lavorazione di ogni tipo di alimento;
- indossare abbigliamento adeguato e idoneo a seconda delle mansioni e delle attività svolte;
- mantenere, durante la lavorazione, un elevato standard di igiene, applicando procedure corrette e efficaci;
- i visitatori o il personale esterno che dovranno accedere alle aree di produzione dovranno seguire le stesse regole di precauzione igienica del personale addetto; tali persone non dovranno entrare in contatto, tranne nel caso in cui debbano effettuare campionamenti o operazioni ispettive, con attrezzature, materie prime, semilavorati e prodotti finiti.

ART. 45 - IGIENE E PULIZIA DELLE CUCINE

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana del centro di cottura e di tutti i terminali di cottura e delle relative attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento. Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire, a richiesta, agli incaricati del controllo. Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione potendo l'Impresa Aggiudicataria, nel proprio manuale di autocontrollo, prevedere articolazioni più capillari:

Operazioni giornaliere. Tutte le aree del centro cottura (ingresso, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo. Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione, dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco consistente nel lavaggio con detergenti sgrassanti, risciacquo, applicazione di prodotti sanificanti clorativi e risciacquo finale e, ove previsto, asciugatura. In particolare, i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici, nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. I coltelli, i mestoli e altri oggetti utensili e le parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti, dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti e risciacquo finale. I servizi igienici ad uso del personale addetto dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti e disinfettanti. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispensa di tovaglette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo o materiale. Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori della cucina dovrà essere di tipo igienizzante. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite quando se ne presenta la necessità. La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina è a carico dell'Impresa Aggiudicataria che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Operazioni settimanali. Le cappe di aspirazione, le pilette di scarico, i vetri interni e esterni, le porte di ingresso e di comunicazione interna dovranno essere sottoposti a pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione con appositi prodotti detergenti.

Operazioni trimestrali. Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree dei centri di preparazione pasti nei quali sono ubicati gli impianti.

ART. 46 - IGIENE E PULIZIA DEI REFETTORI

Operazioni giornaliere. Tutte le aree del refettorio dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni quali: lavaggio e sanificazione dei tavoli prima e dopo il consumo dei pasti e delle



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

merende, apparecchiatura e sparecchiatura, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (armadi, carrelli ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti del refettorio, eventuali corridoi di collegamento, zone attigue anche esterne.

Operazioni settimanali. Con frequenza settimanale il personale dovrà provvedere alla pulizia delle porte e delle superfici piastrelate o verniciate, nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti.

Operazioni annuali. La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia generale straordinaria dei refettori prima dell'inizio del servizio, comprese le vetrate.

ART. 47 - PRODOTTI PER LA PULIZIA

Tutti i trattamenti di pulizia presso il centro di cottura e i centri refezionali dotati e non di terminale di cottura devono essere eseguiti a cura dell'Impresa. Tali interventi dovranno essere eseguiti in conformità alle disposizioni legislative in materia e ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 51 del 29 gennaio 2021, pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle normative vigenti e ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 51 del 29 gennaio 2021, pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021. L'Impresa dovrà presentare, prima dell'inizio del servizio, schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, sia presso le cucine che presso i refettori. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura di tutti i prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione degli ambienti – attrezzature ivi compresi anche i piccoli attrezzi per l'esecuzione (scope, spugne, ecc.) includendo inoltre i materiali per i bagni (carta igienica, sapone liquido disinfettante) e inoltre: rotoli di carta per l'asciugatura di mani e superfici, guanti di gomma per le operazioni di pulizia e disinfezione e guanti monouso per le operazioni di cucina.

Prescrizioni e divieti:

- Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
- I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali provvisti della relativa etichetta.
- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

- Il personale che effettua pulizia o lavaggio, anche se precedentemente impiegato alla preparazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
- Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere o ad aria.

