

COMUNE DI MONTE SAN VITO  
Provincia di Ancona

AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'  
INFANZIA “COLLODI”, “F.LLI GRIMM” E DELLA SCUOLA PRIMARIA  
“LEOPARDI” E RELATIVO PERSONALE NECESSARIO PER LO  
SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO –  
ANNI SCOLASTICI  
2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

<b>INDICE</b>	
<b>ART.</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
1	OGGETTO DELL'APPALTO
2	DURATA DEL CONTRATTO
3	VALORE DELL'AFFIDAMENTO
4	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
5	SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE
6	DESCRIZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO
7	PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA MATERIE PRIME
8	ESTENSIONE DEL SERVIZIO
9	TRASPORTO DERRATE E TRASPORTO PASTI
10	LICENZE - AUTORIZZAZIONI
11	FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI U.E./AGEA
12	LOCALI – ATTREZZATURE - UTENZE
13	PERSONALE
14	MANUTENZIONI ORDINARIE
15	DIRITTO DI CONTROLLO
16	PENALITÀ PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
17	CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE E PENALITÀ'
18	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
19	RESPONSABILITÀ ED OBBLIGO ASSICURAZIONI CAUZIONE DEFINITIVA
20	CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO
21	REVISIONE DEL PREZZO
22	CONTROVERSIE CONTRATTUALI
23	STIPULA DEL CONTRATTO
24	TRATTAMENTO DEI DATI
25	RINVIO, NORME APPLICABILI

## **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare la gestione del servizio di mensa in favore degli alunni e del personale adulto autorizzato delle scuole dell'Infanzia “Collodi” e “F.lli Grimm” e della scuola primaria “Leopardi” site nel Comune di Monte San Vito.

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti e delle colazioni con il sistema del legame fresco-caldo (modalità che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di produzione del Comune, che dovrà essere obbligatoriamente utilizzato dalla ditta aggiudicataria:

1. centro di cottura presso la scuola dell'Infanzia “Collodi” per la preparazione dei pasti per gli alunni frequentanti la predetta scuola e la Scuola Infanzia “F.lli Grimm” e per gli alunni frequentanti la scuola primaria “Leopardi” e per gli adulti autorizzati.

I pasti preparati nel centro di cottura della Scuola dell'Infanzia “Collodi” :

- 1) dovranno essere distribuiti presso il refettorio (circa n. 100 utenti) della scuola dell'Infanzia “Collodi” per gli utenti della predetta scuola;
- 2) dovranno essere veicolati al refettorio (circa n. 200 utenti) della scuola Primaria “Leopardi” la quale dista circa 300 metri dal centro di cottura;
- 3) dovranno essere veicolati al refettorio della scuola dell'Infanzia “F.lli Grimm” (circa n. 45 utenti) la quale dista circa km 2 dal centro di cottura;

L'affidatario disporrà delle suddette strutture e di tutti gli arredi/attrezzature ivi presenti, per l'intera durata dell'appalto come descritto nel presente capitolato. Gli arredi e le attrezzature messe a disposizione sono elencate nell' ALLEGATO C.

## **SITUAZIONE ATTUALE IN CONSEGUENZA DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID-19**

Allo stato attuale i refettori utilizzati durante la distribuzione dei pasti sono i seguenti:

- 1) scuola dell'Infanzia “Collodi” vengono utilizzate in totale n. 5 aule anziché n. 2;
- 2) Scuola Primaria “Leopardi” vengono utilizzate n. 7 aule anziché n. 3 (le n. 3 predette aule sono costituite da una sala grande con capienza massima n. 100 alunni e n. 2 piccole con capienza massima n. 45 alunni ciascuna);
- 3) Scuola dell'Infanzia “F.lli Grimm” è rimasta inalterata la situazione con un refettorio per n. 60 utenti circa.

La maggiore quantità di ore necessarie per l'allestimento degli ulteriori refettori vengono quantificate in n. 2 ore giornaliere per la scuola primaria “Leopardi” e n. 3 ore giornaliere per la Scuola dell'Infanzia “Collodi” .

E' intenzione dell'Amministrazione comunale, una volta terminata l'emergenza sanitaria, ripristinare la situazione iniziale, salvo nuove normative o nuove modalità organizzative.

## **ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà durata per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.

Il servizio decorre dalla data di consegna del servizio, prevista indicativamente per il 01/11/2021 salvo eventuali proroghe derivanti da sospensioni del servizio ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs n.50/2016 in conseguenza dell'emergenza sanitaria.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di prorogare l'appalto, previa adozione di apposito provvedimento, in funzione dello svolgimento delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, agli stessi prezzi, patti e condizioni, al fine di garantire la continuità del servizio e un adeguato livello qualitativo per il tempo strettamente necessario al subentro del nuovo

aggiudicatario.

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

### ART. 3 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO

Il valore presunto dell’affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è stimato in € **691.316,45** IVA di legge esclusa, oltre ad € 2.294,38 per oneri della sicurezza di cui al Duvri non soggetti a ribasso calcolato come segue:

- L’importo posto a base di gara è di € 4,75 IVA esclusa, oltre euro 0,045 per oneri di sicurezza, per ogni pranzo per gli alunni della Scuola Primaria “Leopardi” ;

- L’importo posto a base di gara è di € 4,75 IVA esclusa, oltre euro 0,045 per oneri di sicurezza, per ogni giornata (colazione-pranzo) per gli alunni della scuola dell'Infanzia “Collodi” e Grimm”;

- L’importo posto a base di gara è di € 4,75 IVA esclusa, oltre euro 0,045 per oneri di sicurezza, per ogni pranzo per gli adulti autorizzati della Scuola Primaria e delle Scuole dell'Infanzia;

- L’importo posto a base di gara è di € 0,20 IVA esclusa, per ogni giorno per la refezione parziale (solo colazione) per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia;

Descrizione	N. pasti presunto annuale	Importo unitario a base d'asta	Totale annuale	Totale appalto
Pranzo scuola primaria	25.650	€ 4,75	€ 121.837,50	€ 365.512,50
Pasto scuole infanzia col.+pranzo	22.225	€ 4,75	€ 105.568,75	€ 316.706,25
Pranzo adulti autorizzati	3.111	€ 4,75	€ 14.777,25	€ 44.331,75
Refezione parziale (solo colazione)	1.657	€ 0,20	€ 331,40	€ 994,20
			€ 242.514,9	€ 727.544,70

Considerato che la data presunta di inizio appalto è il 02/11/2021, viene detratto l’importo presunto di € 36.228,25 corrispondente al valore dell’appalto per il periodo 23/09-31/10/2021.