ART. 48 - RIFIUTI

L'O.E. deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre la quantità di rifiuti da smaltire. L'O.E.A. deve garantire, così come previsto dai CAM, la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Amministrazione di Monte San Vito. L'O.E.A. è tenuto a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). L'O.E.A. per adempiere correttamente alla raccolta differenziata dei rifiuti, salvo diversa disposizione o procedura individuata dall'Autorità di Governo dell'Ambito territoriale Ottimale e/o del soggetto gestore dovrà conferire le frazioni di rifiuti secco/indifferenziato, plastica/metallo, organico in appositi sacchi la cui fornitura sarà a suo carico. I sacchi per la raccolta della frazione organica dovranno essere in materiale biodegradabile oltre il 98% di idonea capacità volumetrica dovranno possedere apposita Certificazione di Compostabilità ai sensi della norma UNI 10785.

L'amministrazione effettuerà le necessarie verifiche in corso di esecuzione contrattuale al fine di verificare la corretta gestione dei rifiuti dall'O.E.A. come previsto dall'art. 1 – Allegato 1 - dei CAM di cui al Decreto 10 marzo 2020.

TITOLO V - STRUMENTI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLO

ART. 49 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

È facoltà dei Servizi scolastici comunali effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. Il Fornitore è obbligato a fornire ai funzionari e tecnici incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi libero accesso a tutti i locali destinati all'espletamento dei servizi (ivi compreso i magazzini del Fornitore per lo stoccaggio delle derrate alimentari) fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti.

Il Comune 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



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

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.

La ditta aggiudicataria dovrà consentire l'accesso ai locali ai rappresentanti del Comitato mensa, così come indicato al successivo art. 48, al fine dell'effettuazione dei seguenti controlli:

- rispetto del menù di cui alle tabelle dietetiche;
- 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. 50 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

Il Comune di Monte San Vito ha istituito il Comitato Mensa, organismo preposto alla valutazione e al miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica, le cui funzioni consistono essenzialmente in:

- a) formulare proposte in merito a:
 - eventuali modifiche del menù in base a motivate esigenze di interesse generale;
 - tempi e modalità di erogazione del servizio;
- b) verificare la corrispondenza tra menù e pasti effettivamente preparati, fatti salvi i cambiamenti dovuti a causa di forza maggiore.
- c) monitorare il gradimento del pasto, anche attraverso schede di valutazione rivolte agli utenti.

Il predetto comitato, in sede di effettuazione delle verifiche, dovrà avere un comportamento di corretta prassi igienica.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

I controlli effettuati potranno essere articolati in controlli a vista del servizio, verifica delle porzioni delle pietanze erogate e/o eventuale assaggio.

ART. 51 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dal personale dell'Ufficio servizi scolastici potranno dar luogo al "blocco di derrate" per mancanza di corrispondenza alle prescrizioni di fornitura e tipologia degli alimenti previste dal presente capitolato. Gli alimenti non conformi verranno bloccati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e verranno contraddistinti con la scritta "merce non conforme in attesa di accertamento". L'Ufficio preposto provvederà a sottoporre il campione agli accertamenti necessari al fine di valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dando tempestiva comunicazione al Fornitore dell'esito degli accertamenti; qualora i referti diano esito sfavorevole, al Fornitore verranno addebitate le spese sostenute per i controlli e applicate le penalità previste nel presente capitolato.

ART. 52 - CONSERVAZIONE DEL PASTO CAMPIONE

Nei centri di cottura è obbligatorio conservare nei frigoriferi il pasto finito di giornata per 72 ore in modo da consentire ai competenti Organi, qualora fosse necessario, gli eventuali controlli. Ogni pasto campione, composto da tutte le pietanze servite in giornata, va chiuso in apposite confezioni che vanno etichettate con l'indicazione del giorno.

ART. 53 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL FORNITORE

Saranno a carico del Fornitore tutte le operazioni di controllo e verifica del rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie sull'HACCP per i centri di cottura e di consumo gestiti con personale del Fornitore, comprese tutte le operazioni previste in materia di disinfestazione e/o similari all'interno delle strutture. Il relativo Piano di Autocontrollo, che dovrà essere predisposto a proprie spese dal Fornitore secondo i principi del sistema HACCP (art. 5, Reg. CE 852/04), dovrà intendersi esteso a tutto il servizio della ristorazione, compreso magazzini di stoccaggio, mezzi di trasporto alimenti e servizio di sporzionamento nei refettori. Il piano deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità, ai sensi degli artt. 18-19 del Reg. CE 178/02.

Il Responsabile Coordinatore del servizio del Fornitore è anche Responsabile dell'attuazione del piano di Autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione compresi punti di cottura e refettori gestiti dall'Amministrazione comunale.

ART. 54 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DEL FORNITORE

Il Fornitore dovrà effettuare a proprie spese, per tutta la durata dell'appalto, i controlli analitici previsti dal piano HACCP da comunicare all'Ufficio Servizi scolastici.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

TITOLO VI - STRUTTURE DI PROPRIETA' COMUNALE DESTINATE AL SERVIZIO

ART. 55 - CUCINE, REFETTORI E LOCALI ANNESSI

Tutte le cucine, i refettori e i loro singoli locali annessi (magazzini, spogliatoi, wc, ecc.), presenti nelle strutture sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale appaltante e vengono concesse in uso al fornitore per l'espletamento del servizio di cui al presente appalto e per la durata contrattuale prevista. Il Comune mette a disposizione nei suddetti locali anche tutte le attrezzature di cucina presenti, nonché pentolame, stoviglie e simili oltre agli arredi dei refettori e quelli di tutti i locali annessi.

ART. 56 - MANUTENZIONI CUCINE, REFETTORI E LOCALI ANNESSI

Tutte le manutenzioni ordinarie relative alle cucine, refettori e locali annessi sono a carico del Fornitore, comprese le manutenzioni straordinarie delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio (es. cucina a gas, lavastoviglie, frigorifero ecc.).

La ditta aggiudicataria deve curare la manutenzione e sostituzione delle lampade dei corpi illuminanti deteriorati esistenti nell'area della cucina, dispensario e locale lavaggio presso la scuola "G. Leopardi", compresa la sala grande e le due piccole. E' altresì inclusa la cura e la manutenzione degli scarichi del centro cottura, locale lavaggio adiacente e locale lavaggio presso la scuola primaria "G. Leopardi"

Per espletare al meglio le manutenzioni necessarie, la ditta aggiudicataria deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Il nominativo della ditta deve essere comunicato formalmente all'Ufficio Servizi scolastici, prima dell'avvio del servizio.

Tutte le manutenzioni straordinarie, tutti gli interventi per adeguamenti ad eventuali prescrizioni da parte degli organi competenti relative agli immobili adibiti a cucine, refettori e locali annessi sono a totale carico dell'Ente proprietario. Sono escluse e ricadenti a totale carico del Fornitore eventuali opere di ripristino per danni provocati dal Fornitore attraverso il proprio personale per imperizia, colpa, dolo o incuria.

ART. 57 - MANUTENZIONI ATTREZZATURE, ARREDI ED ALTRO

Tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie (ivi comprese le eventuali sostituzioni) e tutti gli interventi per adeguamenti alle prescrizioni da parte degli organi competenti sono a totale carico del Fornitore.

ART. 58 - SPESE DI FUNZIONAMENTO

Tutte le spese relative ai consumi delle utenze per il funzionamento delle strutture comunali concesse in uso per l'espletamento dei servizi di cui al presente appalto sono a carico dell'Ente proprietario.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

ART. 59 - TUTELA DEI DATI PERSONALI RELATIVI ALL'UTENZA

Il Fornitore ed il personale ad esso facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

ART. 60 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Aggiudicatario, a pena di nullità assoluta del presente contratto, si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 13.08.2010 e successive modificazioni e integrazioni. Nello specifico si impegna, per le movimentazioni finanziarie relative al presente appalto, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane s.p.a..