**VALORE TOTALE APPALTO € 691.316,45**

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell’importo del contratto, potrà esigere dall'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore vi sarà tenuto e non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il soggetto appaltante si riserva la facoltà di modificare eventualmente altre sedi o altre strutture in cui verranno erogati i servizi dell’Ente, con sedi anche diverse da quelle indicate, di ampliare il servizio o di modificarlo, qualora nel corso dell’appalto intervengano motivate, ulteriori o diverse richieste. In tal caso, la ditta aggiudicataria dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per le maggiori forniture da effettuare nell'ambito dell’attività che verrà prestata e concordata preventivamente con la stazione appaltante.

### ART. 4 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L’avvio del servizio di refezione, in occasione dell’inizio dell’anno scolastico, avrà decorrenza come da comunicazione del Comune in collaborazione con il Dirigente Scolastico dell’Istituto

Comprensivo di Monte San Vito.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere assicurato per i bambini dei plessi scolastici del Comune di Monte San Vito e per il personale adulto autorizzato come esplicitato nella seguente tabella (riferimento a.s. 2021/2022 in base alle iscrizioni ancora provvisorie):

	DENOMINAZIONE SCUOLA	ORARIO PRANZO e colazione	BAMBINI ISCRITTI	PASTI PRESUNTI NELL'ANNO	PASTI PRESUNTI ADULTI AUTORIZZATI NELL'ANNO	PASTI PRESUNTI REFEZIONE PARZIALE Solo colaz.
1	Scuola primaria "Leopardi"	12,30 pranzo	150	25.650	1803	0
2	Scuola Infanzia "F.lli Grimm"	11,45 pranzo 9,15 colaz.	39	6.825	598	657
3	Scuola Infanzia "Collodi"	11,45 pranzo 9,15 colaz.	88	15.400	710	1000
TOTALE			277	47.875	3.111	1.657

Per opportuna informazione l'andamento dell'utenza scolastica negli ultimi quattro anni, viene sintetizzata come segue:

- a.s. 2017/2018, iscritti:

Scuola Primaria "Leopardi" = n. 195

Scuola Infanzia "Grimm" = n. 55

Scuola Infanzia "Collodi" = n. 94

- a.s. 2018/2019, iscritti:

Scuola Primaria "Leopardi" = n. 184

Scuola Infanzia "Grimm" = n. 68

Scuola Infanzia "Collodi" = n. 90

- a.s. 2019/2020, iscritti:

Scuola Primaria "Leopardi" = n. 181

Scuola Infanzia "Grimm" = n. 49

Scuola Infanzia "Collodi" = n. 86

- a.s. 2020/2021, iscritti:

Scuola Primaria "Leopardi" = n. 173

Scuola Infanzia "Grimm" = n. 38

Scuola Infanzia "Collodi" = n. 85

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

Il servizio di produzione dei pasti deve essere effettuato in base al calendario scolastico che indica i periodi di attività delle scuole e sulla scorta delle effettive giornate di mensa previste per le suddette

scuole e richieste dai Dirigenti degli Istituti Scolastici. L'esatto calendario sarà comunicato dalla Responsabile del I settore area servizi al cittadino del Comune almeno 7 giorni prima dell'inizio del servizio; per eventuali sospensioni la comunicazione sarà effettuata con n.3 giorni di anticipo, salvo casi eccezionali.

L'erogazione dei pasti nelle mense dei plessi scolastici del Comune di Monte San Vito avverrà di norma dal lunedì al venerdì secondo il già citato calendario scolastico.

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

- scuole dell'Infanzia dal 15/09 al 30/06 (ultimo giorno senza mensa)
- scuola primaria dal 15/09 all'04/06

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

I pasti andranno prodotti nelle quantità previste dalle tabelle dell'Asur AreaVasta 2 (allegate al presente capitolato) e somministrati nelle ore prestabilite come indicato nella precedente tabella secondo le modalità concordate tra la Stazione Appaltante ed il Dirigente scolastico.

#### **ART. 5 – SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE**

Non è ammesso alla Ditta Aggiudicataria di subappaltare a terzi l'integrale esecuzione del servizio pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione ai sensi dell'art. 105 del D.lgs n.50/2016. E' ammesso il sub-appalto limitatamente al servizio di trasporto dei pasti veicolati e la pulizia delle stoviglie. Resta salvo quanto previsto all'art.106, comma 13, del D.lgs. n.50/2016.

#### **ART. 6 – DESCRIZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO**

Il servizio consiste nella preparazione dei pasti riferiti alla colazione e pranzo con il sistema del legume fresco-caldo, come indicato al precedente art.1, mediante fornitura delle derrate da parte della Ditta Aggiudicataria e preparazione presso il centro di cottura messo a disposizione dal Comune oltre alla veicolazione dei pasti presso i refettori (vedi art. 1) con mezzi idonei a carico della ditta aggiudicataria.