Tutte le transazioni relative all'oggetto contrattuale dovranno essere effettuate esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni riportando l'indicazione del Codice Identificativo di Gara.

Gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati dovranno essere comunicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione.

L'Aggiudicatario si obbliga, altresì, a comunicare alla Stazione Appaltante eventuali variazioni, entro giorni sette dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione, unitamente alla generalità e al codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su di essi e ad effettuare tutti i movimenti finanziari tramite bonifico bancario o postale, fatte salve le deroghe previste dalla Legge n. 136/2010 citata. L'Aggiudicatario è tenuto, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

TITOLO VII - PERSONALE

ART. 61 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

Il Fornitore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente formato e aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo e dalla normativa di riferimento. Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene degli ambienti di lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. Il Fornitore deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti. Il Fornitore è tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

le figure professionali indicate nell'offerta in sede di gara, in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale del Fornitore è preposto, l'Ufficio servizi scolastici si riserva la facoltà di richiedere al Fornitore la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti destinatari del servizio. In tal senso il Fornitore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione. Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

Il Fornitore, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, allo sporzionamento, alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

ART. 62 - ORGANICO E CLAUSOLE SOCIALI

Ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs. 36/2023, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti e promuovere la stabilità occupazionale, con la presentazione dell'offerta, i concorrenti si impegnano, subordinatamente alla compatibilità ed all'armonizzazione con la propria organizzazione d'impresa, ad assorbire ed utilizzare prioritariamente, per il periodo di durata del servizio, il personale in carico all'esecutore uscente. Tale personale va eventualmente integrato nel numero al fine di essere rispondente al presente capitolato e suoi allegati e potrà essere diversamente distribuito dal Fornitore per esigenze organizzative varie. Resta inteso, infatti, che l'O.E.A. dovrà prevedere l'organizzazione dell'orario lavorativo del personale, tale da garantire anche lo svolgimento di tutte le attività connesse, comprese quelle di rigoverno dei refettori infraturno e di fine servizio, di lavaggio delle stoviglie ecc. Il fornitore deve tenere un foglio firma giornaliero prestampato del personale addetto ad ogni singolo refettorio ed al centro di cottura, completo di nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo. Ciascun foglio firma deve essere mantenuto presso il centro di cottura/refettori per 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di compilazione ed esibito ad ogni richiesta del personale addetto al controllo. Durante l'esecuzione del servizio il personale del Fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo come previsto dal D.lgs. n. 81/2008, riportante nome e cognome, qualifica, nome del Fornitore, foto personale. Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare. Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate all'Ufficio servizi scolastici con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche. Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica, debitamente formato e con uguale monte ore previsto, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico previsto nel presente articolo. Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il Fornitore dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato indicando per ogni addetto: la dislocazione, l'incarico operativo, la qualifica posseduta nonché la singola posizione contributiva e assicurativa. Dovranno essere osservate, inoltre, tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di: sicurezza sul lavoro, assicurazioni varie contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e ogni altra disposizione in materia che



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

entri in vigore nel corso dell'appalto. Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi. Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà pertanto sul Fornitore restando esclusa l'Amministrazione Comunale. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, il Fornitore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri. Il Fornitore dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'Ente estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Ai sensi del combinato disposto dell'articolo 11, 57 e 102, D.Lgs. 36/2023, agli operatori economici, tenuto conto della prestazione oggetto del contratto, è richiesto di assumere i seguenti impegni, come requisiti necessari dell'offerta:

a) garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, in conformità con l'articolo 11 del codice.

b) garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, tenuto conto della tipologia di intervento, con particolare riferimento al settore dei beni culturali e del paesaggio;

In relazione alla lettera a), l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) indicato nel presente disciplinare oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

In relazione alla lettera b) ossia: "garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate", **il concorrente, compatibilmente con la clausola sociale di stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto di cui sopra**, si dovrà impegnare, a pena di esclusione, ai sensi dell'art. 4, dell'allegato II.3 al d.lgs. 36/2023 e successive modifiche e integrazioni, in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare:

- una quota pari al 50% delle assunzioni necessarie di occupazione giovanile
- una quota pari al 50% delle assunzioni necessarie di occupazione femminile

delle assunzioni **ulteriori rispetto a quelle a cui è obbligato per effetto della clausola sociale di promozione della stabilità occupazionale di cui sopra** per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.

L'Operatore economico che occupi oltre 50 dipendenti produce, a pena di esclusione, ai sensi dell'art. 1, comma 1 del suddetto Allegato II.3, **copia dell'ultimo rapporto sulla situazione del personale, redatto ai sensi dell'art. 46, comma 2, del D. Lgs. 198/2006 (Codice delle pari opportunità)**, con attestazione della sua conformità a quello eventualmente già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità, ovvero, in caso di inosservanza dei termini previsti dal comma 1 del medesimo articolo 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla Consigliera e al Consigliere regionale di parità.



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

Si precisa che, in caso di partecipazione in forma associata, copia del predetto rapporto deve essere presentata da ciascuna delle seguenti imprese, sempre che su di essa incomba l'obbligo di redazione del rapporto:

- ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande (del Consorzio ordinario) o GEIE;
- ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa 17abbia soggettività giuridica;
- dal Consorzio (di cui alle lett. b) e d) del comma 2 art 65 del Codice) e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

L'Operatore economico che occupi un numero pari o superiore a 15 dipendenti, ma inferiore a 50, si impegna a consegnare alla Stazione appaltante, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, secondo quanto previsto dall'art. 1, commi 2 e 3, Allegato II.3 del Codice:

- una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La predetta relazione dovrà essere trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità. La mancata produzione della documentazione sopra richiamata comporta, ai sensi dell'art. 1, comma 6, Allegato II.3 del codice, l'applicazione di Penali determinate nel presente capitolato speciale di appalto e nel contratto d'appalto che verrà stipulato, commisurate alla gravità della violazione e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alle prestazioni dello stesso.

Per i casi di mancata produzione della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile l'appaltatore sarà interdetto per un periodo di 12 mesi dalla partecipazione, sia in forma singola sia in raggruppamento, ad ulteriori procedure di affidamento;

- una dichiarazione che dovrà contestualmente essere trasmessa anche alle rappresentanze sindacali aziendali, a firma del legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria, attestante la regolarità alle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità, accompagnata da una specifica relazione tecnica dell'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti dalla L. 68/1999 che illustra eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. La mancata produzione della documentazione sopra richiamata comporta, ai sensi dell'art. 1, comma 6, Allegato II.3 del codice, l'applicazione di Penali determinate nel presente Capitolato speciale e nel contratto d'appalto che verrà stipulato, commisurate alla gravità della violazione e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alle prestazioni dello stesso.

ART. 63 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

Il Fornitore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Il Fornitore si assume il compito di tenere corsi di formazione e informazione al proprio personale impiegato nel servizio, finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg.852/2004 Allegato II Cap. XII per quanto concerne gli addetti alla manipolazione di alimenti. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze. In particolare, il personale dovrà essere adeguatamente formato su: caratteristiche e implicazioni delle patologie connesse ad allergie e intolleranze alimentari, processi produttivi, ricette delle preparazioni somministrate, ingredienti impiegati.