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

- fornitura e trasporto dei generi alimentari di prima qualità;
- preparazione dei pasti (colazione e pranzo per le scuole dell'Infanzia e pranzo per la scuola primaria);
- confezionamento e trasporto dei pasti in legume fresco caldo dal centro di cottura della scuola dell'Infanzia "Collodi" al refettorio della stessa "Collodi" con capienza massima di circa 100 alunni ed adulti autorizzati ed ai refettori della scuola primaria "Leopardi" suddivisi in tre sale: una sala con capienza massima di 110 circa alunni e due sale con capienza massima di 45 circa alunni ciascuna ed adulti autorizzati ed alla Scuola dell'Infanzia "F.lli Grimm" con capienza massima di n. 56 alunni circa ed adulti autorizzati (la predetta suddivisione dei refettori è riferita al periodo precedente alla emergenza sanitaria da covid-19);
- assistenza nella somministrazione della colazione nelle scuole dell'Infanzia;
- allestimento tavoli dei refettori della scuola dell'Infanzia "Collodi" e "F.lli Grimm" e della scuola primaria "Leopardi";

- reintegrazione, per eventuali rotture, dello stoviglie, piatti, bicchieri e caraffe, necessari per l'erogazione del servizio;
- riempimento caraffe d'acqua e disposizione sui tavoli;
- fornitura acqua minerale naturale in caso di emergenze per rottura della rete idrica comunale;
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- sparcchiamento e pulizia dei tavoli dei refettori delle scuole suddette con pulizia e posizionamento delle sedie sopra i tavoli e pulizia dei locali;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione. Il lavaggio delle stoviglie e delle posate va effettuato con attrezzature idonee presso il centro di cottura "Collodi" e presso il centro lavaggio presente nel refettorio della Scuola Primaria "Leopardi";
- fornitura dei prodotti per la pulizia dei contenitori e delle stoviglie e per la pulizia dei locali cucina e dei servizi annessi che debbono essere certificati Ecolabel o equivalenti;
- pulizia e cura del centro di cottura;
- monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione almeno semestrale con prodotti preferibilmente conformi alla normativa Ecolabel o equivalenti;
- smaltimento rifiuti secondo le regole della raccolta differenziata in collaborazione con l'Ufficio Ambiente del Comune;
- ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
- mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla vigente normativa in materia.

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

## **ART. 7 – PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA MATERIE PRIME**

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

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

I pasti dovranno essere prodotti in base alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche, fornite dal Comune, secondo le linee guida del SIAN (Servizio di igiene degli alimenti e della

nutrizione) dell'ASUR Area Vasta Marche n. 2 nel rispetto delle indicazioni e raccomandazioni dei LARN 2014 (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti e energia per la popolazione italiana)

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

#### DISPOSIZIONI GENERALI

I Prodotti freschi utilizzati dovranno essere possibilmente di provenienza regionale, a cosiddetta "filiera corta" o biologici come meglio specificato al punto 7.2.

Dovrà essere utilizzato olio extra vergine di oliva di alta qualità, preferibilmente dei produttori siti nel Comune di Monte San Vito o, in caso di indisponibilità, olio extra vergine di oliva regionale con un tasso di acidità inferiore allo 0,8 per cento ;

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la distribuzione dei pasti, dovranno essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle di confezionamento e di etichettatura (D.Lgs. n.109/199,così come modificato sal D.lgs n. 181 del 23/06/2003, D.L. n.157 del 24/06/2004 convertito con modificazioni dalla legge 03/08/2004 n. 204 e Regolamento UE 1169/2011).

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

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

E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla L.R. n. 5/2004.

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

#### 7.2 - Caratteristiche delle derrate alimentari

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

1. In riferimento all'origine "biologica" di alcuni alimenti, deve essere esclusivamente di origine italiana come specificato nell'allegato. In base ai Regolamenti CE 834/2007 e CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

In alternativa vengono richiesti alimenti non biologici ma di origine esclusivamente italiana

2. Secondo quanto previsto dall'art. 34 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. la ditta aggiudicataria nella produzione dei pasti e in generale nello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica si impegna a rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM) stabiliti dal DM n. 65 del 10/03/2020 pubblicato sulla G.U. n.90 del 04/04/2020 – Allegato 1 (Art.1) – Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione – PUNTO C) Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (scuole dell'Infanzia, primaria)

a) Clausola contrattuale

#### REQUISITI DEGLI ALIMENTI:

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati a marchio DOP con certificazione) o in presenza di piatti unici devono essere costituiti da uno o più ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:



- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno una ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'Ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica o proveniente da commercio equo e solidale nell'Ambito di un sistema di certificazione riconosciuto. L'orto frutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui all'allegato A del DM N.65/2020,
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) : biologiche per almeno il 50% in peso
- carne bovina : biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'Ambito di sistemi di qualità regionali riconosciuti, o con marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”;
- carne suina : biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotti rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero politiche agricole alimentari e foresta ai sensi del DM 29/07/2004 recante “modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, “allevamento rurale in libertà” devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate.
- non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta” né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicataria.
- prodotti ittici : somministrati sia freschi che surgelati o conservati devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima dell'All. 3 del Regolamento CE N. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico, “in pericolo”, “vulnerabili” o “quasi minacciata”. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica per pesce da “allevamento in valle”. Come pesci di acqua dolce sono ammessi : trota, coregone e le specie autoctone pescate nell'UE. Non è consentita la somministrazione di pesce ricomposto né prefritto e preimpanato.
- salumi e formaggi: biologico almeno il 30% in peso o a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna”. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)
- latte e yogurt : biologico
- olio: per condimenti e cottura deve essere usato l'olio di extravergine di oliva, biologico per almeno il 40% in capacità.
- pelati, polpa e passata di pomodoro : biologico per almeno il 33% in peso
- succhi di frutta: biologico
- acqua : di rete o microfiltrata fatti salvi i pranzi al sacco
- le merende di metà mattinata per la sola scuola dell'Infanzia, devono essere composte a rotazione da frutta, pane o altri prodotti da forno non monodose (ad eccezione per pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed eventualmente latte, marmellate e confetture (biologiche), tavolette di cioccolato (devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto).

#### VERIFICHE

Le verifiche dei requisiti degli alimenti 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. I predetti documenti devono essere riconducibili esclusivamente

al contratto affidato, pertanto devono riportare peso e tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP commercio equo solidate, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici) degli alimenti acquistati e consegnati, i riferimenti della stazione appaltante e CIG. Le verifiche vengono eseguite dal Direttore di esecuzione del contratto.

#### FLUSSI INFORMATIVI

La Ditta aggiudicataria deve fornire in tempi adeguati, al Direttore di esecuzione del contratto, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, ECC...) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alla settimana 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. Il menù, completo di tali informazioni, in collaborazione con il personale del servizio PI, dovrà essere pubblicato on-line nel sito dell'Istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

3. Per i pasti non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati (solo occasionalmente).

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

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

#### 7.3 – Norme igieniche

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

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

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

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

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

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

f) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati.

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

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

i) La gestione dei rifiuti in base al DM n.65/2020 deve prevedere l'utilizzo di imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono essere utilizzate confezioni monodose oppure occorrenti per esigenze specifiche (diete speciali). La raccolta differenziata dei rifiuti deve essere attuata con le modalità disposte dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare devono

essere raccolti in appositi contenitori nel rispetto della normativa ambientale vigente.

Dovrà altresì provvedere alla presa in consegna della fornitura di sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti in collaborazione con l'Ufficio ambiente del Comune

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

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

l) E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina.

m) I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

2. La stazione appaltante si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla ASUR per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

#### 7.4 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio dovranno essere conservati in uno spazio adeguato e suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.

3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti.

4. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

5. I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

6. E' tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio, né possibilmente di plastica, per la conservazione degli alimenti.

7. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio o in altro modo tale da garantire la chiusura ermetica.

8. Gli spinaci e le bietole devono essere molto ben strizzati e tagliati finemente. Le insalate miste devono corrispondere nei tipi e nelle grammature a quanto indicato nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé, salvo diverse indicazioni che saranno fornite dal competente ufficio comunale; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

9. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

10. La frutta deve essere fornita nei calibri indicati e, a rotazione, nella gamma reperibile sul mercato secondo la stagione, fornendone almeno 3-4 tipi diversi nella settimana.

#### 7.5 – Riciclo

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata salvo quanto indicato al successivo punto 7.7.

#### 7.6 – Conservazione dei piatti freddi

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

### 7.7 - Linea refrigerata

1. E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente di distribuzione, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture. E' consentita la cottura il giorno antecedente il consumo per : arrostiti, roastbeef, lessi, brasati.
3. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### 7.8 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Oltre a quanto previsto al successivo paragrafo 7.10, le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte :
  - La carne trita deve essere macinata in giornata;
  - Il formaggio deve essere grattugiato in giornata;
  - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
  - Le porzionature di affettati e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
  - Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua e di bicarbonato di sodio.
  - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

### 7.8 – Condimenti

1. Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. La distribuzione del Parmigiano dovrà rispettare la quantità giornaliera indicata sul menu e prevista per ogni singolo bambino
2. Per tutti i condimenti a crudo delle pietanze e, per tutte le preparazioni cotte si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
3. La “pommarola”, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto. Nell'etichettatura della passata di pomodoro, quale definita dal decreto ministeriale, deve essere indicata la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato. Il predetto riferimento può essere realizzato con la presenza dell'indicazione della zona effettiva di coltivazione del pomodoro fresco coincidente con la Regione;
4. I minestrone e le zuppe di legumi devono essere preparati solo con brodo vegetale fresco di giornata, senza soffritto e altri oli o grassi, ma conditi alla fine solo con olio extra vergine di oliva nella quantità giornaliera prevista dalle indicazioni dell'ASUR Marche Area Vasta 2.

### 7.9 - Menu

1. Allo stato attuale i pasti sono stati confezionati attenendosi al menu validato dall'ASUR Marche Area Vasta 2 comprendente un menu primavera/estate (periodo aprile-maggio-giugno-settembre-ottobre) ed un menu' autunno/inverno (periodo novembre-dicembre-gennaio-febbraio-marzo) ciascuno suddivisi su 6 settimane. I piatti che normalmente compongono i suddetti menu e le grammature impiegate sono contenuti nell'ALLEGATO A al presente capitolato, validi anche per gli adulti.
2. Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menu fossero necessari ingredienti al momento non previsti, questi dovranno essere comunque forniti dall'affidatario senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. La frutta dovrà essere alternata nelle varie tipologie, a seconda la stagionalità come da ALLEGATO del DM n. 65/2020, non porzionata ma fornita, nel rispetto della sua integrità, ad ogni singolo utente per la scuola della primaria, solo ed esclusivamente a fine pasto e sporzionata per gli utenti della scuola dell'infanzia, garantendo una tipologia di

frutta nella giornata (nel momento dello spuntino di metà mattina o alla fine del pranzo) e assicurando almeno 3-4 tipi diversi di frutta nella settimana, per garantire l'assunzione delle vitamine necessarie,

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, difficoltà di approvvigionamento derivanti da causa di forza maggiore (es. emergenza sanitaria da covid-19) o altre situazioni similari.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

4. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della stazione appaltante. Non sono ammesse deroghe al menu per problemi dovuti al reperimento delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti salvo casi particolari derivanti da cause di forza maggiore (es.: emergenza sanitaria).

#### 7.10 – Pasti Speciali

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

In particolare nelle ricorrenze di Natale e Pasqua dovranno essere offerti rispettivamente panettone/pandoro e Colomba.