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

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 64 - VESTIARIO

Il Fornitore, in conformità del D. Lgs. 81/2008 e ai sensi dell'Allegato II Cap. VIII del Reg. 852/2004, dovrà fornire a tutto il personale indumenti adeguati, puliti e ove necessario protettivi tali da mantenere un elevato standard di pulizia, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio. La pulizia di tale vestiario è a carico del Fornitore. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. Il Fornitore si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

ART. 65 - IGIENE PERSONALE

Per quanto concerne l'igiene personale si fa riferimento all' Allegato II Cap. VIII Reg.852/04, nonché



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

da quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

TITOLO VIII - ONERI A CARICO DEL FORNITORE

ART. 66 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico del Fornitore. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti. L'appaltatore, con effetto dalla data di decorrenza del presente contratto e per tutta la sua durata ed eventuali proroghe, con riferimento al presente appalto deve stipulare polizza RCT/O con primaria Compagnia, per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura prevede un massimale "unico" di garanzia non inferiore a euro 2.000.000,00 (due milioni) per sinistro con il sotto limite di almeno Euro 1.500.000,00 per singola persona o per cose e animali;

- Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui la Società si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. La presente polizza prevede un massimale di almeno euro 2.000.000,00 (due milioni) per sinistro con il sotto limite di almeno Euro 1.500.000,00 per persona (Prestatore di lavoro) e prevede, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

Il Fornitore si impegna ad inviare al Comune copia delle suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 67 - CAUZIONE DEFINITIVA

All'atto del contratto l'aggiudicatario deve presentare garanzia fideiussoria, costituita nei modi di cui all'art. 117 del D.lgs. 36/2023. Le polizze per le garanzie fideiussorie previste nel capitolato devono essere conformi agli schemi tipo approvati con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193. La cauzione è dovuta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune debba eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento della obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Aggiudicatario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune debba pagare qualora debba provvedere a diversa assegnazione del contratto aggiudicato in caso di risoluzione all'Aggiudicatario. Essa dovrà coprire



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

l'intero periodo di validità del contratto e sarà restituita su richiesta espressa dell'aggiudicatario al suo termine, dopo aver accertato la completa e regolare esecuzione del servizio. Fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali e maggiori danni, il Comune può, in qualunque momento e con l'adozione di semplice atto amministrativo, trattenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore in base a quanto statuito dal capitolato e dal relativo contratto; in tal caso l'Aggiudicatario è obbligata a reintegrare o ricostituire il deposito cauzionale entro 10 giorni dalla data di notificazione del relativo avviso.

Lo svincolo della cauzione definitiva sarà disposto alla scadenza del contratto e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

ART. 68 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico del Fornitore:

1. Esecuzione di una imbiancatura, almeno 1 volta nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree del centro cottura.
2. Dotazione per ogni refettorio di un distributore di acqua potabile per l'approvvigionamento al fine di ridurre l'utilizzo di plastica, facendosi carico anche della manutenzione degli impianti.
3. Tutte le spese, nessuna esclusa, derivanti dalla corretta esecuzione del servizio.
4. Interventi di monitoraggio, disinfestazione, derattizzazione della cucina, dei refettori e delle zone di pertinenza eseguiti da ditta specializzata i cui report dovranno essere inviati in copia all'Amministrazione Comunale.
5. Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto.

ART. 69 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO E NUTRIZIONISTA

Il Fornitore dovrà necessariamente avere in organico:

- **un direttore/responsabile del servizio**, diretto interlocutore del Comune di Monte San Vito, con potere direttivo per l'organizzazione e l'impiego della prestazione di lavoro del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, il cui curriculum professionale sia già stato dichiarato in sede di offerta. La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione al Comune nel caso in cui il Responsabile venga sostituito. In tale ipotesi la sostituzione dovrà avvenire con altro Responsabile di pari professionalità, il cui curriculum dovrà essere trasmesso al Comune.

Il Responsabile coordinatore del servizio sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività del centro di produzione pasti ed i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle sedi di consumo;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

- mantenere i rapporti con i Responsabili incaricati dal Comune di Monte San Vito;
- mantenere i necessari contatti con il Comitato mensa, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo incaricati dal Comune;
- dirigere e coordinare le eventuali attività di educazione alimentare.

- **un/una dietista/biologo nutrizionista**, mantenuto/a in organico per tutta la durata dell'appalto. Il/La Dietista dovrà essere in possesso di un diploma di Laurea in Dietistica o Titolo equipollente, nonché in possesso di esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica; il curriculum del/della Dietista incaricato/a dovrà essere fornito in sede di remissione dell'offerta; il/la Dietista individuato nell'offerta potrà essere sostituito/a nel corso di esecuzione del contratto con soggetto in possesso di analoga professionalità ed esperienza, il cui curriculum dovrà essere trasmesso tempestivamente al Comune.

I predetti soggetti potranno essere contattati dall'Amministrazione in merito ai diversi aspetti della gestione e alla possibilità di effettuare sorveglianze nei refettori per vedere l'andamento del servizio, monitorare il gradimento e gli sprechi.

I loro nominativi dovranno essere comunicati alla stazione appaltante entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione e comunque entro la data di avvio del servizio.

TITOLO IX - PENALITA', RECESSO E RISOLUZIONE

ART. 70 - PENALITÀ

Il Fornitore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Il Comune effettuerà controlli documentali a campione e controlli presso il Centro cottura, per la verifica della corrispondenza delle forniture delle derrate alimentari con le schede merceologiche di capitolato. Nel caso vengano riscontrate delle irregolarità relative alla non corrispondenza dei prodotti si applicherà una penale pari ad € 400,00 per ogni irregolarità riscontrata. Nel caso vengano riscontrate le irregolarità di seguito specificate, si applicheranno le seguenti penalità:

€ 600,00 per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai Refettori, non concordato ed autorizzato dal personale del Servizio competente;

€ 600,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo Refettorio;

€ 300,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure numero e tipologia di diete speciali;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel Centro di cottura che nei terminali di cottura che nei Refettori;

€ 300,00 per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero, non



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

concordata ed autorizzata dal personale del Servizio competente;

€ 600,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato;

€ 600,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 18 relativo al Servizio nei Refettori;

€ 600,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di manipolazione e cottura, nonché in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;

€ 1.000,00 per ogni difformità nella preparazione e/o fornitura delle diete speciali per motivi di salute, rispetto a quanto indicato nelle alternative delle previsioni e ordini effettivi giornalieri dei pasti e per ogni errata identificazione e somministrazione all'utente destinatario di dieta speciale per motivi di salute.

In caso di tossinfezione alimentare, oltre all'applicazione di una penale pari al 50% dell'importo totale dei pasti forniti nella giornata precedente all'accertamento del fenomeno, il Comune ha la facoltà, in aggiunta alla possibilità di procedere per quanto previsto dalle leggi in materia, di risolvere il contratto con effetto immediato. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali verranno contestati per iscritto al Fornitore dall'Ente. Il Fornitore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni all'Ente nel termine massimo di n. 10 (dieci) giorni dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio dell'Ente, ovvero non vi sia stata data risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al Fornitore le penali come sopraindicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

Il Fornitore è responsabile anche per gli eventuali inadempimenti (totali o parziali) dovuti a soggetti terzi coinvolti dallo stesso Fornitore nell'esecuzione dell'appalto. In mancanza di pagamento, da parte dell'operatore economico, delle sanzioni irrogate, l'Amministrazione potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, ovvero avvalersi della garanzia ove prevista o delle eventuali altre garanzie rilasciate dal Fornitore senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Amministrazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

Art. 70- bis - Penali in caso di mancanza ottemperanza alle disposizioni sulle pari opportunità di genere e generazionali, e di inclusione lavorativa delle persone con disabilità

Nel caso di mancata ottemperanza alle disposizioni di cui al precedente art. 62 verranno applicate le seguenti penali:



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

- mancata produzione della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile (art.1 c.2, dell'allegato II.3 al codice): **0,6 per mille** dell'importo di contratto per ogni giorno di ritardo oltre i sei mesi dalla sottoscrizione del contratto;
- mancata produzione della dichiarazione relativa all'assolvimento delle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità e della relazione relativa a tale assolvimento e alle eventuali sanzioni e provvedimenti nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte (art.1 c.3, dell'allegato II.3 al codice): **0,6 per mille** dell'importo di contratto per ogni giorno di ritardo oltre i sei mesi dalla sottoscrizione del contratto;
- mancato rispetto della quota del 50 % per assunzione giovani e del 50 % assunzione donne come sopra derogato (art. 1, commi. 4 e 7, dell'allegato II.3 al codice): **0,6 per mille** dell'importo di contratto per ogni punto percentuale non rispettato.