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

#### 7.11 - DIETE SPECIALI

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

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

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

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

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

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

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

#### **RICHIESTA DELLA DIETA**

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

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

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

Si precisa che non sono da ritenersi accettabili indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere: ad esempio indicare una categoria merceologica o commerciale come cereali, latticini, semi, tuberi, legumi...; oppure escludere una

preparazione gastronomica e non gli ingredienti da cui questa è prodotta (ad esempio sugo al pesto, frittata alle verdure, ravioli, pesce impanato...)

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

Allo scopo di limitare queste richieste da parte delle famiglie, questo documento verrà portato a conoscenza dei Medici di Medicina Generale e i Pediatri del Comune di Monte San Vito.

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

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

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

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

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

#### 7.12 – Adesione a progetti di educazione alimentare

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

#### 7.13 - Variazione del menu

1. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l’Ufficio preposto dell’Ente affidante. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dall’Ente affidante medesimo. Di norma, verificate eventuali criticità di qualche alimento o piatto somministrato, possono essere apportate variazioni al menù con altri alimenti di pari valore nutritivo, esclusivamente previa validazione del Responsabile del Dipartimento di Prevenzione servizio igiene degli alimenti e nutrizione ASUR MARCHE - Area vasta n. 2. In tal caso la ditta aggiudicataria adotta la variazione concordata con il Comune, dietro autorizzazione ASUR MARCHE, equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

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

#### 7.14 - Quantità degli ingredienti

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

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

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

4. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, la ditta aggiudicataria deve comunque provvedere al reperimento

di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

#### 7.15 - Contenitori

1. I contenitori esterni da utilizzare per il trasporto dei pasti devono essere in condizioni ottimali e preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori in acciaio inox del tipo gastronorm, di varie altezze in relazione al prodotto da servire, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art.31 e ss. mm.). Detti contenitori devono avere preferibilmente apertura frontale.
2. Nel caso di necessità la ditta aggiudicataria affidatario dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione.
3. Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronomie non deve superare i tre quarti dell'altezza del contenitore, al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".
4. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza.
5. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati ad un'utenza diversa da quella indicata sul contenitore medesimo.

6. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale dell'affidatario, il luogo e la data di produzione dei pasti, le modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicato la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto.

7. La pulizia, il lavaggio, la sanificazione di detti contenitori resteranno a carico della ditta aggiudicataria,

8. Il pane, che dovrà essere di giornata, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, distribuito con il secondo piatto o con il contorno.

9. La ditta aggiudicataria deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato nei luoghi dove si effettua il confezionamento o dove si effettua la distribuzione. In ogni caso la frutta deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

#### 7.16 – Norme per la somministrazione

1. Dovrà essere effettuato il servizio di distribuzione del pranzo nella scuola primaria e nelle scuole dell'infanzia oltre le colazioni nelle scuole dell'infanzia, comprensivo anche delle operazioni necessarie a riordinare i tavoli e alla sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio, da effettuare al termine di ogni servizio.

2. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere anche al lavaggio dei piatti, stoviglie, bicchieri e brocche attraverso l'utilizzo della lavastoviglie, o con altre modalità laddove questa non fosse disponibile,

In ogni caso, come previsto all'art. 12 resta a carico della ditta aggiudicataria la manutenzione delle attrezzature ed elettrodomestici esistenti e la loro sostituzione nel caso di rottura definitiva.

3. La ditta aggiudicataria dovrà fornire il tovagliato necessario ad ogni refettorio comunale quotidianamente consistente nella fornitura di tovaglie o tovaglietta singola e tovaglioli di carta (riconducibili al gruppo di prodotti tessuto-carta, che comprende fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024;

4. In particolare, per uso temporaneo in caso di mancata funzionalità della lavastoviglie, dovranno essere previsti piatti monouso del peso di gr. 9,00 e ø 21 cm. e ciotole con manici di peso minimo di gr. 8,00 entrambi in polistirolo atossico, o altro materiale idoneo all'uso, di colore bianco.

5. La stazione appaltante si riserva di chiedere la sostituzione dei suddetti prodotti qualora non ritenuti idonei.

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

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

#### 7.17 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

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

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;

- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;

- Il personale addetto alla cucina ed alla distribuzione dei pasti dovrà indossare apposito camice e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio



- nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali; Tutto il vestiario necessario al personale dovrà essere fornito dalla Ditta Aggiudicataria;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
  - L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
  - Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
  - Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
  - Sui tavoli sanificati dovranno essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che, all'occorrenza, dovranno essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione;
  - Per ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
  - Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo con la quantità giornaliera di olio extra vergine di oliva indicata ;
  - La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
  - Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
  - Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal Centro di Cottura, valutare l'esatta porzionatura delle singole pietanze per ogni bambino.
- Al fine di prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi o la giusta pesatura attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età per garantire la porzione idonea con una sola presa (DM n.65/2020 Prevenzione e gestione delle eccedenze)
- Particolare attenzione dovrà essere adottata per la corretta fornitura da parte del centro cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In casodi mancata fornitura il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna.
  - Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto al competente ufficio comunale.
  - I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
  - La distribuzione del secondo piatto e del contorno o solo del contorno se preceduto da piatto unico, deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. La distribuzione del pane deve avvenire solo con il secondo piatto o con il contorno se preceduto da piatto unico. La distribuzione della frutta deve avvenire esclusivamente a fine pasto e deve attenersi alla quantità prevista dal menu giornaliero. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati da parte dell'Ufficio comunale competente.
  - Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante i gusti personali. Le pietanze non prevedono una seconda distribuzione al fine di rispettare la corretta quantità prevista per il pasto del pranzo del bambino salvo diverse disposizioni.
  - Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi (salvo il prelievo per iniziative di riuso a scopo benefico e/o recupero degli sprechi, riduzione dei rifiuti regolarmente autorizzate dall'Ente affidante), ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti (per la frazione organica).

- L'affidatario dovrà inoltre dotare i refettori di appositi trespoli con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

- In presenza dei rappresentanti del Comitato Mensa e referenti dell'alimentazione scolastica agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla ditta aggiudicataria alcun corrispettivo.

- Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura, lavaggio sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, della zona office, degli eventuali corridoi di collegamento.

Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti, delle travature e di ogni altra superficie che si rendesse necessario.

- La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla pulizia straordinaria di tutti i locali destinati alla cucina, alla refezione prima dell'inizio dell'anno scolastico ed alla conclusione dello stesso ovvero qualora si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura.

- Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie dei locali sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI ED ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

- Sanificazione: allo stato attuale in riferimento all'emergenza sanitaria da covid-19, la sanificazione di tutti gli ambienti interessati (cucina, locali lavaggio, dispensa, refettori) dovrà essere maggiormente attenta ed accurata utilizzando prodotti conformi alla normativa in tempi e modalità come prescritto dalle varie disposizioni regionali o nazionali

#### 7.18 – Clausola di continuità del servizio

1. Sciopero del personale dell'affidatario: il servizio di refezione scolastica dovrà essere garantito anche in caso di sciopero del personale della ditta aggiudicataria, in quanto trattasi di servizio pubblico ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

2. Sciopero del personale della Scuola: In caso di sciopero del personale scolastico, l'U.O.C Attività e Servizi Scolastici dovrà avvisare l'affidatario con congruo anticipo e comunque entro le 24 ore precedenti alla giornata di sciopero; in ogni caso, l'affidatario dovrà garantire la continuità del servizio, anche se ridotto e parziale. A tal fine, nei casi sopra ricorrenti, potranno essere concordate con i Servizi Scolastici, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

3. Cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della ditta aggiudicataria che della stazione appaltante e che non si possa evitare con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia dovute.

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

#### **Art. 8 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO**

L'Ente potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo dell'Aggiudicataria agli stessi patti, prezzi e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'appalto.

#### **ART. 9 – TRASPORTO DERRATE E TRASPORTO PASTI**

1. Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di

temperatura previste dalla vigente normativa.

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

2. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere perfettamente in regola con le disposizioni del DPR 327/80 artt. 4 e 46 e ss.mm.ii. dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere puliti giornalmente e sanificati settimanalmente.

I pasti dietetici devono essere veicolati in contenitori isotermici a temperatura controllata, al fine di garantire una temperatura igienicamente corretta del pasto.

Come già indicato all'art. 1 del presente Capitolato, i pasti preparati nel centro di cottura della Scuola dell'Infanzia "Collodi" avranno la seguente somministrazione:

1) dovranno essere distribuiti presso il refettorio (circa n. 100 utenti) della stessa scuola dell'Infanzia "Collodi" per gli utenti della predetta scuola;

4) dovranno essere veicolati con apposito mezzo al refettorio, ulteriormente descritto all'art. 1, (circa n. 200 utenti) della scuola Primaria "Leopardi" la quale dista circa 300 metri dal centro di cottura;

5) dovranno essere veicolati al refettorio della scuola dell'Infanzia "F.lli Grimm" (circa n. 45 utenti) la quale dista circa km 2 dal centro di cottura. Il predetto refettorio non è attualmente munito di lavastoviglie.

#### **ART. 10 - LICENZE - AUTORIZZAZIONI - UTENZE**

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

#### **ART. 11 – FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI U.E./AGEA**

L'affidatario è tenuto a fornire all'Ente affidante i dati ed i documenti necessari per eventuale recupero di contributi CEE sui prodotti lattiero caseari ovvero su altre tipologie (es. pesce) di prodotti agevolabili, destinati all'utenza scolastica del Comune di Monte San Vito. In particolare l'affidatario deve mettere a disposizione dell'Ente affidante le fatture relative ai predetti prodotti, nonché compilare, se richiesto, le schede relative al consumo dei prodotti lattiero caseari, pesce, forniti, allegato alle stesse le copie delle relative fatture, accompagnate da quietanza o prova dell'avvenuto pagamento.

#### **ART. 12 – LOCALI – ATTREZZATURE - UTENZE**

La preparazione e la cottura dei pasti dovrà avvenire obbligatoriamente presso il centro di cottura di cui all'art. 1 sito presso la Scuola dell'Infanzia "C".

Le ditte che intendono partecipare alla presente procedura sono tenute, pertanto, a visionare **OBBLIGATORIAMENTE** i locali, ivi compresi i refettori con le attrezzature messe a disposizione per l'esecuzione del servizio. A tale scopo saranno programmate apposite visite.

Si specifica che le attrezzature di cui all'elenco ALLEGATO C sono di proprietà del Comune di Monte San Vito.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese alla manutenzione, alle probabili riparazioni con sostituzione di eventuali pezzi di ricambio dell'elettrodomestico o sostituzione dell'intero elettrodomestico interessato (dotate di etichettatura energetica come previsto dal DM n.65/2020 punto 9) ed assumere l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria di locali (come disposto dall'art. 14 MANUTENZIONE ORDINARIE E UTENZE) e attrezzature

consegnate rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado.

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

Saranno a carico della Stazione appaltante le spese per l'acqua, l'elettricità, il gas e il riscaldamento, nonché ogni altra fonte di energia necessaria per l'espletamento del servizio.

In caso di occasionale mancanza di fonti di energia la Ditta aggiudicataria è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi, etc.) per rendere ugualmente possibili i pasti.

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

I locali di cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta solo ed esclusivamente per lo scopo del presente capitolato, salvo il caso in cui l'Amministrazione comunale, ravvisandovi un interesse socialmente meritevole, autorizzi la ditta aggiudicataria all'utilizzo della struttura per la preparazione, nei limiti di capienza della stessa, di ulteriori pasti nei confronti di terzi committenti, alle condizioni che saranno stabilite all'atto dell'autorizzazione.