ART. 71 - RECESSO

L'Amministrazione ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, ai sensi dell'art. 123 del D. Lgs. 36/2023, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno n. 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore via posta elettronica certificata in qualunque momento e, oltre quanto previsto dal medesimo art. 123, in caso di mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di uffici. Dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al Committente. In caso di recesso dell'Amministrazione il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, nonché di quanto indicato dall'art. 123, comma 1 del D. Lgs. 36/2023. Nell'arco della durata contrattuale l'aggiudicazione della fornitura non costituisce per il Fornitore diritto di esclusiva per l'erogazione della fornitura oggetto dell'appalto. In particolare, ai sensi dell'art. 1 comma 13 D.L. 95/2012, l'Amministrazione ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

ART. 72 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Per la risoluzione del contratto si applicano le disposizioni di cui all'art. 122 del D. Lgs. n. 34/2023. L'inadempimento del Fornitore anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato dall'Amministrazione per porre fine all'inadempimento viene considerato grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da compromettere la buona riuscita



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

delle prestazioni, rispetto al quale il contratto di appalto può essere risolto ai sensi e con le modalità specificate dall'art. 122, comma 3 del Codice. La mancata attuazione anche solo parziale delle condizioni proposte dal fornitore nell'offerta tecnica o economica presentata in sede di gara perfeziona altresì il caso di grave inadempimento ai sensi dell'art. 122, comma 3, del D. Lgs 36/2023 e comporta la risoluzione del contratto con le modalità specificate in detto articolo. Al verificarsi di grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, l'Amministrazione ha pertanto la facoltà di considerare risolto il Contratto e di ritenere definitivamente la garanzia, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno. L'Amministrazione potrà risolvere il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa contestazione degli addebiti al Fornitore e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni nei seguenti casi:

1. fatto salvo quanto previsto dall'art. 71 comma 3 del D.P.R. 445/00, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive di certificazioni ed atti di notorietà rilasciate dal Fornitore ai sensi e per gli effetti degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. 445/00, il contratto si intenderà risolto di diritto anche relativamente alle prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione;
2. ottenimento del documento unico di regolarità contributiva dell'affidatario del contratto negativo per due volte consecutive;
3. subappalto non autorizzato;
4. qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultassero positivi;
5. mancato adempimento delle prestazioni contrattuali a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato;
6. mancata reintegrazione della garanzia eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
7. azioni giudiziarie intentate da terzi contro l'Amministrazione per fatti o atti compiuti dal Fornitore nell'esecuzione del servizio;
8. mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni;
9. ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
10. impiego di personale non dipendente dal Fornitore;
11. grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;



Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO

12. reiterato utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato e relativi allegati;
13. un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
14. inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
15. interruzione non motivata del servizio per due giornate consecutive (abbandono del servizio);
16. applicazione di n. 6 penali;
17. mancata rispondenza numerica e professionale del personale previsto dal presente capitolato e integrato in sede di gara rispetto a quello effettivamente utilizzato e mancata sostituzione tempestiva delle figure professionali nei termini;
18. errore nella somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
19. in tutti i casi in cui il comportamento del Fornitore sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

TITOLO X - DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART. 73 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Ancona, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

TITOLO XI - ELENCO ALLEGATI

- Allegato 1_Linee guida SIAN redazione menu;
- Allegato 2_Specifiche derrate alimentari;
- Allegato 3_Planimetrie;
- Allegato 4_Elenco attrezzature

Il Responsabile del I Settore
Dott.ssa Martina Perticaroli