L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatto salvo quanto previsto dall'art.7, punto 7.18 (penultimo comma) (comitato mensa, rappresentanti dei genitori, e referenti del Comune) e dall'art. 15.

### **ART. 13 – PERSONALE**

Clausola Sociale : La ditta Aggiudicataria è obbligata, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n.50/2016, all'utilizzo di via prioritaria degli stessi operatori attualmente operanti e già impiegati nei precedenti anni nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

La ditta Aggiudicataria assicura, per il resto e fermo rimanendo l'onere di cui sopra, che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'appalto verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici richiesti (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore della ristorazione, compresa quella scolastica, i cui i nominativi e qualifica dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati al Comune.

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

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

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

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

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

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

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

Il personale ditta ditta aggiudicataria deve:

- osservare le prescrizioni igieniche/sanitarie e applicare le procedure e le prescrizioni previste nel piano HACCP e compilare le schede di autocontrollo;
- tenere un comportamento irreprensibile ed agire in ogni circostanza con la massima diligenza, mantenere un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto, in particolare nei riguardi dell'utenza;
- essere disponibile alla collaborazione con gli altri operatori, con il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo delle scuole, per il buon esito del servizio;
- osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato nonché rispettare i orari di lavoro;
- assicurare il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- indossare specifico abbigliamento (fornito dalla ditta aggiudicataria) idoneo e conforme alla specifica attività lavorativa e dovrà esibire distintivo di riconoscimento visibile corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta come previsto dall'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008.
- Utilizzare sempre dispositivi di protezione individuale (DPI)

La ditta aggiudicataria deve garantire al proprio personale corsi di formazione a seconda delle mansioni svolte quali : 1) per gli addetti alla sala mensa : formazione per la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e quantità mediante l'uso di appropriati utensili e di diverse misure da servire in base all'età degli utenti; 2) per gli addetti alla cucina: formazione per l'acquisizione di 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.

**VERIFICA:** entro 60 gg dall'inizio del servizio la ditta aggiudicataria 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. (DM n. 65/2020 PUNTO 8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio)

#### **ART. 14 – MANUTENZIONI ORDINARIE E UTENZE**

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 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, come già indicato precedentemente all'art. 12.

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 Leopardi compresa la sala grande e 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 Leopardi.

Sono a carico della stazione appaltante i costi per la gestione e manutenzione ordinaria dell'impianto di riscaldamento della cucina.

#### **ART. 15 – DIRITTO DI CONTROLLO**

Nel presente appalto, ai sensi dell'art. 111 del D.lgs n. 50/2016, le funzioni di Direttore dell'Esecuzione saranno svolte da personale del Comune. Il Comune si riserva, per tutta la durata contrattuale e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta Aggiudicataria possa eccepire alcunché, il diritto di effettuare, mediante il Responsabile del Procedimento, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso i locali di produzione e somministrazione dei pasti, per verificare:

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

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

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 Aggiudicataria si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e delle regole fissate dal

presente capitolato, anche mediante l'effettuazione di prelievi nel modo che detti tecnici riterranno più opportuno. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione ed i tecnici non potranno muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell'appalto. Il personale della ditta Aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ART. 16 – PENALITÀ PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

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

## **ART.17 - CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE E PENALITA'**

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

- 1) utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti ai sensi di legge. Penalità: Euro 500/00. La ditta dovrà inoltre risarcire all'Ente le eventuali sanzioni comminate allo stesso da parte delle Autorità pubbliche competenti a seguito di comportamento inadempiente della ditta esecutrice;
- 2) quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali in termini quantitativi ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere o questi non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge. Penalità: Euro 500/00; la ditta dovrà inoltre risarcire l'Amministrazione comunale per le eventuali sanzioni comminate alla stessa da parte delle Autorità pubbliche competenti a seguito del comportamento inadempiente della ditta esecutrice;
- 3) ritardi nella consegna dei pasti ai refettori. Penalità: Euro 100,00 per ogni ritardo;
- 4) i prodotti consegnati non siano conformi ai dispositivi della L.R. Marche n° 9 del 2.02.2000 "Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche negli ospedali e nei luoghi di cura", e ss.mm.ii.: penale di Euro 500/00;
- 5) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nel centro di cottura in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- 6) Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura: da € 100,00 a € 200,00 per ciascuna infrazione;
- 7) Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e refettori: da € 200,00 a € 500,00 per ogni infrazione;
- 8) Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione: da € 200,00 a € 500,00 per ogni infrazione;
- 9) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: da € 100,00 a € 500,00 per ogni infrazione;
- 10) Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione: da € 100,00 a € 500,00 per ogni rilevazione;
- 11) Mancata, parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 100 per ogni inadempienza.
- 12) Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: da € 200,00 a 500,00 per ogni caratteristica merceologica violata;
- 13) Mancata produzione o consegna di dieta speciale: € 200,00 per ogni infrazione;
- 14) Errata somministrazione di dieta speciale: € 1.000,00 per ogni caso
- 15) Mancato rispetto del menù previsto (primo e/o secondo e/o piatto unico e/o contorno e/o spuntino) € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;

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

## **ART. 18 – RESPONSABILITA' ED OBBLIGO ASSICURAZIONI – CAUZIONE DEFINITIVA**

L'impresa aggiudicataria è responsabile sia dei danni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, soci, o per inosservanza di leggi e/o regolamenti igienico-sanitari,



venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose sia del Comune sia di terzi, tenendo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere. Ai fini di cui sopra, la ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare, prima della sottoscrizione del relativo contratto e a favore del Comune, specifica polizza assicurativa RCT/RCO valida per tutto il tempo di durata dell'affidamento, a copertura di tutti i rischi connessi e conseguenti alle attività descritte nel presente capitolato e costituenti obbligazioni di appalto, a copertura anche di rischi di tossinfezione alimentare o avvelenamento, comprese anche operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. La polizza RCO dovrà prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno biologico" e l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina Inail.

La copertura RCT/RCO dovrà avere massimale di garanzia non inferiore ad € 1.000.000,00 "unico" per sinistro e per danno assicurativo senza alcun sottolimito di risarcimento.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto, in tutto o in parte, dalle suddette coperture assicurative, avendo esso solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgsn. 50/2016 ed a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa appaltatrice dovrà produrre, inoltre, prima della stipula del contratto e per tutta la durata dello stesso, una cauzione definitiva redatta nei modi, termini e condizioni di cui al citato art. 103.

La garanzia deve espressamente prevedere:

- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile;
- operatività della garanzia entro quindici giorni.

La cauzione copre il mancato rispetto degli obblighi contrattuali secondo le previsioni del capitolato speciale di appalto. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

In caso di escussione della cauzione, l'appaltatore dovrà provvedere a reintegrarla entro 30 giorni dalla richiesta, a pena di risoluzione del contratto.

## **ART. 19 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di grave inadempienza o qualora la Ditta aggiudicataria incorra nell'applicazione di più penalità nell'arco di 12 mesi, è facoltà della stazione appaltante richiedere la risoluzione anticipata del contratto, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs n. 50/2016, riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla cauzione di cui al successivo art. 19, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Il Comune dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi: fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore; - accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode; - cessione dell'attività della O.E.A.; - subappalto totale o parziale del servizio; - cessione, anche parziale, del contratto a terzi; - interruzione del servizio o mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore; - motivi di pubblico interesse; - impiego di personale non in regola con le vigenti disposizioni; - gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie; - gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio; - utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche; - casi di gravi intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E.A.; - inosservanza accertata delle disposizioni normative di carattere assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, relative al personale

dipendente/soci lavoratori e mancata applicazione delle disposizioni normative e retributive del vigente CCNL; - destinazione dei locali affidati all'O.E.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato; - mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in fase di offerta; - perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto; per arbitrario abbandono del servizio; - in caso di fallimento e/o frode; - per accertati casi di intossicazione alimentare.

Il Responsabile del Procedimento propone al Comune di procedere alla risoluzione del contratto nei casi di cui all'art. 108 del D.Lgs. n.50/2016

## **ART. 20 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

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

La Ditta Aggiudicataria, indicherà giornalmente in appositi modelli il numero dei pasti prodotti e distinti tra i bambini delle scuole dell'Infanzia "F.lli Grimm" - "Collodi" e della scuola primaria "Leopardi" come segue:

- n. delle refezioni complete (merenda metà mattinata + pranzo) per i bambini della scuola dell'Infanzia "F.lli Grimm" e degli adulti autorizzati ed il numero delle refezioni parziali (solo colazione);
- n. delle refezioni complete (merenda metà mattinata + pranzo) per i bambini della scuola dell'Infanzia "Collodi" e degli adulti autorizzati ed il numero delle refezioni parziali (solo colazione);
- n. delle refezioni del pranzo per i bambini della scuola primaria "Leopardi" e degli adulti autorizzati;

Mensilmente l'originale dei predetti modelli dovranno essere inoltrati al Comune per i relativi controlli ed inviati alla Ditta aggiudicataria che emetterà successivamente le relative fatture elettroniche.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 45 giorni dal ricevimento della fatturazione elettronica, così formata:

- 1) una fattura comprendente i pasti relativi alle scuole dell'Infanzia con la distinzione tra refezione completa (colazione e pranzo) e refezione parziale (solo colazione);
- 2) una fattura comprendente i pasti relativi alla scuola primaria;
- 3) una fattura comprendente i pasti relativi agli adulti autorizzati di tutte le scuole.

Le fatture elettroniche verranno accettate previo controllo della regolarità delle fatture.

## **ART. 21 REVISIONE DEL PREZZO**

L'adeguamento del prezzo contrattuale è ammissibile nei limiti di quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n.50/2016 Il prezzo si intende fisso per tutto il primo anno dell'appalto. A partire dal secondo anno il prezzo del pasto potrà essere oggetto di revisione, su istanza della ditta aggiudicataria da presentarsi entro il mese di agosto per l'anno successivo, allo scopo di aggiornare, nella misura del 75% dell'indice ISTAT, i prezzi unitari in base all'andamento dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo senza tabacchi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) su base annua, in base all'ultima rilevazione ISTAT disponibile.

## **ART. 22 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI**

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

## **ART. 23 – STIPULA DEL CONTRATTO**

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

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria, nonché le spese per la pubblicazione dell'estratto del bando e degli esiti di gara sui quotidiani sono a completo ed esclusivo carico della ditta Aggiudicataria.

#### **Art. 24 - TRATTAMENTO DEI DATI**

Tutti i dati forniti dalla stazione appaltante relativamente agli utenti interessati al servizio oggetto di appalto sono individuati come “dati personali”, ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD) N. 679/2016 con rettifiche pubblicate nella GUUE n. 127 del 23/05/2018 e pertanto sono soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa. La stazione appaltante conferirà alla Ditta aggiudicataria i dati personali relativi ai fruitori del servizio unicamente in relazione allo svolgimento dello stesso. La Ditta aggiudicataria si obbliga a non diffondere i dati personali gestiti in relazione al servizio oggetto dell'appalto. La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere al RUP, entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto, formale comunicazione concernente il Titolare e il Responsabile del trattamento dei dati. Relativamente al rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento al servizio oggetto del contratto, la Ditta aggiudicataria viene individuata come responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie forniti direttamente dalla stazione appaltante e/o dai diretti interessati e pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica/informatica. La Ditta Aggiudicataria non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte e qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del RGPD 679/2016 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Ditta Aggiudicataria che è tenuta a rendere edotto il proprio personale delle suddette norme.

#### **ART. 25 – RINVIO, NORME APPLICABILI**

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